



Jahreswechsel 2020 / 2021

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 Hafenerfeuerwerk 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 Hafenerfeuerwerk 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 2020 / 2021

Servierte Vorspeise

Getrüffeltes Rindertatar mit Hokkaidokürbis-Pfeffer-Coulis, Selleriestroh und Chesterstange

Eichblattsalat mit karamellisierten Birnen, gerösteten Mandelsplittern und Honig-Vinaigrette

„Rickmer Rickmers“ Rauchfischvariation

Heilbutt, Lachs, Forellenfilet, Makrelen, Kieler Sprotten, Graved Lachs
mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dill-Sauce

Holsteiner Hirschschinken mit Nüsslisalat und Preiselbeerschmand

Gekräutertes Gorgonzolamousse auf Szechuanpfeffer-Calvadostrauben-Ragout
Blätterteigroulade gefüllt mit Chorizo, Spitzpaprika und Petersilienmayonnaise

Raviolacci mit Artischockenherzen gefüllt, geräucherte Strauchtomaten

Pochiertes Isländisches Schellfischfilet auf Pastinaken-Staudensellerie-Gemüse
und Bouillonkartoffeln

Gebratenes Doradenfilet auf Bordeauxschalottenconfit

Piccata Milanese von der Putenbrust auf Tomaten-Auberginen-Gemüse, Römische Nocken mit
Parmesan überbacken

Roastbeef rosa gebraten in Rosmarin mit gratiniertem Romanesco, Steinpilzkartoffelgratin und Cognac-
Jus mit grünem Pfeffer

Limonen-Joghurtmousse mit Granatapfelsalat

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

Crema Catalana mit Orangencracker

Bourbonvanille-Schmand-Auflauf mit Blutorangenpüree und Browniecrumble

Käsevariation aus dem Mittelmeerraum mit roten Trauben, Feigensenf und karamellisierten Walnüssen
Große Brotauswahl mit Butter

Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe mit Kräutercreme

Crespelle mit Porree-Gouda-Füllung

Berliner

Rickmer Rickmers Gastronomie

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

Telefon 040 / 319 63 73