

## **Liebe Gäste, willkommen im Winter!**

### **Vorweihnachtszeit & Firmenfeiern**

Wenn Sie in dieser Zeit ein Essen mit Freunden und Kollegen planen, freuen wir uns auf Ihren Besuch im weihnachtlich geschmückten Restaurant. Speziell für größere Gruppen und Firmenfeiern empfehlen wir die frühzeitige Reservierungsanfrage per Email an [weinberg@nola.de](mailto:weinberg@nola.de) und unterstützen Sie gerne bei der Planung und halten weihnachtliche Menüvorschläge bereit.

Am Abend erwarten Sie in dieser Zeit neben unserer Standardkarte auch winterliche Gerichte mit Gans und Co.!

**Ihr Nola`s Team**



### **Weihnachtsfeiertage**

**24.12.18**

Geschlossen! Wir wünschen all unseren Gästen und auch unseren Mitarbeitern einen geschenkereichen und doch besinnlichen Abend!

**25. und 26.12.18**

#### **Weihnachtsbrunch**

**Brunch I von 10.00-12.30 Uhr**

**Brunch II von 13.00-15.30 Uhr**

Das Restaurant ist weihnachtlich gedeckt und geschmückt, das Büffet ist reichhaltig und lecker bestückt mit allem was unser Brunchbüffet ausmacht und dazu noch: Weihnachtsgebäck, warme Bratapfeltarte mit Vanillesauce, Gänsepfiffer mit Gewürzrotkraut und Semmelknödeln, Chäs Chnödel auf gebratenen Waldpilzen in vegetarischer Jus, Lachsfilet serviert auf -Linsengemüse, Salate...

**Preis pro Person 19,50 Euro**

**Kinder von 6-12 Jahren 13,50 Euro**

**Reservierung per Email für Brunch I oder II erforderlich!**

**Weihnachtsfeiertage - Abendkarte ab 15.30 Uhr**

**Reservierung wird empfohlen!**

### **Silvester 2018-2019**

**10.00-15.00 Uhr**

**Brunchbüffet**

**Preis pro Person 14,50 Euro**

**Danach machen wir uns schick und  
öffnen um 19.00 Uhr wieder für unser...  
Galamenü!**

### **Neujahr 2018**

Von 11-16 Uhr bieten wir unseren Neujahrsbrunch an. Aufgrund vieler Unsicherheiten, ist eine Reservierung an diesem Tag nicht möglich, wir bitten um Verständnis und freuen uns auf Ihren spontanen Besuch!

**Preis pro Person 14,50 Euro**

**Abendkarte ab 16.30 Uhr!**

## **Silvester 18-19**

### **Galamenü**

um 19.00Uhr

Mit Freunden essen und trinken und um Mitternacht den Panoramablick auf die Stadt genießen - ganz entspannt Silvester feiern!

Wir begrüßen alle Gäste gemeinsam um 19.00 Uhr zum Apero und servieren dann über den Abend ein Menü in 5 Gängen. Gegen 23.30 Uhr beenden wir den kulinarischen Teil des Abends und bereiten uns auf Mitternacht vor. Nach dem gemeinsamen Anstoß sind Sie herzlich eingeladen in loungiger Atmosphäre das vergangene Jahr zu resümieren und die guten Vorsätze für das neue Jahr zu fassen...

#### **Willkommen auf der Panoramaterrasse**

Wir begrüßen Sie um 19:00 Uhr  
mit Appetitanregern aus Küche und Bar

\*\*\*

#### **Filet vom Zander**

auf der Haut gebraten an Aprikosen-Senfsauce,  
dazu Topinamburcrème und Honigkresse

\*\*\*

#### **Schwarzwurzelsüppchen**

mit Granatapfelschaum und Schwarzwurzelchips

\*\*\*

#### **Sorbet**

von Brombeere und Rosmarin

\*\*\*

#### **Rindsfilet**

aus dem Niedertemperaturofen, serviert auf Wachholderjus,  
mit gebratene Kräutersseitlingen, Süßkartoffelstroh  
und Babyorangen-Chutney

\*\*\*

#### **Lavatörtchen**

aus Zartbitterschokolade mit weißem Tobleronekern  
an Passionsfruchtparfait und Pink Grapefruit

\*\*\*

#### **Willkommen 2019!**

#### **Mauler Cordon Brut, Rosè**

Neuchâtel – Schweiz

**Menü pro Person 65,00 Euro**



## **Galamenü**

### **auf vegetarisch!**

Hier sehen Sie unsere vegetarische Alternative zum Silvestermenü.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir auf weitere Wünsche, Vorlieben oder auch Allergien an diesem für die Küche sehr anspruchsvollen Abend leider nicht eingehen können! Wir glauben jedoch, Ihnen mit dem folgenden Menü eine tolle Alternative anzubieten. Um entsprechend planen zu können, benötigen wir Ihre vegetarische Bestellung ca. 1 Woche im Vorfeld – besten Dank!

#### **Willkommen auf der Panoramaterrasse**

Wie begrüßen Sie um 19:00 Uhr mit Appetitanregern  
aus Küche und Bar

\*\*\*

#### **Gebratener Ziegenkäse**

aromatisiert mit Hagebutte, dazu  
Aprikosen-Senfsauce, Topinamburcrème und Honigkresse

\*\*\*

#### **Schwarzwurzelsüppchen**

mit Granatapfelschaum und Schwarzwurzelchips

\*\*\*

#### **Sorbet**

von Brombeere und Rosmarin

\*\*\*

#### **Winterlicher Mini-Gemüsestrudel**

serviert auf vegetarischer Wachholderjus,  
dazu gebratene Kräutersseitlinge, Süßkartoffelstroh und Babyorangen-Chutney

\*\*\*

#### **Lavatörtchen**

aus Zartbitterschokolade mit weißem Tobleronekern  
an Passionsfruchtparfait und Pink Grapefruit

\*\*\*

#### **Willkommen 2019!**

#### **Mauler Cordon Brut, Rosè**

Neuchâtel – Schweiz

**Menü pro Person 65,00 Euro**

### **Silvesterbuchung**

Reservierungen für das Silvestermenü bitte unter 030-440 40 766.

Als Reservierungsbestätigung gilt die Zahlung des Menüpreises im Vorfeld,  
entweder bar im Nola`s am Weinberg oder per Überweisung auf unser Konto:  
Berliner Volksbank, Konto 53 212 36 008, BLZ 100 900 00,  
IBAN: DE 28 1009 0000 53212 36 008, BIC: BE VO DE BB