



HOTEL EISBACH

Gala-Silvester-Bufferet 2011/2012 im Hotel „Eisbach“

Begrüßungscocktail

* * *

Wir servieren eine kulinarische Reise durch Süd-, West- und Mitteleuropa

Fetakäse im Weintraubenblatt auf Tzatziki und einer gefüllten Olive
(Griechenland)

Gebratene Garnele auf Avocado-creme mit Chorizo
(Spanien)

Melone im Parmaschinken auf einem Tomaten-Bruschetta
mit Balsamicocrème und Parmesan
(Italien)

Gebackener Camembert auf Preiselbeergelee und gerösteten Baguette
(Frankreich)

Tafelspitz-Terrine an Meerrettichcreme mit Apfel-Chip und Kartoffelstroh
(Deutschland / Österreich)

* * *

Im Glas serviert

Leichte Kokos-Garnelensuppe mit Curryschaum
und mariniertes gebratenes Garnelen am Spieß

* * *

Vom Buffet

Gegrillte Maispoularde „Saltimbocca“ auf einem Tomaten-Mango-Chutney
mit aromatisierten Basmatireis

Medaillons vom Schweinefilet im Bacon-Mantel, gefüllt mit Backpflaumen,
dazu Morchelrahm und Butterspätzle

Traditionsreiches
Restaurant & Hotel im
Herzen der Töpferstadt
Ransbach-Baumbach

Eisbachs Gute Stube
Gartenterrasse unter
alten Kastanien

Salon für Festlichkeiten
und Tagungen bis 80
Personen

Gemütliche Hotelzimmer
ab € 42 mit Frühstück



Hotel Eisbach
Schulstraße 2
D-56235 Ransbach-Baumbach
Fon: +49(0)2623 881330
Fax: +49(0)2623 8813398

info@eisbachs.de
www.eisbachs.de
Westerwald Bank eG
BLZ 573 918 00
Konto-Nr.: 241202

Betreiber: Hotel Heinz GmbH
Geschäftsführer: Peter Heinz
AG Montabaur HRB 3538
Ust.-Idnr.: DE811806794
Es gelten unsere AGB



In Butterschmalz gebratene Lachsschnitte unter einer Kräuterkruste
auf einem Zucchini-Pilz-Ragout,
dazu gibt es Fettuccini mit Tomatenpesto

Zartes Rinderfilet am Stück gebraten,
auf Heu aromatisiert und am Buffet tranchiert,
dazu Perlzwiebeln in einer Rotwein-Balsamico-Jus und Rosmaringratin

Bunte Auswahl von schmackhaften Gemüsesorten
sowie ein reichhaltiges Salatbuffet mit mehreren Dressings.

* * *

Dessertbuffet

Hausgemachtes Tiramisu

Italienische Vanillecreme „Panna Cotta“ mit Waldfruchtsoße

Braunes und weißes Mousse au chocolat

Warme süße Crêpes in Karamel-Orangensauce mit gehackten Haselnüssen

Bourbon-Vanille auf zerstoßenem Eis

bunte Platte mit verschiedenen Obstsorten und Südfrüchten

***Wir vom Eisbach-Team wünschen
unseren Gästen einen schönen Silvesterabend
und danken Ihnen für Ihre Treue.***

Wir freuen uns auf weitere gemeinsame Jahre!

Einen guten Rutsch...!

Hotel Eisbach
Schulstraße 2
D-56235 Ransbach-Baumbach
Fon: +49(0)2623 881330
Fax: +49(0)2623 8813398

info@eisbachs.de
www.eisbachs.de
Westerwald Bank eG
BLZ 573 918 00
Konto-Nr.: 241202

Betreiber: Hotel Heinz GmbH
Geschäftsführer: Peter Heinz
AG Montabaur HRB 3538
Ust.-Idnr.: DE811806794
Es gelten unsere AGB

Traditionsreiches
Restaurant & Hotel im
Herzen der Töpferstadt
Ransbach-Baumbach

Eisbachs Gute Stube
Gartenterrasse unter
alten Kastanien

Salon für Festlichkeiten
und Tagungen bis 80
Personen

Gemütliche Hotelzimmer
ab € 42 mit Frühstück

