



Jahreswechsel 2018/2019

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 2018/2019

Servierte Vorspeise

Getrüffeltes Rindertatar mit Wachtelspiegelei, Shisokresse und Safran-Mayonnaise

Trevisano Salat mit Baby-Mozzarella und Feigen-Dressing
Rauchfischvariation „Rickmer Rickmers“
Heilbutt, Lachs, Forellenfilet, Makrelenfilet, Kieler Sprotten, sowie Graved Lachs
Meerrettich und Senf-Honig-Dill
Luftgetrockneter Hirsch-Schinken mit Fenchel-Walnuss-Salat
Kräuter-Ziegenkäsepraline auf Ratatouille-Salat (im Glas)
Strudel vom Hokkaido Kürbis mit Pesto von sonnengereiften Tomaten

Trüffelravioli mit Rucola-Cremesauce
Pochierter Skrei auf Rosenkohlblättern und Nussbutter mit Parisienne Kartoffeln
Gebratenes Doradenfilet auf Oliven-Tomatensugo
Saltimbocca vom Schweinefilet auf Paprika-Spitzkohlgemüse mit Steinpilzrisotto
Roastbeef, rosa gebraten, im Honig-Ingwer-Pfeffer-Mantel
mit Staudensellerie und Apfel-Kartoffelgratin
(vor dem Gast tranchiert)

Limonen Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout
Shole Zard (Reispudding) mit Granatapfel
Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen
Käseavariation mit Trauben und Feigen
Große Brotauswahl mit Butter

Mitternachtsimbiss

Pastinaken-Rahmsuppe mit Karottenperlen
Szegediner Blätterteigtroulade
Berliner

Rickmer Rickmers Gastronomie

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

Telefon 040 / 319 63 73