

Silvester

auf der **insel**



2009-2010

Festliches Menü

mit **Trio Kible**

im Schwäbischen Restaurant
und in unseren Salons

**Törtchen vom Rehmousse
und Gewürztraminergelée**
im Baumkuchenmantel an Trüffelcreme



Klare Fischsuppe
mit Pernod verfeinert
Steinbuttstreifen – Hummermedaillon



Tournedo von Kalb und Rind
mit Morcheln an Portweinjus
Gemüse-Soufflé – Kartoffelstrudel



Mille feuille von Zartbitter-Schokolade
und Sorbet von der Orange



Kleines Feines nach Mitternacht



€ 85,-

Gala-Dinner-Party

mit den **Fallen Heroes** aus London

NEU: im Dachgarten

Mercier Rosé Champagner



**Terrine von Atlantik Steinbutt
& Schottischem Wildlachs**

Frankfurter grüne Sauce
Kaviarblini



Steinpilzessenz

mit Wang Tang – Gemüseconfetti



**Ballontine vom Perlhuhn
und Gänseleber**

Rotwein Schalotten – Rosmarinnudeln



„Surf and Turf“

Rinderfilet und gekräuterte Riesengarnele

an Trüffelsauce
Spargelbündchen – Tompinamburschnee



insel´s Eis- und Desserträume



Kleines Feines nach Mitternacht



€ 115,-

Silvester auf der **insel**

NEU: Gala-Dinner-Party im **Dachgarten**

mit den „**Fallen Heroes**“ aus London

€ 115,-

Silvester im **Schwäbischen Restaurant**

mit „**Trio Kible**“

€ 85,-

Silvester in unseren **Salons**

€ 85,-

NEU: Kinder-Silvester mit **Kevin Ferguson**

insel's Kinderbuffet inkl. Getränke: während Sie
geniessen, ist für Ihre Kinder gesorgt (ab 3 Jahren)

€ 45,-

Übernachtung

Einzelzimmer

€ 110,-

Doppelzimmer

€ 140,-

Doppelzimmer Superior

€ 160,-

Preise pro Zimmer und Nacht, inklusive Neujahrs-Frühstücksbuffet,
Hallenbad/Sauna, kostenfreies Parken, Spätabreise möglich

Bankverbindung: Kreissparkasse Heilbronn, Konto-Nr. 91985,
BLZ 620 500 00. Nach Zahlungseingang erhalten Sie Ihre Karten

Letzter Termin: Montag 28. Dezember 2009



Willy-Mayer-Brücke • D-74072 Heilbronn am Neckar
Fon 071 31-63 00 • Fax 62 60 60
insel@insel-hotel.de • www.insel-hotel.de