

# WILLKOMMEN

bei unserem silvester abend to go

## AUSPROBIEREN!

Probiert Euch durch unsere feine Auswahl an SAMSTAGSKINDER Leckereien.

## HAPPINESS TO GO

Wir bringen das Jahr 2020 zu einem guten Ende und verwöhnen dich und deine Liebsten am Silvesterabend mit einem Best of 2020 4-Gänge-SAMSTAGSKINDER-Menü plus Mitternachtssnack, passendem Rotwein und einem Valdo Prosecco zum Anstoßen um 24 Uhr.

*Ein fröhliches neues Jahr und lasst es euch schmecken!*

kalt  
warm

kalt zu genießen  
warm zu genießen

# MENU

lasst es euch schmecken

## VORSPEISEN

MARONENSUPPE <sup>warm</sup>  
mit trüffelöl

LACHS <sup>kalt</sup>  
auf erbsencreme mit sauerrahm und feldsalat

## ALTERNATIV FÜR VEGETARIER

VEGANER KAROTTEN-LACHS <sup>kalt</sup>  
auf erbsencreme mit sauerrahm und feldsalat

## HAUPTSPEISE

RINDERHACKBÄLLCHEN <sup>warm</sup>  
nach israelischer art mit safranreis, sesam-sauce und pinienkernen

## ALTERNATIV FÜR VEGETARIER

LINSENBÄLLCHEN <sup>warm</sup>  
in garam-masala-sauce und reis

## NACHSPEISEN

BANANEN-HONIG-KUCHEN <sup>kalt</sup>  
nach kreolischer art

LEMONTARTE <sup>kalt</sup>  
mit baisier

SCHOKOTÖRTCHEN <sup>kalt</sup>  
mit nüssen

## MITTERNACHTSSNACK

KÄSEKEKSE <sup>kalt</sup>

## ANLEITUNG

### SO GEHT'S

Um eure Speisen auf die richtige Temperatur zu bekommen, empfehlen wir euch diese bei 160 Grad Heißluft im Ofen für ca. 20 Minuten zu erwärmen oder alternativ in einem Topf oder einer Pfanne auf dem Herd warm zu machen.



**SCHÖN,**

*dass ihr bei uns bestellt habt.*

*Hat es euch geschmeckt?*

*Dann freuen wir uns auf eine Bewertung bei Google.*

**S I L V E S T E R**  
**T O G O**



*weitere infos zu events auf [samstagskinder.com](http://samstagskinder.com)  
oder facebook und instagram @samstagskinder*