

Silvester New Year's Eve



World's Unique Jazz Hotel
Engestrasse 54 • CH-3012 Bern

Reservation:
Tel. 41 31 309 61 11
reservation-ieb@zghotels.ch
www.innere-enge.ch


ZGH ^{*****}
Hotels

31. Dezember 2022

Feiern Sie mit uns den Silvester Abend! Geniessen Sie ab 19.00 Uhr bis Mitternacht abwechslungsreiche kulinarische und stimmungsvolle musikalische Leckerbissen in der Josephine Brasserie und im legendären Marians Jazzroom

31 December 2022

Celebrate with us New Year's Eve! Enjoy as of 19.00 hrs until midnight multifaceted culinary, warm and atmospheric swinging musical delicacies in the Josephine Brasserie and the legendary Marians Jazzroom

Marians Jazzroom as of 19.00 hrs

Champagne Baron Rothschild- or alcohol free punch
(Chips, olives, nuts, puff-pastry)

19.30 until 20.15 hrs Concert
Kenny "Blues Boss" Wayne Quartet

Chef Francesco Lopes Gourmet Menu

Heavenly Aurora Cake

Home marinated salmon tartar | Avocado
Crème fraîche | Toasted bread | Lamb's lettuce | Salmon caviar

or

Vegan Aurora Cake

Vegan salmon-carrot tartar | Avocado
Hummus | Toasted bread | Lamb's lettuce | Tomato caviar

Parsnip Creme Soup

Gruyère | Truffle slices | Poched quail egg

Whole fried Swiss Beef Fillet

Nero d'Avola-wine sauce | Parsnip creme
Spinach soufflé | Mini potato-gratin | Young vegetables

or

Vegan Medallion with Pistachio Crust

Mustard sauce | Parsnip creme
Spinach leaves | Fried potatoes | Young vegetables

As of 22.30 hrs
Dessertbuffet " Réveillon Josephine"

CHF210 p/person

*As well bookable upon request with overnight stay in a double room
with late riser breakfast buffet !*

Marians Jazzroom ab 19.00 Uhr

Baron Rothschild Champagner- oder alkoholfreie Bowle
(Chips, Oliven, Nüsse, Blätterteig Gebäck)

19.30 bis 20.15 Uhr Konzert
Kenny "Blues Boss" Wayne Quartet

Chef Francesco Lopes' Gourmet Menu

Himmlisches Aurora Törtchen

Hausmarinierter Lachs Tatar | Avocado
Creme fraîche | Toastbrot | Nüssl Salat | Lachs Caviar

oder

Vegan Aurora Törtchen

Veganer Lachs-Karotten Tatar | Avocado
Hummus | Toastbrot | Nüssl Salat | Tomaten Kaviar

Pastinaken Cremesuppe

Gruyère | Trüffelscheiben | Pochiertes Wachtelei

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten

Nero d'Avola-Weinsauce | Topinambur Creme
Spinat Soufflé | Minikartoffel-Gratin | Jung Gemüse

oder

Veganes Medaillon mit Pistazienkruste

Senf Sauce | Topinambur Creme
Blattspinat | Bratkartoffeln | Jung Gemüse

Ab 22.30 Uhr
Dessertbuffet " Réveillon Josephine"

CHF 210 p|Person

*Auch buchbar zusammen mit Übernachtung im Doppelzimmer mit
Langschläfer Frühstücksbuffet !*