



★ ★ ★ ★ ★
GRAND HOTEL
ZERMATTERHOF



FESTTAGS- STIMMUNG

WWW.ZERMATTERHOF.CH



FESTTAGSPROGRAMM



Samstag, 31. Dezember 2016

Ihr Auftritt: Tanzen Sie elegant vom alten ins neue Jahr. Die Herren tragen einen dunklen Abendanzug, wir empfehlen einen Smoking. «Richie and the Elevators», eine 6-köpfige Band, sorgt mit viel Drive für gute Laune und begleitet das Dinner im Matterhorn-Saal. Das Feuerwerk um Mitternacht können Sie drinnen unter der Glaskuppel verfolgen oder Sie begrüssen das Jahr 2017 warm eingepackt auf der Matterhorn Plaza. Und dann tanzen Sie weiter.

Sonntag, 1. Januar 2017

Ausschlafen ist angesagt! Keine Sorge, der Neujahrsbrunch wird bei uns bis 14 Uhr serviert. Um 19.00 Uhr laden wir Sie zum Neujahrscocktail ein. Fürs Dinner reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch in einem unserer drei Restaurants. Wenn Sie einem kleinen Snack den Vorzug geben, finden Sie in einer unserer Bars einen schönen Platz.

Freitag, 6. Januar 2017

Russische Weihnachten! Wir servieren ein festliches Menu.
CHF 155.-, Kinder von 9-12 Jahren: CHF 77.50



31.12.2016 – AB 20.30 UHR



Silvester-Buffet mit Tanzspass

Geräucherter Schottischer Loch Fyne Lachs / Graved Lax / Hausgebeizter Bio-Lachs /
Geräucherter Heilbutt / Geräucherte Makrele mit Pfeffer und Radischensalat

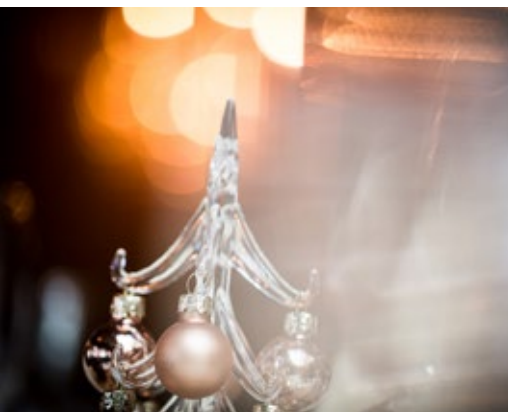
Marinierter Thunfisch mit Sesam auf Wakame Algensalat mit Ananas – Chili Chutney
/ Langusten-Medaillons mit Papaya-Vinaigrette / Riesencrevetten mit
Kräutermarinade / Klassischer Crevetten-Cocktail / Büsumer Krabben mit Gurken /
Pulpo-Carpaccio mit Tomaten und Frühlingslauch / Marinierter halber Hummer mit
Trüffel-Mayonnaise / Gillardeau Austern mit Vinaigrette, Austernbrot und Zitrone /
Buchweizen Blini mit Schweizer Kaviar und Sauerrahm

Entenleber-Terrine mit eingelegten Kirschen und Brioche / Schinken vom spanischem
Eichelmastrschwein mit Melonen / Roastbeef vom Eringer Rind mit Dijon-Senf-Sauce /
Kalbfleisch-Pastete mit Cumberland Sauce / Rehpralinen mit Preiselbeeren / Trut-
hahn mit Kürbis süss-sauer und Cranberries / Antipasti-Gemüse mit Caroli-Olivenöl

Salatbuffet mit verschieden Dressings und Garnituren

Rinderkraftbrühe mit Wintergemüse und Sherry

Orecchiette mit Albatrüffel aus dem Parmesan-Laib / Carnaroli-Risotto mit
Perigordtrüffel / Gebratene Entenleber mit Balsamico-Zwetschgen



31.12.2016 – AB 20.30 UHR



Von unserem Fleischwagen:

U.S. Rindsentrecôte am Stück gegart / Irischer Lammrücken / Emmentaler Kalbsrücken / Stubenküken mit Zitronenbutter / Sauce Bernaise, Pommerysensaucen, Kräuterrahmsauce

Gratinierte Kartoffeln / Basmatireis / Mediterranes Gemüse / Glasiertes Wintergemüse

Auswahl von unserem reich bestückten Käsewagen mit Schweizer Käsesorten

Dessertbuffet «Grand Hotel Zermatterhof»:

Zweierlei Schokoladen-Mousse, Mocca-Schnitte, Zitronen-Tartelette / Sacherwürfel, Cake Pops, Cupcakes, Macarones, Kokos-Karamel-Tarte / Honigkuchen, Passionsfrucht-Panna Cotta, Pralinen / Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessen / Crêpes Suzette

«Richie and the Elevators» begleitet mit viel Drive ins neue Jahr und lockt aufs Tanzparkett.

Für externe Gäste: CHF 360.- im Matterhorn-Saal mit Musik und Tanz,

Kinder von 9–12 Jahren CHF 180.-, bis 8 Jahre Preise Kinderkarte.

Im Alpine Gourmet Prato Borni ohne Unterhaltungsprogramm CHF 180.-.

Kinder von 9–12 Jahren CHF 90.-, bis 8 Jahre Preise Kinderkarte.