



WALDHUUS
DAVOS



New Year's
SILVESTER
Party

31.12.2024



Programm

APERERO
Aperitif

18:00 Uhr
6 pm



TÜR ÖFFNUNG
Door opening

18:45 Uhr
6:45 pm

GALADINER
Gala dinner

19:15 Uhr
5-Gang Menü

7:15 pm
5-course menu

DANCING

22:00 - 01:00 Uhr
10pm - 1am
DJ Ruggiero & Frl. Löö

Weinempfehlung

WINE RECOMMENDATION

Weisswein

White wine

Davaz, Fläscher Pinot Blanc 2022
Fläsch, Graubünden, Switzerland
Flasche bottle CHF 55.00

Rotwein

Red wine

Tenuta Antinori Peppoli, Sangiovese 2021
Chianti Classico, Chianti, Italy
Flasche bottle CHF 72.00



Silvester Menü

NEW YEAR'S EVE MENU

Wagyu Royale

Schweizer Wagyu-Tartar
mit Kristallbrot,
wilder Meerrettich-Mayonnaise
& Modena-Balsamico-Essig

Swiss Wagyu Tartar
with crystal bread,
wild horseradish mayonnaise
& Modena balsamic vinegar

Alpine Tagliatelle

Hausgemachte Tagliatelle
gefüllt mit Winterkräutern,
Taggiasca-Oliven & leckerem
Schafsmilch-Ricotta
auf einem samtig grünen
& geräucherten Alpkäsefondue

Homemade tagliatelle
filled with winter herbs,
Taggiasca olives & tasty
sheep's milk ricotta
on a velvety green
& smoked alpine cheese fondue

Mangold Coated Fish

Seeteufelfilet
umhüllt von rotem Mangold
mit Steinbuttsauce,
Lachsforellenrogen
& Krausepetersilienöl

Monkfish fillet
wrapped in red chard
with turbot sauce,
salmon trout roe
& parsley oil

Duck à l'Orange

Französische Entenbrust
mit knusprigem
Pavé-Kartoffeln Millefeuille,
Orangensauce & kandierter
Orangenschale

French duck breast
with crispy
pave potatoes millefeuille,
orange sauce & candied orange zest


Desserts

Bourbon-Vanille-Bavarois
mit Schweizer weisse Schokolade
& roter Glasur
serviert mit equadorianischen
Bitterkakao-Streuseln

Bourbon Vanilla bavarois
with swiss white chocolate
& red glaze
served with equadorian
bitter cocoa crumble

Erwachsene CHF 150 Kinder CHF 65

Adults CHF 150 Kids CHF 65





Hotel Waldhuus Davos

Davos Klosters Bergbahnen AG
Mattastrasse 58
CH - 7270 Davos Platz

+41 81 417 93 33
waldhuus@mountain-resort.ch

