



# Fest- programm

WEIHNACHTEN & SILVESTER 2017

# Festprogramm

## Sonntag, 24. Dezember 2017 Heiligabend

- 17:30 Uhr Wir warten auf den Weihnachtsmann - festlicher Cocktailempfang in unserer Bar & Lounge, anschließend stimmungsvolle Weihnachtsfeier mit Bescherung unterm Christbaum.
- 19:00 Uhr Traditionelles Heiligabendmenü
- 22:00 Uhr Christmette in der Christkönigkirche in Titisee

## Montag, 25. Dezember 2017 1. Weihnachtsfeiertag

- \* Festgottesdienst im Neustädter Münster
- \* Weihnachtsvesper in der Christkönigkirche in Titisee
- \*Die Gottesdienstzeiten können der aktuellen Morgenpost entnommen werden.

## Dienstag, 26. Dezember 2017 2. Weihnachtsfeiertag

- 11:00 Uhr Romantische Kutschfahrt, ca. 1 Std. (nur mit Anmeldung, Teilnehmerzahl begrenzt; Unkostenbeitrag)

## Donnerstag, 28. Dezember 2017

- 18:30 Uhr Schwarzwälder Buffet mit kalten und warmen regionalen Spezialitäten.

## Freitag, 29. Dezember 2017

- 10:00 Uhr Winterwanderung mit Familie Trescher nach Langenordnach in das „Obere Wirtshaus“ zum traditionellen Mittagessen. Rückfahrt ca. 14:00 Uhr mit Hotelfahrzeugen (nur mit Anmeldung, da Teilnehmerzahl begrenzt).

## Sonntag, 31. Dezember 2017 Silvester

- 19:00 Uhr Wir laden ein zum festlichen Champagnerempfang, anschließend stimmungsvoller Silvesterball, 6-Gang-Menü mit begleitenden Weinen und Champagner, Live-Musik und Tanz bis in den frühen Morgen, Mitternachtsbuffet.  
265 Euro p. P.

## Montag, 1. Januar 2018 Neujahr

- 07:00 Uhr Katerfrühstück - großes Neujahrs-Frühstücksbuffet

## täglich

musikalische Unterhaltung in unserer Kaminbar & Lounge. Eisstockschießen & Rodeln (bei entsprechender Witterung)

Änderungen vorbehalten.

# Heiligabendmenü

Dreierlei von der Gänseleber | Fruchthutney

\* \* \*

Rehessenz | Quitte

\* \* \*

Tranche von der Spanferkelkrone | Honigsauce

Kohlgemüse | Laugenknödel

\* \* \*

Karamell | Orange | Haselnuss

# Silvestermenü

Langustenmedaillon | Wirsing-Cannelloni | Trüffel

\* \* \*

Steinpilzessenz | Kräuternockerl

\* \* \*

Gegrillter Zander | Kartoffelkruste | buntes Linsengemüse | Rote Beete

\* \* \*

Sorbet vom Granatapfel

\* \* \*

Pochiertes Kalbsfilet | Barolosauce | Gemüseperlen | Walnußkrusteln

\* \* \*

Mangocharlotte | Tonkabohneneis

# Weine und Champagner

Silvester 2017 / 2018

CHAMPAGNER HENRI MANDOIS

Brut Reserve

2015er GAILINGER SCHLOSSBERG RHEINBURG

Auxerrois trocken

Markgraf von Baden / Bodensee

2014er URINGA 962

Merlot trocken / Eichfass gereift

Ihringer Fohrenberg / Kaiserstuhl

2012er CHÂTEAU LA COURONNE

St. Emilion Grand Cru

Mis en Bouteille au Château