



Silvester Gala Dinner am 31.12.2023

5-Gänge-Menü

Amuse-Bouche

Lachs Avocado Tartare

Nordsee Lachs / Shrimps / Avocado / Olivenöl / Koriander / Senfkorn Mayo
(C, D, M)

Karfiol-Creme-Suppe mit Erbsenkresse

Karfiol / Kresse / Radieschen

(G)

Salat mit knusprigem Tandoori-Garnelen

Salate / Mango-Clementine-Dressing / Garnelen aus dem Lehmofen / Walnüsse / Chiasamen
(A, G, M, H)

Gegrillter Zander mit Zitronenreis

Zanderfilet / Kokosnusssauce / Oliven-, Koriander- und Tomatenchutney /gefüllte Paprika
(D, G, N)

KK-Dessert Trilogie

Schokomousse mit Mango Püree und frischer Maracuja / Gulab Jamun
mit Pistaziencreme / Beeren auf Biskuitstreuseln

(A, C, E, G)

5-Gänge-Menü inkl. Aperitif um 149,00 Euro

*Da das Menü eine Exklusivität darstellt und mit dementsprechenden Vorbereitungen verbunden ist, wird ersucht den Preis als **100% Anzahlung** an das Restaurant im Voraus zu leisten.*

*Erst **nach Zahlungseingang** gilt die Reservierung als bestätigt.*





Silvester Gala Dinner am 31.12.2023

5-Gänge-Menü – vegetarisch

Amuse-Bouche

Mango Avocado Tartare

frische Mangos / Avocado / Olivenöl / Koriander / Senfkorn-Mayo

(G, M)

Karfiol-Creme-Suppe mit Erbsenkresse

Karfiol / Kresse / Radieschen

(G)

Salat mit Kartoffel und Paneer-Bällchen

Salate / Mango-Clementine-Dressing / Kartoffel-bällchen / Walnüsse / Chiasamen

(A, G, M, G, H)

Tandoori Paneer Scheiben mit Erbsenreis

Paneer / Tomaten-Buttersauce / Rote Beete / Kresse

(G)

KK-Dessert Trilogie

Schokomousse mit Mango Püree und frischer Maracuja / Gulab Jamun
mit Pistaziencreme / Beeren auf Biskuitstreuseln

(A, C, E, G)

5-Gänge-Menü vegetarisch inkl. Aperitif um 149,00 Euro

*Da das Menü eine Exklusivität darstellt und mit dementsprechenden Vorbereitungen verbunden ist, wird ersucht den Preis als **100% Anzahlung** an das Restaurant im Voraus zu leisten.*

*Erst **nach Zahlungseingang** gilt die Reservierung als bestätigt.*

Geöffnet von 19:00 Uhr bis 02:00 Uhr





Silvester Gala Dinner am 31.12.2023

5-Gänge-Menü

Amuse-Bouche

Lachs Avocado Tartare

Nordsee Lachs / Shrimps / Avocado / Olivenöl / Koriander / Senfkorn Mayo
(C, D, M)

Karfiol-Creme-Suppe mit Erbsenkresse

Karfiol / Kresse / Radieschen

(G)

Salat mit knusprigem Tandoori-Garnelen

Salate / Mango-Clementine-Dressing / Garnelen aus dem Lehmofen / Walnüsse / Chiasamen
(A, G, M, H)

Chicken Korma mit Erbsenreis

Hühnerfilet / Cremige Sauce / Rote Beete / Kresse
(G, N)

KK-Dessert Trilogie

Schokomousse mit Mango Püree und frischer Maracuja / Gulab Jamun
mit Pistaziencreme / Beeren auf Biskuitstreuseln

(A, C, E, G)

5-Gänge-Menü inkl. Aperitif um 149,00 Euro

*Da das Menü eine Exklusivität darstellt und mit dementsprechenden Vorbereitungen verbunden ist, wird ersucht den Preis als **100% Anzahlung** an das Restaurant im Voraus zu leisten.*

*Erst **nach Zahlungseingang** gilt die Reservierung als bestätigt.*





**Verbringen Sie Silvester in einem kaiserlichen Ambiente:
Das Kumar's Kitchen mit seinem über 100 Jahre alten Prachtsaal lädt
zum exklusiven 5-Gänge-Galadinner!**

Feiern Sie mit uns Silvester und begrüßen Sie das Jahr 2024 mit einem exquisiten 5 Gang Galadinner & musikalischer Begleitung! Starten Sie mit einem entspannten Abend wie ein/e KaiserIn in einem atemberaubenden Ambiente ins Jahr 2024.

Lassen Sie sich von der einzigartigen Atmosphäre des Restaurants verzaubern. Das Kumar's Kitchen steht für gehobene Kulinarik auf Hauben Niveau und verwöhnt Sie mit einem außergewöhnlichen 5-Gänge-Galadinner, sorgfältig ausgewählten Weinen und einer musikalischen Untermalung.

Abseits des Trubels und doch mittendrin in den Silvester-Feierlichkeiten beginnen Sie das neue Jahr mit Stil.

Am 31. Dezember 2023 empfangen wir Sie ab 19:00 Uhr mit einem prickelnden Aperitif. Ab 20:00 Uhr starten wir mit einem 5-Gänge-Galadinner. Um Sie in vollen Zügen verwöhnen zu können, erwarten Sie frische Eigenkreationen mit feinsten Zutaten und von höchster Qualität aus der Region, welche von ehemaligen Do&Co Chefköchen eigens für Sie zubereitet werden. Dazu servieren wir auf Wunsch eine spannende Abfolge auserwählter Weine, die perfekt mit dem Dinner harmonieren.

Wir sprechen alle Sinne an! Neben dem Genuss für den Gaumen kümmern wir uns auch um den Genuss für Ihre Ohren: Erstklassige, klassische Musik mit der Pianistin und *rhythmische Beats* des DJs mit *Saxophonistin begleiten* Sie beschwingt durch den Abend - für den Hüftschwung ist gesorgt! Feuerwerk um 00:00 Uhr.

Zu Mitternacht stoßen Sie mit Champagner zum einmaligen Spektakel an.

Wie ein/e KaiserIn Silvester im Prachtsaal zu erleben ist etwas Besonderes. Feiern Sie mit uns im Kumar's Kitchen ins Jahr 2023.

