



Silvester im Restaurant Parlament

Lassen Sie gemeinsam mit uns das Jahr 2017 ausklingen,
um dann um Mitternacht das neue Jahr 2018 zu begrüßen!

Diesen Abend werden wir wie folgt gestalten:

Dinner um 18:30 Uhr

Um **18:30** Uhr heißen wir Sie herzlich in unserem historischen Grundsteinkeller und Remter willkommen, wo wir Sie zu Ihrem Tisch geleiten und mit einem prickelnden Aperitif und kleinen Köstlichkeiten aus unserer Parlament-Küche den Abend einleiten.

Pünktlich um **19:00** Uhr servieren wir Ihnen ein 4-Gang-Menü.
Genießen Sie bei Kerzenschein die Vorfreude auf den Jahreswechsel!

Menü Preis: € 70,00 pro Person
inklusive Partyeintritt, Mitternachtssekt und Berliner

Vegetarisches Menü 60,00 pro Person
inklusive Partyeintritt, Mitternachtssekt und Berliner

Die Getränke zum Dinner und zur Party sind exklusive
und können a la carte bestellt werden.

Ihre Reservierung für das Menü nimmt gern Frau Franziska Wiebke

ab dem 13. November 2017

unter der Rufnummer: 040 - 36 80 98 35

oder per E-Mail unter

fwiebke@parlament-hamburg.de entgegen.



Party ab 22:00 Uhr

Ab **22.00 Uhr** heizt Ihnen unser DJ mit Dance Classics der 80er, 90er
und den aktuellen Hits von heute ein.

Eintritt Vorverkauf: 24 € pro Person
inklusive Mitternachtssekt und Berliner

Eintritt Abendkasse: 28 € pro Person
inklusive Mitternachtssekt und Berliner

Der Vorverkauf für die Karten zur Silvesterparty beginnt
ab Ende November. Erhältlich hier bei uns im Restaurant.





Fingerfood zum Aperitif

Gebratene Jakobsmuschel mit Mango-Selleriepüree
Kartoffel-Tortilla mit schwarzem Bohnenpüree
Frühlingsrolle mit Apfel-Spitzkohlfüllung und Preiselbeeren

Menü

Ceviche von Thunfisch und Garnele mit Papayasalat,
Kochbananenchips, Paprikacreme und Wildkräutern

Steinpilz-Cremesuppe
mit geräucherter Entenbrust und Blätterteigstange

Rinderfilet mit weißer Trüffelsauce, geschmortem Kürbis,
grünem Spargel und Tagliatelle

Dessertvariation mit Schokoladen-Creme Brulée,
Kokosnussmousse und Mangoparfait

Vegetarisches Fingerfood zum Aperitif

Blumenkohl in Tempura gebacken
Kartoffel-Tortilla mit schwarzem Bohnenpüree
Frühlingsrolle mit Apfel-Spitzkohlfüllung und Preiselbeeren

Vegetarisches Menü

Tatar von der Avocado mit Papayasalat,
Kochbananenchips, Paprikacreme und Wildkräutern

Steinpilz-Cremesuppe
mit geräuchertem Tofu und Blätterteigstange

Spinatstrudel mit weißer Trüffelsauce,
geschmortem Kürbis und grünem Spargel

Dessertvariation mit Schokoladen-Creme Brulée,
Kokosnussmousse und Mangoparfait

