



Pink

RAISE YOUR GLASS



SILVESTER DINNER PARTY
18.30 Uhr New Years Eve Apéro
19.30 Uhr New Years Eve Dinner

Reservation unter
reservation@beef-steakhouse.ch oder 031 311 64 00

18.30 bis 19.30 Uhr in der Bar Lounge
NEW YEARS EVE APÉRO

Kanadischer Sockeye Lachs
mit Wakame Algensalat

Tatarbrötchen

Gebackene Frühlingsrolle
gefüllt mit Ochsenschwanz

Randencrèmesuppe im Shotglas

Ab 19.30 Uhr im Steakhouse 1. OG
NEW YEARS EVE DINNER

AMUSE BOUCHE

Speckpraline

ONE - PRAWNS AND MANGO

Krevetten-Mango-Chartreuse mit Hummersauce

TWO - CONSOMMÉ DOUBLE

Zweifach geklärte Rinderkraftbrühe mit Maultasche

THREE - SOLE

Pochierte Seezunge auf Artischocken-Püree mit Aprikosen-Chilischaum

FOUR - SORBET

Mandelsorbet mit getrockneten Orangenfilets

FIVE - BEEF SELECTION TENDERLOIN

Rindsfilet vom BEEF-Selection-Rind
in der Salzkruste gebacken mit Demi-glace
auf geschmortem Kürbis-Kardamompüree und Kartoffel-Soufflé

SIX - CHEESE

Käse Mille-Feuille mit Trüffel

SEVEN - WHITE CHOCOLATE TARTE

Weisses Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem Kern und Passionsfruchtsorbet

EIGHT - COFFEE & SWEETS

NINE - MIDNIGHT CHAMPAGNE

CHF 170.- / Dinner inkl. Welcome Drinks, Apéro, Käse, alkoholfreie Getränke,
Mitternachts-Champagner Cüpli und Kaffee (CHF 160.- exkl. Käse)