



Erleben sie  
**SILVESTER** *im* **ADAM & EDEN**  
 EXPERIENCE NEW YEAR'S EVE AT ADAM & EDEN



2020/21



9 - GANG

**GALA DINNER** *de Luxe*

Das Adam & Eden bietet euch einen Jahresausklang der Extraklasse - natürlich mit Stil, ein bisschen Glamour, aber vor allem mit kulinarischen Höhepunkten - kreiert von unserem Küchenchef **Christian Höhn + Team**.

Exklusiv ist nicht nur unser raffiniertes 9 - Gang Menü, welches euch bewusst den Gaumen kitzelt und schon vor dem eigentlichen Jahreswechsel für ein wahres Geschmacks - Feuerwerk sorgt, sondern auch die begrenzte Anzahl von NUR 30 Tickets.

Das I - Tüpfelchen erwartet euch nach dem Hauptgang - unsere Silvester Tombola!

**Einlass 18:00 Uhr - 18:15 Uhr**

Champagner Empfang

AMUSE - BOUCHE

Tatar vom heimischen Reh mit gehobelter Foie gras, Maronencreme und gepufftem Wildreis

Ravioli mit kanadischem Hummer auf Selleriepüree, sautierten Pass Piere und Krustentier-Bisque

Seeteufel im Chorizo-Tomaten Mantel auf Fenchelrisotto

Gurken-Estragon Sorbet mit Gin und Tonicwater

Australisches Wagyu Rind mit allerlei vom Mais und Tasmanischem Bergpfeffer

Brie de Normandie mit Périgord Trüffel gefüllt an Portwein-Zwiebel Marmelade

Délice von Passionsfrucht, Schokolade und Blattgold

PETIT FOURS

Das 9 - Gang Gala Dinner Menü wird von 6 korrespondierenden Weinen begleitet!

Bier, alkoholfreie Getränke, sowie Kaffeespezialitäten sind im Preis enthalten.

**199,00 EURO**  
pro Person

9 - COURSE

**GALA DINNER** *de Luxe*

The Adam & Eden offers you an extra-class end of the year - of course with style, a bit of glamour, but above all with culinary highlights - created by our chef **Christian Höhn + Team**.

Not only our refined 9 - course menu, which consciously tickles your palate and ensures a true taste adventure even before the turn of the year - fireworks, is exclusive, but also the limited number of ONLY 30 tickets.

The icing on the cake awaits you after the main course - our New Year's Eve raffle!

**Admission 6:00 p.m. - 6:15 p.m.**

Champagne reception

AMUSE - BOUCHE

Tatar from local roe deer with planed foie gras, chestnut cream and puffed wild rice

Ravioli with Canadian lobster on celery puree, sauteed pass pier and crustacean bisque

Anglerfish in a coat of chorizo tomato with fennel risotto

Sorbet of cucumber and estragon with gin and tonic water

Australian Wagyu beef with assorted corn and Tasmanian mountain pepper

Brie de Normandie filled with Périgord truffles with jam of port wine onion

Délice of passion fruit, chocolate and gold leaf

PETIT FOURS

The 9-course gala dinner menu is accompanied by 6 corresponding wines!

Beer, soft drinks and coffee specialities are included in the price.

**199,00 EURO**  
per Person