

# Jahreswechsel 2021 / 2022

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

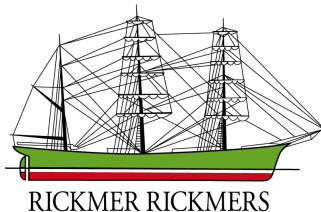
Eintritt für das Museumsschiff RICKMER RICKMERS

**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 2021 / 2022

## Servierte Vorspeise

Gelbflossenthunfisch Tatar unter Glasnudel-Ingwer-Salat, Kaiserschoten-Sesam-Schmand

\*\*\*\*\*

Chicorée-Rapunzel-Salat mit Orangenfilets, Walnussvinaigrette  
Rauchfischspezialitäten „Rickmer Rickmers“

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

Luftgetrocknetes Bresaola Carpaccio mit gebackenen Kapernbeeren und schwarzer Oliventapenade

Gorgonzola-Rucola-Bällchen auf Honig-Birnenragout (im Glas)

Strudel vom Braeburn und

Hokaidokürbis mit Mayonnaise vom grünen Pfeffer

\*\*\*\*\*

Ravioli Lunettes al Tartufo mit Radicchiosahne

Pochiertes Grönlandheilbuttfilet auf Pastinaken-Karotten-Sud

Gebratenes Steinbeißerfilet auf Roter Spitzpaprika und Sellerie-Kartoffelschnee

Kräuter-Piccata Milanese vom Kapaun, Safranrisotto

Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebackenem Blumenkohl, Steinpilz-Kartoffelgratin und  
Marsala-Demi Glace

\*\*\*\*\*

Weißer Kaffee Crème Brûlée mit Erdbeersugo

Joghurt-Limonen-Mousse mit Ragout von roten Trauben

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

Baileys-Mandel-Pralinen

Käsevariation aus dem Mittelmeerraum mit Trauben, Feigensenf und karamellisierten Walnüssen

Große Brotauswahl mit Butter

\*\*\*\*\*

## Mitternachtsimbiss

Waldpilzrahmsuppe mit Kräutercroutons

Duett von Saté-Spießen

Berliner

Rickmer Rickmers Gastronomie

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

Telefon 040 / 319 63 73