



Boutiquehotel

Thessoni

— classic —

Liebe Thessoni-Gäste

Silvester

im Thessoni in unseren gastronomischen Welten
geniessen und verwöhnen lassen

In den Restaurants tonWERK & speiseKAMMER:

Grosses Steak und Hummer/Seafoodbuffet Front cooking-Angebot

Im Restaurant feinWERK:

Das Silvestermenu mit Weinbegleitung

feinWERK

tonWERK

speiseKAMMER



Silvester im Thessoni

Seafood & Steak mit Hummerschwänzen – Front cooking Buffet

12 Minuten mitten im Rummel einer Weltstadt aber trotzdem ohne Stau und Parkplatzprobleme den Abend geniessen.

Lassen Sie sich von den Künsten der Köche am Cook & Show Buffet überraschen.

- Zur Begrüssung ein prickelnd-erfrischender Welcomecocktail
- Buffet à discrétion im festlich dekorierten Bankettsaal oder im Restaurant mit Hummer, Meeresfrüchte, Fische & Steaks grand cru, Hausweine rot und weiss, Mineralwasser – alles inklusive im Preis bis 23.00 Uhr
- Musikalische Begleitung mit Saxophon und Tanz
- Parking, damit Sie mit dem Zug an das Feuerwerk in der Stadt fahren können

Programm «Silvesterzauber» in der City von Zürich

23.40 - 23.58 Uhr	Ausläuten des alten Jahres durch Kirchglocken der Zürcher Innenstadt
23.59.50 Uhr	Countdown ins neue Jahr
00.01 - 00.15 Uhr	Einläuten des neuen Jahres durch Kirchglocken der Zürcher Innenstadt
00.20 - 00.40 Uhr	Grosses Silvester-Feuerwerk am Zürichsee
bis 04.00 Uhr	Letzte Zug-, Tram- und Busverbindungen

Preis für obige Leistungen 170.– pro Person

Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet als Silvester-Gourmetpaket
Aufpreis 90.– pro Person

Gourmet - Silvester im Restaurant feinWERK

Im feinWERK geniessen Sie ein Gourmetmenu

- Willkommensapero in der Feuerlounge
- 5 GANG – Surf & Turf – Gourmetmenu
- 3 auserlesene Weine als Weinbegleitung
- Kaffee & süsser Abschluss

Preis für obige Leistungen 220.– pro Person

Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet als Silvester-Gourmetpaket
Aufpreis 90.– pro Person

Silvestermenu

1. Gang

Jakobsmuscheln

Carpaccio | Kaviar

2. Gang

Langsam gekochtes Ei

Wintergemüse | Semmelbrösel | Trüffel

3. Gang

Sous-Vide Hummer

Estragon | Passionsfrucht

4. Gang

Heritage Rindsfilet

Süsskartoffel | Wintergemüse | Madeira | Jus

5. Gang

Schokoladenmond

Schokoladenmousse | Haselnuss | Englische Sahne

6. Gang

Käseauswahl

Praline | Friandises

Weine

Zum 1. Gang empfehlen wir

Prosecco

Passend zum 2. & 3. Gang

White Magic 2019, Assemblage blanc

20 Monate im Eichenfass

Eine herrliche Spezialität von Jamie Mc Culloch

Wir empfehlen zum 4. Gang

Pinot Noir «Black Magic»

Cave les deux Cîmes

Herrlich zum 6. Gang

Weisser Porto