

pro Person 89,00
inkl. Getränkepauschale

MENÜ TICKETS AB 15.11. im PANORAMA erhältlich
RESERVIERUNG ERFORDERLICH

Veranstaltungsdauer 4 Stunden 18-22 Uhr
Einlass ab 17.30 Uhr

Kein á la Card Geschäft

Der Lieferservice steht von 17-21 Uhr zur Verfügung.
pi-4.de

STORNOBEDINGUNGEN:

SILVESTERTICKETS werden im Fall der Stornierung in Wertgutscheine des PANORAMA umgewandelt.

STORNIERUNG BIS 15.12.2022 - WERTGUTSCHEIN 100%

STORNIERUNG BIS 24.12.2022 - WERTGUTSCHEIN 80%

STORNIERUNG BIS 30.12.2022 - WERTGUTSCHEIN 50%

STORNIERUNG AM 31.12.2022 - WERTGUTSCHEIN 25%

PANORAMA Restaurant

Grachtenplatz 11 | 21035 Hamburg

040 721 18 888

info@panorama-bergedorf.de

HAPPY
New Year
2022

Silvestermenü 2022

18 - 22 Uhr



panorama

FOLGENDE AUSWAHL AN GETRÄNKEN BEGLEITEN SIE WÄHREND DES GESAMTEN ABENDS

König Pilsener vom Faß
Köstritzer Schwarzbier vom Faß
TH König Zwickel vom Faß

Weizenbier hell
Weizenbier alkoholfrei
König Pilsener alkoholfrei

Skouras trockener Wein (weiß | rot | rosé)
Imiglykos lieblicher Wein (weiß | rot)
Retzina geharzter Weisswein

Hausgemachte Limonade Giagiamas
Zitrone, Pfirsich, Apfel-Granatapfel, Mandarine

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle
Wasser still oder laut

Cafe, Tee, Cappucino, Latte Macchiato, Espresso
Glühwein & Bratapfelpunsch

Aperol Spritz

KINDER BIS 12 JAHRE

**Damit unsere kleinen Gäste nicht zu kurz kommen
bieten wir Ihnen als Kindermenü**

Getränke nach Wahl

Als Hauptspeise wahlweise

Chicken Nuggets mit Pommes

Kinder Pizza Margaharita oder Salami

Penne in Tomatensahnesauce

Als **Dessert** eine Kugel Eis nach Wahl

20,00 €

Nur für Kinder bis 12 Jahre

VIER GÄNGE FÜR EINEN GENUSSVOLLEN AUSKLANG DES JAHRES

Wir begrüßen Sie mit unserem hausgemachten, winterlichen
Aperitif aus Mandarinemus & Prosecco.
Zusätzlich erwartet Sie an Ihrem Tisch eine kleine Flasche
Ouzo, die Sie während der vier Gänge begleitet.

Die Eröffnung macht eine
Maronencremesuppe mit karamelierten Walnüssen,
begleitet von gegrilltem Röstbrot auf Olivenöl und frischem
Knoblauch.

Im **Zwischengang** erwartet Sie eine Auswahl
der mediterranen Küche...
...eine Komposition die den Gaumen anregt,
bestehend aus einer **Riesengamba auf
Zuchiniplätzchen**, gefolgt von
rote Beete Carpaccio in Joghurt-Vinaigrette
und abgerundet mit einem in Teigfäden
gebackenem **Feta-Dreieck auf pikantem
Apfelchutney Beet**.

Im **Hauptgang** servieren wir Ihnen
rosa gebratenes **Rinderfilet auf einer Sauce Mavrolaise**,
begleitet von gebackenen Baby-Kartoffeln mit
saisonaem Gemüse.

Als **vegetarische Alternative** haben wir ein
Auberginen-Schiffchen, gefüllt mit gebratenem
Julienne Gemüse aus Zucchini, Möhre, Schallotte und
Broccoli mit Reis und geriebenem Kefalograviera Hartkäse
aus der Region Metsovo.

Den kulinarischen Abschluss bildet ein
original griechisches Dessert, das **Ekmek Kataifi**,
eine herzhaft Nussmischung in Teigfäden
mit Waldhonig-Zimt Sirup & einer weichen Note
von Anis und Nelke.

Bedeckt wird es durch eine Vanillecreme-Kompisition,
berieselt mit frisch gehackten Pistazien.

Serviert wird es nach der griechischen Neujahr-Tradition.
In einem der Desserts wird eine Münze eingebacken.
Der/Die Glückliche, dem das Stück zugeteilt wird,
soll das neue Jahr Glück und Segen bringen und
erhält als Geschenk von uns einen

50,00 € Gutschein für Speis und Trank in 2023