

SILVESTER GALA 2024

Mit Live Musik
5 - Gang Menü

Live Musik ab 19.00 Uhr
mit Frank Rohles und NOVA

GRAVED LACHS
Kartoffel-Artischocken-Salat
Crème Fraîche

KANINCHENRAVIOLI
Wintertrüffel

DORADE ROSÉ
- AUF DER HAUT GEBRATEN -
Estragon-Tomaten-Ragout
grüner Spargel
Hummer-Hollandaise

HIRSCHRÜCKEN
- UNTER DER NUSSKRUSTE -
Orangen-Wachholder-Rahmsauce
Rotkohl, Dunstapfel mit Preiselbeeren
Kartoffel-Grieß-Kloß

WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE
MIT TONKABOHNE
Vanille-Birne
Mandelsauce
Malaga-Eiscreme

158,00 Euro pro Person

Alternativ ohne Musik in der Gutsstube/Stübchen
128,00 Euro pro Person

SILVESTER 2024

Laurentiusstube
3 - Gang Menü

Erste Platzierung: 17.30 Uhr - 20.00 Uhr
Zweite Platzierung: 20.30 Uhr - Open End

ROTE BEETE CARPACCIO
Feldsalat in Balsamicoessig
gebratene Wachtelbrust

oder

SELLERIESCHAUMSUPPE
Wintertrüffel

RINDERFILETSTEAK
Winterpilze in Schnittlauchrahmsauce
Schnippelbohngemüse
Petersilienkartoffeln

oder

DORADE ROSÉ
- AUF DER HAUT GEBRATEN -
geschmolzene Tomate
grüner Spargel
Pariser Kartoffeln
Hummer Hollandaise

VANILLEEISTORTE
MIT ZIMTSTREUSEL
heiße Himbeeren in Orangen-Karamell-Sauce
halbgeschlagene Sahne

75,00 Euro pro Person

Hotel
Eurener Hof



TRIER

Hotel Eurener Hof • Eurener Straße 171 • 54294 Trier Euren

Telefon • 0651 82400

Email • info@eurener-hof.de



2024

SILVESTER