

Weihenstephaner

Oberland Gaststätten Betriebs GmbH, Neue Promenade 5, 10178 Berlin

Pressemitteilung Oktober 2009

Das neue Jahr am Hackeschen Markt begrüßen

Festliches 4-Gänge-Menü zu Silvester im Weihenstephaner

Seit Jahren ist es eine gut gepflegte Tradition, daß am Silvesterabend um 23 Uhr die Türen des Weihenstephaner geschlossen werden, damit auch die Mitarbeiter auf dem **Hackeschen Markt** oder am **Brandenburger Tor** das neue Jahr begrüßen können. Schließlich sind die Sehenswürdigkeiten von Berlin Mitte nur wenige Schritte vom Weihenstephaner entfernt. Zum festlichen Silvester-Abend haben sich die Wirte Gero Winiarski und Erwin Leitner vom Weihenstephaner Berlin Markt wieder ein ganz besonderes Menü einfallen lassen.

Passend kombinieren die Wirte feine Zutaten wie das gebeizte Rinderfilet mit den feinsäurigen marinierten Salaten, gefolgt von einer klaren Tomatenessenz, die mit einem Basilikum-Eierstich verfeinert wurde. Als Hauptgang lockt winterlicher Schmorbraten vom Apfelschwein mit einem Ragout aus Kartoffeln und Pilzen. Die Crème Brûlée zum Dessert ist schokoladig-nussig und stammt von der edlen Tonkabohne. Als Weinempfehlungen gibt es neben Chianti Classico und Dornfelder auch Weißweine aus Franken und Österreich. Auch sämtliche Bierspezialitäten der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan sind natürlich verfügbar.

Silvester-Menü 2009 im Weihenstephaner, 31. Dezember, 17 – 23 Uhr

Gebeiztes Rinderfilet an marinierten Salat

**

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Eierstich

**

Schmorbraten vom Apfelschwein
auf Kartoffel-Pilz-Ragout

**

Crème Brûlée - von der Tonkabohne

35,- € pro Person / ohne Vorspeise 26,- € pro Person

Auszug aus den Weinempfehlungen:

2007er Dornfelder

Trocken, Weingut Volker Schwaab, Erden

- 0,75l Flasche € 17,00 / 0,2l € 4,80

2006er Grüner Veltliner

Strasser Hasel, Weingut Birgit Eichinger, Kamptal

- 0,75l Flasche € 22,00 / 0,2l € 6,00