

Prickelndes Silvester im bootshaus! Zum 21. Mal lädt die Location mit Neckarblick ein, den Jahreswechsel gebührend festlich zu begehen:

6-Gang-Menü und erlesene Getränke, tolle Musik, Gala-Feuerwerk mit tollem Panorama.

**Ab 18.30 Uhr** empfängt das bootshaus seine Gäste mit einem **Lillet Citrosé** in glanzvollem Ambiente.

**Um 19.30 Uhr** beginnt das 6-Gang-Menü – in diesem Jahr begleitet von der gefühlvollen Sängerin **Jacky Vox** mit Ihrer souligen Stimme.



Pünktlich **zum Jahreswechsel** versammeln sich alle Silvestergäste auf der bootshaus-Terrasse, um mit einem großartigen **Feuerwerk** vor einmalig schöner Neckarkulisse das alte Jahr zu verabschieden und das Jahr 2022 mit prickelndem Prosecco zu begrüßen.

Aufgrund der immer noch unsicheren Situation verzichten wir in diesem Jahr auf die Party. So freuen wir uns auf einen sicheren Jahreswechsel mit Ihnen. Das bootshaus schließt **um 1.00 Uhr**.

# SILVE STER DINNER 2021/2022

## TICKETS

**€ 185,00 – Einlass ab 18.30 Uhr**  
**inklusive aller aufgeführten Getränke, Menü,**  
**Live-Musik, Feuerwerk & Garderobe**  
**Dresscode: NUR Abendgarderobe**

Das Menü beginnt pünktlich um 19.30 Uhr – wir danken für Ihr Verständnis, dass später eintreffende Gäste bei dem Gang einsteigen, der gerade serviert wird.

Mit dem Erwerb der Tickets, stimmen Sie unserem Hygienekonzept zu. Es gelten unsere AGBs.

Übernachtungsmöglichkeiten bietet unser Kooperationspartner NH Hotel Mannheim.



**bootshaus KUL Gastro GmbH**  
Hans-Reschke-Ufer 3 (am Fernmeldeturm)  
68165 Mannheim

Tel.: 0621-324 77 67 | info@bootshaus.net | [www.bootshaus.net](http://www.bootshaus.net)

---

# SILVESTERMENÜ

---

Ceviche von geangelten isländischen Küstenkabeljau mit cremiger Avocado, marinierten rosa Schalotten, Süßkartoffel, knusprigem Mais und Leche de Tigre

\*\*\*

Pilzessenz mit weißem Portwein, Enokipilzen und Pistazienklößen

\*\*\*

Medaillon von Loch Duart Lachs und Farce von Wildfang Garnelen in Blätterteig mit cremigem Lauchpüree und Krustentiersauce

\*\*\*

Himbeersorbet mit Winzersekt

\*\*\*

Tranche vom US Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke in Barolojus mit glasierten Vanillemöhren und Kartoffelmousseline

\*\*\*

Weißes Schokoladenmousse mit Ananaskompott, Kokosnusseis, Pralinensauce und Brownie von Manjari Madagaskar Kuvertüre

## VEGETARISCHE VARIANTE

Selbstverständlich gibt es eine vegetarische Alternative.

---

# GETRÄNKE

---

**Über den gesamten Abend sind folgende Getränke im Eintrittspreis enthalten:**

### Weißweine

Sauvignon Blanc D.Q  
Weingut Heinrich Gies, Friedelsheim  
Ein Sauvignon Blanc mit Rasse und Spritzigkeit.  
bootshaus Cuvée, Weißburgunder & Chardonnay, trocken  
Weinhof Dietrich, Pfalz

### Rotweine

Condado de Oriza,  
Tinta del País, trocken  
Ribera del Duero, joven, DO  
bootshaus Cuvée Amicitia,  
Cabernet - Spätburgunder - Merlot, trocken  
Weinhof Dietrich, Pfalz

### Weitere Getränke

Prosecco Villa Sandi, Il fresco, brut, blanc de blancs,  
vino spumante  
Ensinger Gourmet Bio Mineralwasser  
Säfte und Softgetränke  
Welde N°1 Slow Beer Pils und Hefeweizen  
Kaffeespezialitäten  
Absolut Vodka Lemon – Brugal Cola  
Bombay Gin Tonic – Jim Beam Cola



---

**Die Karten sind ausschließlich im Vorverkauf im bootshaus erhältlich.**

---