



# Jahreswechsel 2023 / 2024

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 € 168,00**

Rickmer Rickmers Gastronomie

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

Telefon 040 / 319 63 73



# Jahreswechsel 2023/2024

## **Servierte Vorspeise**

Champagner-Zuckererbsen-Süppchen mit Tempura-Truthahn-Spieß

\*\*\*\*\*

Salat von Radicchio-Herzen und Rauke mit gerösteten Mandelsplittern, Himbeerdressing

Rauchfischspezialitäten „Rickmer Rickmers“

Heilbutt, Lachs, Forellenfilet, Makrelen, Kieler Sprotten, Graved Lachs mit

Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dill-Sauce

Coppa Maiale mit Artischocken-Ragout und rotem Pfeffer

Trüffelbrie-Praline auf Belugalinsensalat (im Glas)

Knusprige Blätterteigroulade gefüllt mit

Kokos-Mango-Couscous,

dazu grüner Koriander-Dip

\*\*\*\*\*

Hokkaidokürbis-Ravioli mit Salbei-Nussbutter

Gekräuterter pochierter Winterkabeljau auf Blumenkohl-Kartoffel-Schnee

Ganze norwegische Limonen-Lachsseite aus dem Ofenrohr auf Riesling-Dill-Risotto

Saltimbocca vom Schweinefilet auf gelber Feuer-Rost-Paprika, Spinat-Gnocchis

Honig-Kalbsrücken, im ganzen rosa gebraten,

Boskop-Schwarzwurzel-Rahm, Austernpilz-Kartoffelgratin,

Ingwer-Jus

\*\*\*\*\*

Blaubeer-Panna Cotta mit weißer Schokoladen-Sauce

Mousse vom New York Cheesecake mit karamellisierter Ananas

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

Profiteroles mit Karamell-Engelshaar

Käsevariation aus dem Mittelmeerraum mit Trauben, Feigensenf und karamellisierten Walnüssen

Große Brotauswahl mit Butter

\*\*\*\*\*

## **Mitternachtsimbiss**

Karotten-Orangen-Suppe

Gebackene Dreiecks-Taschen von Chili con Carne

Berliner

Rickmer Rickmers Gastronomie

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

Telefon 040 / 319 63 73