



FEINKOST SPEISEN BAR

Silvester im Restaurant Gandl

*Sehr geehrte Damen und Herren, herzlich Willkommen im Restaurant Gandl
zu einem stilvollen und festlichen Silvesterabend am offenen Kamin zum Jahresabschluss.*

Ab 19:00 Uhr erwarten wir Sie zum Aperitif offert par la maison.

Um 20:00 Uhr beginnt für alle gemeinsam das Menü.

*Kulinarisch begeistert Sie unser Küchenchef Herr Simone Palermo
mit einem 5-Gänge-Menü.*

*Feiern Sie wieder mit Walzertanzen auf dem schönen St.-Anna-Platz um Mitternacht,
guter Laune und unserer Champagnerbar.*

*Eine Reservierung ist nur gegen Vorkasse möglich.
Sie können im Gandl per ec-Karte, Visa, MasterCard oder American Express bezahlen sowie
eine A-Konto-Zahlung auf unsere unter genannte Bankverbindung leisten.
Bitte bestätigen Sie Ihren Platz zeitnah.*

Verbringen Sie mit uns einen genussvollen und vergnüglichen Abend, wir freuen uns auf Sie.

Einstweilen herzliche Grüße vom Gandl

Alexander Lutz und das Gandl-Team

St.- Anna Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail info@gandl.de

IBAN-Nr.: ~ IBAN DE83 7002 0270 0038 0332 20 ~ Swift BIC :HYVEDEMMXXX

www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Unser Arrangement für Ihren Silvesterabend

Ab 19.00 Uhr Empfang – Aperitif offert par la maison

20:00 Uhr Menü

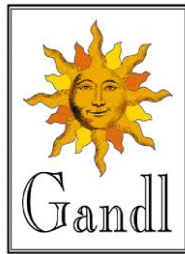
Ein köstlicher Genuss in 5 Gängen

*Begrüßen Sie das neue Jahr mit einer Flasche Champagner, 0,75 ltr
für 2 Personen.*

Das Cassovia-Terzett umrahmt den Abend musikalisch

Preis pro Person 185,00 €

Feiern Sie mit uns den Jahreswechsel.



FEINKOST SPEISEN BAR

Silvester-Menü

*Gemüse-Brunoise und Marmelade von getrockneten Feigen
auf pikantem Käse*



*Gratinierte Austern
auf Krustentier-Velouté und Beluga-Kaviar*



*Parmaschinken Consommé
Tortellone gefüllt mit geräuchertem Ricotta und Parmesan, Parmaschinken Chips*



*Medaillons vom Hirschrücken
auf Kastanien-Sellerie-Purée und Schokoladen-Heidelbeer-Jus*



*Mandelkrokant
mit Schokoladen-Parfait und Himbeer-Creme*

Wir wünschen Ihnen für 2026 viele liebevolle Momente.

Änderungen im Menü behalten wir uns vor.