

# Silvester 2017/2018

„Spanisches Flair trifft Hamburger Eleganz“ – Feiern Sie gemeinsam mit uns in das neue Jahr!

Erleben Sie besondere Köstlichkeiten in Form eines reichhaltigen Buffets, korrespondierender Weine, spanischer Traditionen, sowie stimmungsvoller Tanzmusik.

Verbringen Sie den Jahreswechsel im Zentrum der Hansestadt und nahe dem großen Feuerwerk an der Binnenalster im Hotel Barceló Hamburg.

Sonntag, 31. Dezember 2017

19:30 Uhr Willkommensgetränk

20:00 Uhr Eröffnung des Silvesterbuffets

22:30 Uhr DJ Sounds

23:59 Uhr Silvester Countdown und anschließend DJ Sounds bis zum frühen Morgen

€ 129,00 pro Person

inkl. Willkommensgetränk, Buffet, Mitternachtssnack, korrespondierende Weine, Wasser und Cava um Mitternacht

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:

Telefon: +49 40 22 63 62 105

E-Mail: [hamburg.res@barcelo.com](mailto:hamburg.res@barcelo.com)

[barcelo.com](http://barcelo.com)



**Barceló**  
Hamburg

# Silvesterbuffet

## Vorspeisen

- Salatbuffet mit Toppings und Dressings
- Spanischer Iberico Schinken, am Buffet geschnitten
- Felsenaustern auf Eis mit Chesterbrot
- Atlantikhummer mit Glasnudelsalat
- Yellow fin Thunfisch-Tartaran Rote-Bete-Salat mit Orangenzenen
- Garnelenspieße in Zitronengras Marinade mit Zitrus-Krautsalat
- Ganzer Lachs in Wacholdergeräuchert mit Preiselbeersahne
- Ochsenfilet-Carpaccio mit gehobeltem Manchego Käse
- Papaya-Salat, Som Tam, leicht pikant (vegan)

## Suppe

- Steinpilz-Essenz mit Gemüse Perlen

## Hauptgänge

- Rosagebrates Black Angus Rind Hochrippe am Buffet tranchiert
- Überbackene Rahmkartoffeln und winterliches Gemüse
- Gedünstetes St. Peterfisch Filet in Safran-Chablis-Schaum
- Linguini mit Walnuss-Pesto und getrüffeltes Gemüse
- Paella Barceló mit Venusmuscheln, Kaisergranat, Riesengarnelen und Miesmuscheln
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, Babyspinat, Pinienkernen und Rosinen

## Desserts

- Schokobrunnen mit Fruchtspießen und Marschmallows
- Eis Bar mit Toppings
- Galizischer Mandelkuchen mit Vanillesoße
- Crema Catalana von der Tonkabohne
- Zweierlei Mousseau Chocolat mit Armagnac
- Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

## Mitternachtssnack

- Trauben (Spanische Tradition)
- Berliner
- Turrón (Spanische Süßspeise)

## Getränke

Willkommenscocktail  
Korrespondierende Weine  
Mineralwasser  
1 Glas Cava zum Anstoßen um Mitternacht

