



BENEN-DIKEN-HOF®

KEITUM. SYLT.

Menüvorschläge Bankett . 01.2012

Menü 1

Förde Garnele, Topinambur, weiße Traube & Portwein

Suppe und Burger von der Nordseekrabbe

Knurrhahn Escabeche, Linsen, Rettich & rote Zwiebel

Husumer Rinderfilet, Karotten, Lauch & Kartoffelwürfel

oder

Gebratener Lengfisch, Hörnumer Muscheln, Blumenkohl, Curry & Pinienkerne

Passionsfrucht Creme Brûlée, Zartbitterschokolade & Cheesecakeeis

Menü 2

Matjesfilet, Gurke, Dill & Sylter Milch

Confierter Saibling, Tomaten & Büffelmozzarella

Geschmortes Schweinebäckchen, Coleslaw, BBQ-Chutney & Kartoffel

Rosa gebratene Lammhüfte, Sellerie, Bohnen & Sesam

oder

Artischockenboden, Couscous, Pesto & Pinienkerne

Schnitte und Macaron von der Himbeere mit weißer Schokolade

Preis pro Person: 5 Gang Menü € 87,00

Preis pro Person: 4 Gang Menü € 72,00

Preis pro Person: 3 Gang Menü € 59,00

Aufpreis bei Menüauswahl vor Ort € 5,00 pro Person.

Benen-Diken-Hof GmbH & Co. KG Keitumer Süderstraße 3–5 . 25980 Sylt. Keitum.
046 51 T 93 83 0 . F 93 83 183 . info@benen-diken-hof.de . www.benen-diken-hof.de

Sitz der Gesellschaft Sylt. Keitum. Amtsgericht Flensburg HRA 6725 FL . USt-IdNr. DE 273731389

Persönlich haftende Gesellschafterin Benen-Diken-Hof Verwaltungs GmbH

Sitz der Gesellschaft Sylt. Keitum. Amtsgericht Flensburg HRB 7988 FL

Geschäftsführer Claas-Erik Johannsen . Johannes Welker

Bankverbindung Sylter Bank eG . IBAN DE 64 2179 1805 0004 0041 03 . BIC GENODEF1SYL

 PRIVATHOTELS SYLT