



SE7EN OCEANS

HAMBURG

Jahreswechsel im Gourmet Restaurant

Machen Sie Ihren Silvesterabend zum kulinarischen Höhepunkt des Jahres und genießen Sie, mit Blick auf das schönste Feuerwerk Hamburgs und das bunte Treiben am Jungfernstieg, ein exklusives 8 - Gänge Menü. Sternekoch Stefan Beiter und Maître Guillaume Boullay freuen sich darauf, Sie zu verwöhnen.

Wir würden Sie bitten zwischen 18:00 Uhr und 18:30 Uhr im Restaurant einzutreffen um den Abend mit kleinen Köstlichkeiten und einem Glas Champagner oder Crémant zu beginnen.

Gegen 19:00 Uhr beginnen wir mit dem Servieren des Silvester-Gala-Menüs.

Im Anschluss steht Ihnen die Silvester-Party an unserer Oceans Bar inklusive Live-DJ und klassischen Berlinern zur Verfügung.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Reservierung nur mit entsprechender Vorkasse berücksichtigen und bestätigen können.

Verwöhnen Sie Ihre Sinne und lassen Sie bei uns an der Alster die Seele baumeln.

Schöne Stunden in unserem Hause wünschen Ihnen

Stefan Beiter

Küchenchef

Guillaume Boullay

Maître

SILVESTERMENÜ 2019

Apéro

Lachs

Kartoffel . Sour Cream . Kaviar

Pilz-Consommé

Wachtel

Topinambur . Schinken . Trüffel

Kaisergranat

Brandade . Bouillabaisse-Sud

Zander

Wirsing . Romanesco . Kapern-Rosinensoße

Hirschkalb

Kürbis . Apfel

Stilton

Traube . Nuss

Whiskey

Banane . Schokolade

€ 229,-*

* Inkl. der Teilnahme an der Silvesterparty in der Oceans Bar

Wein-Begleitung

Domaine Bonnigal-Bodet (Loire)
Sauvignon Blanc Touraine - 2018

Weingut Franz Keller (Baden)
Franz Anton Weißburgunder, trocken - 2017

Domaine Fabien Coche (Burgund)
Bourgogne, Chardonnay - 2014

Château de Montfaucon (Rhône)
Lirac Blanc „ Comtesse Madelaine “ – 2017

Weingut Zahel (Wien)
Gemischter Satz Nussberg - 2018

Château de Saint Cosme (Rhône)
Gigondas – 2014

Parcé Frères (Roussillon)
Rivesaltes Ambré - 17 ans d'âge - 2000

Domaine Charles Hours (Jurançon)
“ Clos Uroulat “ – 2015

€ 149,-

Bei unserer Weinauswahl handelt es sich um eine Empfehlung unseres Sommeliers.
Gerne berät er Sie auch ganz individuell an diesem Abend und inspiriert Sie mit
Raritäten, die nicht immer aus unserer Karte stammen.

Selbstverständlich sind Sie bei der Auswahl von Getränken nicht an die Weinbegleitung
gebunden und können aus unserer Getränkekarte frei wählen.