

Außergewöhnlich Feiern

Ihr Jahreswechsel im Hotel Ramada Innsbruck Tivoli



SILVESTER 2018 RÜCKT NÄHER UND DAMIT DIE ENTSCHIEDENDE FRAGE:

Wie und wo die letzten Stunden des alten Jahres verbringen? Wie wäre es im Hotel Ramada Innsbruck Tivoli, gemeinsam mit Freunden oder der Familie, mit einem Buffet, mit einem guten Glas Wein sowie dem einzigartigen Blick auf das Innsbrucker Feuerwerk?

Ihr Silvesterabend startet bei einem Aperitif mit musikalischer Umrahmung im Hotel Ramada Innsbruck Tivoli. Im Restaurant der 11. Etage erwartet Sie ein festliches Buffet. Um Mitternacht erstrahlt der Himmel über der Nordkette und der Altstadt im prächtigen Glanz des traditionellen Bergsilvester-Feuerwerks und Sie genießen die beste Aussicht von unserer Dachterrasse mit einem Glas Sekt!

PROGRAMM – BEGINN: AB 18.30 UHR

- inklusive Aperitif mit musikalischer Umrahmung
- Eröffnung des festlichen Buffets um 19.00 Uhr, inklusive einem Glas Sekt um Mitternacht sowie Mitternachtssuppe
- einzigartiger Blick auf das Feuerwerk der Innenstadt von unserer Panoramaterrasse

RESERVIERUNGEN UNTER:

Tel.: +43 512 890404

E-Mail: sales@ramada-innsbruck.at

Preis: € 89,- pro Person

Wir freuen uns auf Sie ...



MANAGED BY



Hotel Ramada Innsbruck Tivoli ****

Olympiastraße 41 · 6020 Innsbruck · Österreich
Tel.: +43 512 890404 · Fax: +43 512 890404-3140

E-Mail: info@ramada-innsbruck.at · www.ramada-innsbruck.at

SILVESTER GALA 2018 – HOTEL RAMADA INNSBRUCK TIVOLI



Vorspeisen

Gebackene Praline vom Ziegenfrischkäse im Sesamkleid auf rotem Portweingelee mit Wildkräutersalat und Thymiancracker ^{A, C, G, N, O}

Rote-Bete-Cappuccino mit Ginhaube, frischer Kresse und Scampi im Tempura-Kokosmantel ^{A, B, G, H}

Hauptgänge

„Spring in den Mund“-Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf schwarzem Sepia-Limetten-Risotto mit Safran-Pernod-Schaum und Cranberries ^{A, G, L, O, R}

Zartes Filet vom heimischen Rind an Rosmaringlace begleitet von einem Duett aus Süßkartoffel und lila Trüffelkartoffel, Zuckerschoten und glacierten Tomaten ^{G, L, O}

Dessertbuffet

Überraschungs-Eisbombe ^{C, G, H}

Mohn-Marzipan-Mousse auf der Waffel mit gerösteten Pistazien ^{A, C, G, H}

Orangen-Pannacotta mit Knusper-Schokoladentaler und Kardamom-Sauce ^{A, G}

Luftiges Maronimousse mit gezuckerten Trauben und Rumkirschen ^{G, H}

Crème brûlée mit Beerenragout und Spekulatiuscrumble ^{A, C, G}

Lebkuchentiramisu mit Engelshaar und Heidelbeergrütze ^{A, C, G}

Frische Fruchtplatte

Variation von Hart- und Weichkäse aus Kuh- und Ziegenmilch mit verschiedenem Gebäck, Trauben und Nüssen ^{A, C, F, G}

Allergeninformation: Allergenverordnung, BGBl. II Nr. 17572014.

Die Allergeninformationen sind per Buchstabe den einzelnen Gerichten beigefügt.

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fische
E Erdnuss

F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

MANAGED BY



Hotel Ramada Innsbruck Tivoli ****

Olympiastraße 41 · 6020 Innsbruck · Österreich

Tel.: +43 512 890404 · Fax: +43 512 890404-3140

E-Mail: info@ramada-innsbruck.at · www.ramada-innsbruck.at