

Neujahrs-Brunch

Starten Sie mit unserem Langschläfer-Brunch ganz entspannt und lecker in das neue Jahr.

Mittwoch, 1. JANUAR

AB 11:00 BIS 15:00 UHR

EUR 29,5



KOMBI-
ANGEBOT
SICHERN UND
NUR 2020 CENT
ZAHLN

Silvester-Neujahrs-Kombi

Für alle Silvester-Gäste bieten wir die Option auf unseren Neujahrs-Brunch für vergünstigte 20,20 Euro an!
Brunchzeit am 01.01.2020 von 11:00 bis 15:00 Uhr.



täglich geöffnet ab 11:30 Uhr
auch im Winter (bis März)

WINTER
ÖFFNUNGS
ZEITEN

Montag bis Mittwoch
schließt unser Restaurant um 18 Uhr!

Donnerstag bis Sonntag
sind wir bis 21 Uhr für Sie da!

Im April öffnen wir wieder
unseren Biergarten!
Dann sind wir jeden Abend bis 23 Uhr
wieder für Sie da!

FRÜHSTÜCK sonn- & feiertags von 9:30 - 12:00 Uhr

ADRESSE Parnaßstraße 29 | 22880 Wedel

RESERVIERUNG & KONTAKT 04103 - 92000
mail@schulauer-faehrhaus.de

SILVESTER

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS:

Lassen Sie das alte Jahr mit einem kulinarischen Feuerwerk bei uns im NEUEN Schulauer Fährhaus ausklingen.



Party & Gala
im Festsaal
oder
4-Gänge
Menü



PARTY & GALA GENUSS

IM GROSSEN FESTSAAL

In unserer **offenen Show-Küche** bereitet Ihnen die Küchencrew frisch die **Hauptgänge** zu.

Das **Dessert-Bufferet** rundet den kulinarischen Jahresausklang ab. Mit unserem DJ feiern Sie ausgelassen auf der anschließenden Party.

VORSPEISEN BUFFET

Austern Station/ frischen Fine de claire Austern mit Rote Johannisbeere, Seehasenerogen, Gurken & Kapuzinerkresse, Meerrettich

Land und Meer

- Gebrillte Scampi mit Zweierlei Pesto
- Dreierlei vom Norwegischer Lachs (gebeizt, pochiert & geräuchert)
- Jakobsmuschel Terrine mit Apfel Schmand
- Gelbflossen Makrele mit Gin gebeizt auf Selleriecreme
- Smørrebrød mit Büsumer Krabben, Sjø Matjes, Sherry Hering
Frischer Thunfisch, Rindertatar & Schweinebauch
- Roastbeef rosa gebraten mit Rucola gefüllt & grobem Senf
- Bündnerfleisch mit Sauce Cumberland
- Pastete vom Hirsch an Wildpreiselbeeren
- Wachtelbrust auf Rote Bete-Linsensalat
- Burrata auf Tomaten Basilikum Chutney

DIE HAUPTGÄNGE SERVIEREN WIR IN UNSERER OFFENEN SHOW-KÜCHE

- Tranche vom Rinderfilet an Barolo Jus an Kartoffel Estragon Creme, Sellerie, Rote Bete, Speck
- Gebratenes Lengfilet an Safran Aquavit Sauce
Butternut Kürbis, Grünkohl, Gerste

DESSERT BUFFET

- Flambiertes Omelette Surprise
- Blaubeere Vanille Kompott mit Ziegen-Joghurt-Eis
- Mousse au chocolate mit Kaffee Schaum
- Crème Brûlée mit Limetten
- Beeren Grütze mit Crème Chantilly

MITTERNACHTS-IMBISS

- Berliner
- Käse-Auswahl mit Feigensenf und verschiedenen Brotsorten



GETRÄNKE

Prosecco zum Empfang, je eine Sorte Weiß- & Rotwein, Krombacher Pilsener vom Fass, FÄHRHAUS Tafelwasser, Softgetränke, Säfte, Filterkaffee & Tee, sowie Mitternachts-Prosecco

DIENSTAG, 31. EINLASS AB 19:30 UHR ENDE 3:00 UHR

INKL. ALLER GETRÄNKE s.o., DJ & PARTY EUR 119,0 P.P.



4-GÄNGE MENÜ

IM RESTAURANT STRANDGUT

Lassen Sie das alte Jahr mit einem kulinarischen Feuerwerk bei uns ausklingen.

Unser Küchenchef Franz Jost zaubert ein 4-Gänge Menü für Sie:

BRUST VOM STUBENKÜCKEN
Butternut, Quitte, Schlehen

FILET VOM LUMP
Palmkohl, Rauch Aal, Maronen Chips

TERRES MAJOR STEAK
Schwarzwurzel, Rote Bete, Boskop

DESSERT ETAGERE
Blaubeer Kompott mit Ziegen-Joghurt-Eis
Mousse au chocolate mit Kaffee Schaum
Pralinen, Petit Fours, Macarons

BERLINER

DIENSTAG, 31. DEZEMBER | EINLASS AB 20:00 UHR

4-GÄNGE-MENÜ BEGINN 20:30 UHR

INKL. PROSECCO-EMPFANG

EUR 68,5