

Neujahrs-Brunch

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

SONNTAG 1. JANUAR

AB 11:00 BIS 14:00 UHR

EUR 36,9



Gans „to go“

GEMÜTLICH ZU HAUSE GENIEßEN

Sehr beliebt ist unsere frisch zubereitete, krosse Gans zum Mitnehmen für vier Personen. Bestellen Sie ab sofort Ihre Gans inklusive Beilagen und schmausen Sie ganz entspannt zu Hause.

Besonders an den Weihnachtstagen empfiehlt sich eine rechtzeitige Bestellung. Ab dem 11.11. bis zum 8.1.2023.

GANS für 4 oder 6 Personen 180,0 / 270,0 EUR

BEILAGEN: KARTOFFELKLÖßE, APFELROTKOHL, MARONEN, SOSSE

GANZ
ENTSPANNT
ZU HAUSE!
* KLASSIKER*

Schulauer FÄHRHAUS
Das NEUE
Willkommen Gäßt
RESTAURANT, CAFÉ, BIERGARTEN & VERANSTALTUNGEN

ÖFFNUNGS
ZEITEN

täglich geöffnet ab 11:30 Uhr
Montag bis Sonntag
durchgehend geöffnet bis 22 Uhr

FRÜHSTÜCK

jeden Samstag & Sonntag
von 9:30 - 11:30 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.

Schulauer FÄHRHAUS
Das NEUE
Willkommen Gäßt
RESTAURANT, CAFÉ, BIERGARTEN & VERANSTALTUNGEN



feierliches
4-Gänge
Menü
oder Buffet



GALA-BUFFET inkl. Getränken

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

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

Ende der Veranstaltung ist um 2:00 Uhr.

VORSPEISEN BUFFET

Austern Station/ frische Sylter Royal Austern mit Toppings:

Apfel-Gin Relish, oder Johannisbeere mit Champagner

Land und Meer

- gebratene Scampi aus der Pfanne mit Chimichurri
- dreierlei vom Norwegischen Lachs (gebeizt, pochiert & geräuchert)
- Hamburger Rauchfischplatte u.a. mit Heilbutt, Makrele, Sprotte, Schillerlocken
- marinierte Makrele auf Wurzel- und Feldsalat
- Roastbeef rosa gebraten mit eingelegten Gemüse und hausgemachter Remoulade
- Hirschrücken gebraten und gebeizt auf Pilz-Salat mit Wildpreiselbeeren

DIE HAUPTGÄNGE

- SURF'N'TURF VOM RINDERFILET UND GARNELE Kürbis, Grünkohl (BBQ Style), Buchweizen
- WEISSER HEILBUTT MIT TOMATEN-TAPENADE Sellerie als Crème & gebacken, sautierter Rosenkohl, Seeigel-Muschel-Ragout

DESSERT BUFFET

- Millefeuille von Schokolade und Orange
- Nougat Mousse mit Amaretto-Äpfeln
- Crème Brûlée
- weiße Schokoladenmousse mit Macarons

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

SAMSTAG, 31. EINLASS AB 19:00 UHR ENDE 2:00 UHR

INKL. GETRÄNKE EUR 139,0 P.P.



4-GÄNGE MENÜ inkl. Getränken

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

Unser Küchendirektor Franz Jost und seine Crew zaubern ein 4-Gänge Menü für Sie.

Tickets bekommen Sie auch online oder im Restaurant.

KAISERGRANAT

Kürbis, Schwarzwurzel, Mandel und Vanille

FILET VOM WEISSEN HEILBUTT

Grünkohl-Sud, Topinambur, Pancetta

RINDERFILET

Lauch, Sellerie, Trüffeljus

SCHOKOLADEN VARIATION

Amarena Kirsche, Haselnuss, Cassis Sorbet

BERLINER

SAMSTAG, 31. DEZEMBER | EINLASS AB 19:30 UHR

4-GÄNGE-MENÜ BEGINN 20:00 UHR | ENDE 1:00 UHR

INKL. GETRÄNKE (siehe oben) EUR 115,0