

# SILVESTER im ADAM & EDEN

ERLEBEN SIE DEN JAHRESWECHSEL IM ADAM & EDEN

2021/22

7 - GANG

## GALA DINNER

Das Adam & Eden bietet **Ihnen** 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 7 - Gang Menü, welches 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.

**Einlass 18:30 Uhr - 18:45 Uhr**

AMUSE - BOUCHE

Tatar und gebackene Praline vom Kalb an Steinpilzerde und Roter Beete

Ravioli mit „Black Tiger“ Garnele und Safran auf Selleriepüree, sautierten Passe Pierre und Krustentier Bisque

Seeteufel im Chorizo-Tomaten Sud auf Fenchelrisotto

Gurken-Estragon Sorbet mit Gin und Tonicwater

Rücken vom Pommerschen Dry Age Rind mit allerlei vom Mais und Tasmanischem Bergpfeffer

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

Délice von Passionsfrucht und Callebaut Schokolade

Prickelnde Begrüßung des neuen Jahres

Das 7 - Gang Gala Dinner Menü wird von 5 korrespondierenden Weinen begleitet!

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

**€ 129,00**  
pro Person

7 - COURSE

## GALA DINNER

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 7 - 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.

**Admission 6:30 p.m. - 6:45 p.m.**

AMUSE - BOUCHE

Tartar and baked praline of veal with porcini mushroom soil and beetroot

Ravioli with "Black Tiger" shrimp and saffron on celery puree, sautéed Passe Pierre and crustacean bisque

Monkfish in chorizo-tomato broth on fennel risotto

Cucumber and tarragon sorbet with gin and tonic water

Pomeranian Dry Age Beef Saddle with all kinds of Corn and Tasmanian Mountain Pepper

Brie de Normandie stuffed with Périgord truffle with port wine and onion marmalade and brioche

Délice of passion fruit and Callebaut chocolate

Sparkling welcome to the new year

The 7-course gala dinner menu is accompanied by 5 corresponding wines!

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

**€ 129,00**  
per Person