

silvester 2020

Liebe Freunde & Gäste,

Silvester ist immer ein besonderer Tag und hat es gerade in diesem Jahr verdient, gebührend gefeiert zu werden.

Denn wir verabschieden 2020 mit einem Menü aus der „burg“ und heißen das Jahr 2021 herzlich willkommen, es kann ja nur besser werden.

Die Menükomponenten werden von uns perfekt vorbereitet und müssen nur noch, nach beigefügter Anleitung, warm gemacht werden.

Also großer Genuss für kleinen Aufwand.

Bestellungen werden bis zum 27.12.2020 angenommen.

Die Pakete können am 30.12 von 10-16 Uhr und am 31.12 von 10-14 Uhr bei uns abgeholt werden.

Bestellen könnt ihr gerne per Telefon: 0771-17510050

oder per Email: info@burg-aasen.de

Wir wünschen euch schon jetzt eine besinnliche und frohe Weihnachtszeit und hoffen, dass wir vielen von euch ein Stückchen „burg“ zum Jahreswechsel mit nach Haus geben können.

Silvestermenü

Gedeck

Unsere Burg Sauerteigbrot, Aufstriche und Häppchen

Entenleber

Terrine von der Entenleber mit rote Bete-Radicchiokompott,
Rose, Himbeere und knusprigem Brioche

Flusskrebse

Cremesuppe von Flusskrebsen mit Tartar von Krustentieren und
Edelfischen, Cognac und Crème Fraîche

Filet „Wellington“

Rinderfilet im Bätterteigmantel mit Pilzen, getrüffeltes Kalbsjus,
geschmorte Schwarzwurzeln, Rosenkohlblätter und
Kartoffelgratin

Ofenschlupfer

Frisch gebackener Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rumrosinen,
Mandeln und Vanille-Safransoße

85,00

Zu solch einem Festessen darf der passende Wein nicht fehlen.

Folgendes Weinpaket haben für euch zusammengestellt:

Unser Weinpaket zum Silvestermenü:

zur Entenleberterrine

2008 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett, (fruchtsüß)
Weingut Geheimrat J. Wegeler, Mosel, Deutschland
Einzelflasche: 29,00

zu den Flusskrebsen

2015 Montagny Les Tourelles 1erCru, Chateau De La Cree,
Burgund, Frankreich
Einzelflasche: 47,00

zum Filet Wellington

2015 Langhe Nebbiolo, Chiara Boschis, E.Pira & Figli,
Piemont, Italien
Einzelflasche: 38,00

zum Ofenschlupfer

2016 »Erdener Prälat«, Riesling Alte Reben, Goldkapsel
Auslese, fruchtsüß, Weingut Dr. Hermann, Mosel, Deutschland
0,375l Einzelflasche: 32,00

Silvesterpaket

2er Weinpaket (Riesling & Nebbiolo) 65,00
3er Weinpaket (ohne Süßwein): 109,00
4er Weinpaket: 139,00

*Ergänzt euer Weinpaket noch mit einem
festlichen Aperitif:*

1 Fl. Champagne Louis Roederer Brut Premier: 49,00

Silvestermenü Vegetarisch

Gedeck

Unsere Burg Sauerteigbrot, Aufstriche und Häppchen

Feldsalat

Marinierter Feldsalat mit Granatapfel, Büffelmozzarella und
Walnuss

Sellerie & Trüffel

Getrüffelte Cremesuppe vom Knollensellerie mit grünem Apfel &
Staudensellerie

Acquarello Risotto & Rote Bete

Risotto vom gereiften Acquarello Reis mit roter Bete, Radicchio,
Haselnuss und Ziegenfrischkäse

Ofenschlupfer

Frisch gebackener Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rumrosinen,
Mandeln und Vanille-Safransoße

53,00

Zu solch einem Festessen darf der passende Wein nicht fehlen.

Folgendes Weinpaket haben für euch zusammengestellt:

Unser Weinpaket zum Menü:

zum Wintersalat & zur Suppe

2018 Urbanus Pinot Blanc, Weingut Clauß, Bodensee, Baden

Einzelflasche: 35,00

zum Acquarello Risotto

2013er Rothenberg, Riesling GG, Weingut Wegeler,

Rheingau, Deutschland

Einzelflasche: 43,00

zum Ofenschlupfer

2016 »Erdener Prälat«, Riesling Alte Reben, Goldkapsel

Auslese, fruchtsüß, Weingut Dr. Hermann, Mosel, Deutschland

0,375l Einzelflasche: 32,00

Silvesterpaket:

2er Weinpaket (Pinot Blanc & Riesling): 75,00

3er Weinpaket: 105,00

Ergänzt euer Weinpaket noch mit einem

festlichen Aperitif:

1 Fl. Champagne Louis Roederer Brut Premier: 49,00

Empfehlungen

Ergänzt euren perfekten Weihnachtstag noch mit unseren Empfehlungen:

1 Laib unseres hausgemachten Brots aus über 30-jährigem
Sauerteig
4,50

100g hausgemachtes Entenschmalz mit Apfel und Zwiebel
3,00

Aperitif:

1 Fl. Champagne Louis Roederer Brut Premier
0,75l 49,00

1 Fl. Riesling Sekt, Brut, Weingut Wegeler, Rheingau
0,75l 25,00

Weisswein

2008 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett, (fruchtsüß)
Weingut Geheimrat J. Wegeler, Mosel, Deutschland
0,75l 29,00

2018 Urbanus Pinot Blanc, Weingut Clauß, Bodensee, Baden
0,75l 35,00

2019 Albarino, Newton Johnson Winery, Hemel-en-Aarde Valley, Südafrika
0,75l 29,00

2015 Montagny Les Tourelles 1erCru, Chateau De La Cree, Burgund, Frankreich
0,75l 47,00

2013er Rothenberg, Riesling GG, Weingut Wegeler, Rheingau, Deutschland
0,75l 43,00

Rotwein

2014er Chianti Vertunno Riserva, Panizzi,, Chianti Colli Senesi DOCG, Toskana, Italien
0,75l 28,00

2018 Hebo, Petra Wine, Toskana, Italien
0,75l 25,00

2016 Pannobile, Weingut Paul Achs, Burgenland, Österreich
0,75l 42,00

2015 Langhe Nebbiolo, Chiara Boschis, E.Pira & Figli,
Piemont, Italien
0,75l 38,00