

Jahreswechsel 2019 / 2020

Einlass 19:30 Uhr

Empfang vor der Bar im Restaurant mit
Rickmer Rickmers Silvester-Cocktail, Prosecco und Softgetränken

20:00 Uhr

Plätze an den festlich gedeckten und dekorierten Tischen, Getränkeservice und
Servieren der Vorspeise, anschließend Eröffnung des Silvester-Galabuffets

23:45 Uhr

Champagnerempfang zum großen Hafenfeuerwerk an Deck

00:30 Uhr

Ein kleines Mitternachtsbuffet erwartet die Gäste unter Deck
(rustikale Kleinigkeiten, Berliner)

Das Arrangement umfasst folgende Leistungen:

Cocktailempfang

Buffet laut Angebot (siehe Anlage)

Mitternachtsbuffet laut Angebot

Alle während des Abends servierten Getränke außer Spirituosen

(mit dem Buffet korrespondierende Rot- und Weißweine,

Pilsener vom Fass, Flaschenbier, Softgetränke)

Kaffee und Heißgetränke

Champagner-Empfang um Mitternacht zum Hafenfeuerwerk an Deck

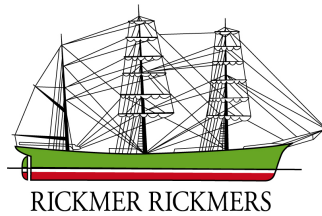
Eintritt für das Museumsschiff RICKMER RICKMERS

Preis pro Person € 148,00

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73



Jahreswechsel 2019 / 2020

Servierte Vorspeise

Im Knusper-Körbchen servierte Büsumer Krabben
mit Safran-Schmand, Rote Bete Carpaccio und Kräuter Espuma

Radicchio Herzen mit Mango und Haselnuss Vinaigrette

Rauchfischvariation „Rickmer Rickmers“

Heilbutt, Lachs, Forellenfilet, Makrelenfilet, Kieler Sprotten, sowie Graved Lachs

Meerrettich und Senf-Honig-Dill

Luftgetrockneter Coppa mit Rote-Linsen-Spargel-Salat

Pfeffer-Brie-Praline auf Quittenragout (im Glas)

Kichererbsen-Paprika-Strudel mit Limonen-Minzsauce

Ravioli mit Käse-Birnen-Füllung im Tonkabohnen Sud

Pochiertes Norwegisches Lachsfilet auf Fenchel-Karottengemüse

und Blumenkohl-Kartoffelpüree

Gebratenes St. Pierre Filet auf geschmolzenem Orangen-Chicorée

Mit Backpflaumen gespicktes bardiertes Parma Schwein auf

Hokkaido-Kürbisragout und Wildreis

Kalbsrücken, rosa gebraten, mit grünem Mangold, Süßkartoffelgratin und Ingwer-Jus
(vor dem Gast tranchiert)

Mousse vom New York Cheesecake mit Blaubeer-Cassis-Ragout

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

Panna cotta vom Likör 43 mit Mandel-Crumble

Schokoladen Amaretto Tarte

Käsevariation mit Trauben und Feigen

Große Brotauswahl mit Butter

Mitternachtsimbiss

Holsteiner Graupensuppe mit geröstetem Katenschinken

Gebackene Teigtaschen mit Paprika-Hühnerfilet

Berliner

Rickmer Rickmers Gastronomie

Bei den St. Pauli Landungsbrücken ● Fiete-Schmidt-Anleger / Ponton 1 a, 20359 Hamburg

Telefon 040 / 319 63 73