



Jahreswechsel 2022 / 2023

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



Jahreswechsel 2022 / 2023

Servierte Vorspeise

Süßkartoffelsüppchen unter einer Curryhaube, Maispouarden-Sesam-Spieß

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