

WEIHNACHTEN



SILVESTER

2016/2017



GRAND ELYSEE
HAMBURG

The background of the entire page is a detailed black and white illustration of the Grand Elysee Hamburg hotel. The building is a grand, multi-story structure with many windows, some of which are lit up. The scene is set in winter, with snow on the roof and ground. In the foreground, there are small trees and a path. The sky is dark with a large, bright firework exploding in the upper right corner, and small white dots representing falling snow or stars are scattered throughout.

WEIHNACHTEN IM THEO'S



Ein Abend im THEO'S ist wie ein stimmungsvoller Ausflug in ein typisches New Yorker Steakhouse: Sie wählen Ihr eigenes Lieblingsmenü aus verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts und lassen sich von unserem Prime Beef begeistern.

Heiligabend, 24. Dezember 2016

Ganztags geschlossen

Heute feiern die Mitarbeiter des THEO'S mit ihren Familien Weihnachten.

1. Weihnachtsfeiertag, 25. Dezember 2016

Abends: 1. Sitzung 17:00–20:00 Uhr Menü
2. Sitzung 20:30–23:00 Uhr Menü

2. Weihnachtsfeiertag, 26. Dezember 2016

Abends: 1. Sitzung 17:00–20:00 Uhr Menü
2. Sitzung 20:30–23:00 Uhr Menü

Um Reservierung wird gebeten unter T 040 41 41 2-855.



EST. **THEO'S** 2015

VORSPEISEN

- ★ Crab Cake von der Königskrabbe mit Chili-Welschkraut und Safranmayonnaise
- ★ Beeftatar mit Roter Bete, Nordwurzel und Kapern-Vinaigrette
- ★ Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster

HAUPTGÄNGE

- ★ Porterhouse, 750g für zwei Personen, Nebraska Beef, Roastbeef und Filet vom jungen Black Angus Rind, groß und zart, dry aged, am Knochen in unserem besonderen Southbend Ofen mit 800°C gegrillt, kross und sizzeling mit Spezialgewürz serviert
- ★ Rib-Eye, 350g, dry aged, Uckermärker, aus eigener Aufzucht in unserem besonderen Southbend Ofen mit 800°C gegrillt, kross und saftig mit Spezialgewürz serviert

Wir servieren dazu: Saisonales Gemüse, getrüffeltes Kartoffelpüree und THEO'S Steaksauce

DESSERTS

- ★ Chocolate-Whisky-Fudge mit Sorbet von dunklen Beeren
- ★ Espresso-Crème-Brûlée mit Eis von der weißen Schokolade
- ★ Rohmilchkäse mit Fruchtbrot

Menü nach Wahl mit Porterhouse 74,00 EUR pro Person

Menü nach Wahl mit Rib-Eye 66,00 EUR pro Person





SILVESTERDINNER IM *THEO'S*



Im THEO'S genießen Sie an Silvester echte New Yorker Steakhouse Kultur und ein köstliches 4-Gang-Menü. Freuen Sie sich auf den unvergleichlichen Prime-Beef-Genuss und leckere Drinks in einer stimmungsvollen Atmosphäre – what a night!

Im Preis inbegriffen:

- * Champagner-Empfang und Canapés im Grand Foyer
- * Exklusives 4-Gang-Menü
- * Live-Musik zum Dinner
- * Unterhaltungsprogramm im ganzen Haus
- * Herzhafter Mitternachtsimbiss im Grand Foyer

Beginn um 19:00 Uhr: Empfang im Grand Foyer
Kleiderordnung: Abendgarderobe

Silvesterdinner 200,00 EUR pro Person

Um Reservierung wird gebeten unter T 040 41 41 2-777.



EST. **THEO'S** 2015

ZUM EMPFANG

- * Champagner und Flying Canapés

EXKLUSIVES 4-GANG-MENÜ

- * Avocadotatar mit Melonen-Tomaten-Chutney und Massachusetts Lobster mit Safranmayonnaise
- * Steinpilz Consommé mit Pilzpesto
- * Filetsteak 200g, dry aged, Uckermärker aus eigener Aufzucht, in unserem besonderen Southbend Ofen mit 800°C gegrillt, kross und saftig mit Spezialgewürz serviert

Wir servieren dazu: Saisonales Gemüse, getrüffeltes Kartoffelpüree und THEO'S Steaksauce

DESSERT

- * Dreierlei vom Limoncello: Tiramisu, geeist und gebacken

MITTERNACHTSIMBISS

