

Champagner

* * *

Wein

* * *

Gavi di Gavi (weiß)

frisch, harmonisch, delikat und fruchtbetont

Avignonesi (rot)

vollmundig und weich, lebendiger Wein mit viel Geschmack

* * *

Softgetränke

Cola, Fanta, Wasser, Säfte

Biere vom Fass

* * *

Löwenbräu, Pils und Hefeweizen

Longdrinks

Cuba Libre

Whiskey-Cola

Wodka-lemon

Gin-Tonic

* * *

Italienische Kaffeespezialitäten und Digestivum

Silvester 2013 all-inclusive im Toni's – Deck 1

nur 88.88 € pro Person Einlass: 18:00 Uhr

Abendessen: 19:30 bis 23:30 Uhr

Antipastiplatte

aus gegrillten, gebratenen und gedünsteten Marktgemüse mit frischen Gartenkräutern und italienischem Olivenöl von Toni mariniert

Vitello Tonnato

Zartes Fleisch vom Kalb gedünstet, in dünnen Scheiben, unter einer leichten Thunfischsauce

Carpese

Tomate- Mozzarella leicht gewürzt mit frischem Basilikum und Olivenöl

Scampi al Limone

Gebratene Scampis mit einem fruchtigen, frischen Limettendip a la Toni

Spiedini di Pollo

Hähnchenspieße gegrillt, in einer süßen Bienenhonig- Marinade mit Tonis hausgemachtem Remouladendip

Parmaschinken-Schiffchen

Original italienischer Parmaschinken mit süßer Zuckermelone

* * *

Lachslasagne

Hausgemachte Lasagne mit frischem NordseeLachs

Filetto di pesce

Gebratene Zanderfilets auf Zucchini-gemüse gebettet

Medaillon di Manzo

Rindersteak vom deutschen Angusrind gegrillt mit einer pikantesten Chili-Schokoladen-Sauce dazu servieren wir im Ofen garte Rosmarinkartoffeln

* * *

Tonis Tiramisu

Tiramisu Mousse a la Toni handgemacht

Macedonia

Hausgemachter Salat von frischen Früchten mit feiner Minze

Champagner

Wein

Gavi di Gavi (weiß)

frisch, harmonisch, delikat und fruchtbetont

Avignonesi (rot)

vollmundig und weich, lebendiger Wein mit viel Geschmack

Softgetränke

Cola, Fanta, Wasser, Säfte

Biere vom Fass

Löwenbräu, Pils und Hefeweizen

Longdrinks

Cuba Libre

Whiskey-Cola

Wodka-lemon

Gin-Tonic

Italienische Kaffeespezialitäten und Digestivum

Sylter Jacobsmuschelfleisch mit Spinat, gratiniert

Duetto Di Mini Involtinis

hausgemachte Roastbeefröllchen gefüllt mit Gurke und Ananas umwickelt mit zartem Räucherlachs

im Parmesannest gebettete Ravioli

Tonis handgemachte Ravioli gefüllt mit frischen Steinpilzen, angerichtet in einem Parmesannest mit Trüffelsahnesauce

Filet vom Loup de Mer im Kartoffelmantel serviert auf marktfrischen Römersalat mit leichtem Limettendressing

Sorbet vom Basilikum aufgefüllt mit Prosecco

Junge Entenbrust rosa gebraten auf einem Cranberry-Saucen-Spiegel, serviert mit Baby Mangold und hausgemachten Kartoffelgratin

hausgemachte Törtchen aus Ricottamousse mit karamellisierten Birnen und Hasselnusscrumble

Silvester 2013 all-inclusive im Toni's-Restaurant

nur 108 € pro Person Einlass: 18:00 Uhr

Abendessen: 19:30 – 23:30 Uhr