



Sebastian 1520

WEINHAUS . RESTAURANT . PENSION

Bestellung bitte bis einschließlich 27.12.2020
per E Mail info@sebastian1520.de oder Telefon 02643-93620
Abholung nach telefonischer Absprache am 30.12. und 31.12.2020
Rotweinstraße 26 . 53506 Rech

Unser 1520er Silvester Fondue Set **Alles für einen schönen Fondueabend Zuhause**

Pro Portion:
300g Fleisch gewürfelt:
Roastbeef, Eifeler Schweinefilet und Eifeler Hähnchenbrustfilet
50g Garnelen
Champignons, Blumenkohl, Zucchini geschnitten
1 selbstgemachtes Zwiebelbaguette
Aioli, Curry Dip, Barbecue Sauce, Kräuterbutter
Drillinge vorgekocht
Salatsauce und geröstete Sonnenblumenkerne

pro Portion 24,90 €

Bitte Zuhause bereitstellen

Fondue Topf und Fondue Gabeln
Kräftige Brühe oder Fett (ca. 1,5l für 4 Personen)
Grüner Salat, Salatsauce kommt von uns

Silvester und Neujahr **Verkauf ToGo Gerichte von 12.00 – 20.00**

Vom 07.01.2021 – 07.02.2021 sind wir im Winterschlaf

Natürlich können Sie sich Ihr Silvestermenü auch aus unseren
1520er Frischebeutel zusammenstellen!

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Solange Vorrat reicht

Weine für die Feiertage & natürlich unser hauseigener Kräuterlikör

Weißwein, 0,75 l

18er Weißburgunder
Weingut Meyer-Näkel
13,00 €

Rotwein, 0,75 l

15er Edition Cuvée "Sebastian 1520"
Weingut Deutzer Hof, halbtrocken
10,00 €

17er Edition "Sebastian 1520"
WG Mayschoß, Spätburgunder trocken
10,00 €

16er Exklusiv "Sebastian 1520",
Weingut Meyer-Näkel, Spätburgunder trocken
15,00 €

17er Frühburgunder,
WG Mayschoß, trocken
12,00 €

16er Caspar C,
Weingut Deutzer Hof, Spätburgunder trocken
24,00 €

14er Edition Dagernova,
Dagernova, Spätburgunder trocken
18,00 €

Rosé / Blanc de Noir 0,75 l

19er Bella Bianca vom Spätburgunder
Weingut Sermann-Kreuzberg, trocken
10,00 €

Kräuterlikör, 0,5 l

„Sebastianer“
hauseigener Kräuterlikör 43%
16,00 €