



Silvestermenü

Happy New Year

2019



Aperitiv

Ferrari Gran Spumante Brut
Trento

Entrée

Fein gratinierte Jakobsmuscheln (m)

Edles geräuchertes vom Wildlachs & Schwertfisch vom Atlantik
mit Cumberlandsauce u. Sesam-Croûtons verfeinert

Hausgemachte Teigtaschen
mit junger Perlhuhnbrust u. Trüffelbutter

Ochsensüppchen mit Kräuternocken & Chilifäden

Frischer Thunfisch rosa gebraten
auf roter Spitzpaprika u. Spinatblätter gebettet
Schlosskartoffeln u. mit Sektschaum garniert

Rosa gebratenes Edelfilet vom Rind
an Petersilien-Orangen Sauce
Kartoffelgratin u. Wintergemüse
im knackigen Brotkörbchen serviert

Törtchen aus Gianduja Schokolade mit Mangocreme & Mousse vom Lebkuchen (m,f)
bunte frische Früchtegarnitur

Linsensuppe

ab Mitternacht (Selfservice vom Buffet)

Dieses Menü wird vom Küchenchef Scutella Giuseppe & Team zubereitet und
ist nach Ruster's Küchentradition Südtirol-Mediterran kreiert

Flute Moët Chandon (0,10 Lt.) € 8,00

(m) = Glutinen – zwecks Qualitätsverbesserung Menüänderung vorbehalten

„Mr. Amadeus“, der Zauberer der Harmonie,
unterhält Sie diesen Abend mit speziellen Zauberkünsten
und bietet Ihnen eine einzigartige Illusionsshow



€ 75,00 | Getränke extra

Beginn 19:30 bis 02:00 Uhr | 31.12.2018
Alle anderen Karten heute nicht im Angebot

Restaurant & Keller Ruster – 39022 Algund Tel. +39 0473 220202 Fax +39 0473 440267
info@ruster.com www.ruster.com