

Februar 2016 - Jecken Jahreszeit im Parlament:

Ultimativer Kölscher Kneipen Karneval:

Donnerstag, 4. Februar 2016 Altweiberfastnacht ab 18:00 Uhr

Montag, 8. Februar 2016 Rosenmontag ab 18:00 Uhr

Karten direkt im Restaurant Parlament sowie bei Fahnenfleck erhältlich:

Vorverkauf jeweils 13,00 €

Abendkasse jeweils 15,00 €

„Küss mich...“ Faschingsfestival :

Samstag, 6. Februar 2016

I. An diesem Abend besteht die Möglichkeit, vorweg ab 19:30 Uhr, ein 3-Gänge-Menü zu genießen, um sich anschließend frisch gestärkt in eine unvergessliche Partynacht zu stürzen.

Menüpreis pro Person inkl. Partyeintritt: 30,00 €

Das Dinner beginnt pünktlich um 19:30 Uhr mit einem Prosecco-Empfang.

Für das **Menü inkl. Party** bitten wir um **Vorreservierung und Vorauszahlung**,
in der Regel per Rechnung. **Reservierung für das Menü** nimmt

Frau Clara Lenfers gerne **ab dem 04. Januar 2016**

in der **Zeit von 10:00 bis 18:30 Uhr**

unter der **Telefonnummer: 040/ 36 80 98 35**

oder per **Mail: clenfers@parlament-hamburg.de** entgegen.

Bitte geben Sie bei **Ihrer Reservierung** die **gewünschte Menüvariante**
(regulär oder vegetarisch) & Ihre postalische Anschrift an.

II. 20:00 Uhr Beginn der Party

Ab 20:00 Uhr öffnet der **erste Dancefloor** in unserem Raum
„Grundsteinkeller“.

Dancefloor 1 im GSK: Partymusik & Faschingskracher

Dancefloor 2 in der Bunten Kuh: Disco & Clubsounds

Zwischen 20:00 Uhr und 21:00 Uhr herrscht im Grundsteinkeller die
„HAPPY-HOUR“: buy one Drink - get one free.

Nach dem Menü in unserem Restaurantbereich, eröffnen wir ab
ca. 22:30 Uhr dort den **zweiten Dancefloor**.

Partykarten sind direkt im Restaurant Parlament erhältlich,
sowie bei Fahnenfleck

Vorverkauf nur Party 15,- € | Abendkasse nur Party : 18,- €

3 –Gang - Menü Küss mich Fasching:

Das reguläre Menü:

Ziegenfrischkäse-Creme mit Kräutern und Waldhonig,
Feldsalat, Rote Bete-Vinaigrette und einem Kressemix

Brust von der Maispoularde
auf einem Pilzrisotto mit kleinem Frühlingsgemüse
und Rotweinjus

Mousse von dunkler Schokolade und Feigenparfait
mit konfierten Früchten der Saison

Das vegetarische Menü:

Ziegenfrischkäse-Creme mit Kräutern und Waldhonig,
Feldsalat, Rote Bete-Vinaigrette und einem Kressemix

Gebratene Gnocchi mit Kürbisfüllung, auf Kürbisgemüse
mit Cranberries und gehobeltem Parmesan

Mousse von dunkler Schokolade und Feigenparfait
mit konfierten Früchten der Saison

Preis pro Person inkl. Partyeintritt: 30,- €

**Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung die gewünschte
Menüvariante (regulär oder vegetarisch) an.**