



HOTEL FÜRSTENHOF
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Leipzig

„Zwei großartige Jubiläen – zwei einzigartige Menüs“

Traditionelles Leipzig

Bärlauchsuppe-frisches Kraut aus dem Auewald
Tomatengelee mit Schmand

Kross gebratenes Zanderfilet
Leipziger Allerlei mit Flusskrebse und Spitzmorcheln

„Kaffeesachsen Crème Brûlée“
Räbchen und Vanilleeis

42 € pro Person

Modernes Leipzig

Konfiertes Bachsaibling
Gurke | Grüner Apfel | Ketakaviar | Crème Fraiche

Pfifferlingschaum
Röhringspudding | Kalbsbries | Bärlauch

Rehrücken & Macadamianuss
Rübstiel | Bramatapolenta | Kirschen | Blutampfer

„Erdbeergarten“
Schmätzchen | Geleel Crumble | Mascarpone | Sorbet

66 € pro Person

Die Menüs sind buchbar ab 6 Personen im Restaurant Villers oder für Veranstaltungen in einem der Bankettsäle des Hotels bis zum 31. August 2015, auf Anfrage und Verfügbarkeit.

Für Information und Buchung erreichen Sie uns jederzeit unter Telefon +49 (0) 341140 0 oder per E-Mail an fuerstenhofleipzig@luxurycollection.com.