# Silvester 2026

## AALERNHÜS HOTEL & SPA

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Jahreswechseln bei uns im Aalernhüs hotel & spa verbringen möchten.
Neben dem vorliegenden Angebot finden Sie auf den folgenden Seiten weitere Details zu unserem festlichen Programm sowie wichtige Informationen für einen entspannten Aufenthalt.
Bitte beachten Sie, dass Änderungen vorbehalten sind.
Bei Fragen oder speziellen Wünschen sind wir gerne für Sie da.

---

### HUND

Hunde sind in unserem Hotel **herzlich willkommen**, in den Ferienhäusern auf Anfrage. Damit Sie Ihre Mahlzeiten entspannt gemeinsam mit Ihrem vierbeinigen Begleiter genießen können, reservieren wir Ihnen gerne einen **Tisch in einem separaten Raum** anstelle unseres Hauptrestaurants. Wir bitten hierfür um eine kurze Voranmeldung.

---

### SILVESTERGALA

Starten Sie den Abend stilvoll mit einem festlichen **Begrüßungscocktail**, begleitet von stimmungsvoller **Live-Musik**. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein exklusives **6-Gang-Galamenü** in unseren festlich dekorierten Räumlichkeiten. Um Mitternacht stoßen wir gemeinsam mit einem **Glas Champagner** an und reichen einen herzhaften **Mitternachtssnack**.

*Bitte haben Sie Verständnis, dass die Platzierung im Hauptrestaurant oder in den separaten Räumen erfolgt und feste Sitzplatzwünsche nicht entgegengenommen werden können.*
*Wir bitten Sie, uns über lebensgefährliche Allergien und Unverträglichkeiten direkt nach der Buchung zu informieren. Vielen Dank.*

# Silvester 2026

## KLASSISCHES 6-GANG-MENÜ

Begrüßungscocktail & Amuse Bouche

Carpaccio vom Rinderfilet mit Steinpilzen und Parmesan

Geschäumte Hummerbisque
mit gebackener Garnele im Wan Tan Teig,
Piment d`Espelette

Tranche vom Wildfang-Steinbutt mit Rieslingschaum,
Spinat und frisch gehobeltem Trüffel

Hausgemachtes Sorbet aus weißem Pfirsich mit Prosecco

Filetmedaillon vom Rind mit geschmortem Ochsenbäckchen Ragout,
wilder Brokkoli und Portweinschalottenmarmelade

Cassata Törtchen von exotischen Früchten
mit Ananas Granatapfelsalat und Kumquat

Mitternachtssuppe & frische Berliner

Inklusive einem Glas Champagner zur Begrüßung des neuen Jahres

# Silvester 2026

## VEGETARISCHES 6-GANG-MENÜ

Begrüßungscocktail & Amuse Bouche

---

Ziegenkäse-Tartelette auf Carpaccio von der gelben Beete,
eingelegte Portweinfeigen und Endiviensalat in Kräutervinaigrette

---

Schaumsüppchen von der Süßkartoffel
mit Falafelpraline und Petersilienöl

---

Maronen-Birnenpüree und mariniertes Gemüse,
Mandel-Kokosmilchschaum und Tobinamburchips

---

Hausgemachtes Sorbet aus weißem Pfirsich mit Prosecco

---

Risotto vom Carnaroli-Reis aus dem Piemont
mit gebratenem wilden Brokkoli
und frisch gehobeltem Trüffel

---

Cassata Törtchen von exotischen Früchten
mit Ananas Granatapfelsalat und Kumquat

---

Mitternachtssuppe & frische Berliner

Inklusive einem Glas Champagner zur Begrüßung des neuen Jahres