



Wir freuen uns darauf, mit Ihnen einen genussvollen Abend zu verbringen und das neue Jahr gemeinsam willkommen zu heißen.



PALAIS BINGEN

EVENTS · RESTAURANT · SONNENDECK

Hindenburganlage 3 • 55411 Bingen am Rhein
www.palaisbingen.de

Da nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht, bitten wir um frühzeitige Buchung.

Die Event-Tickets sind ab sofort hier in unserem Restaurant erhältlich:



zollamt

restaurant • bar & terrasse

Täglich ab 11.00 Uhr geöffnet,
samstags, sonntags und
feiertags ab 10.00 Uhr.

Hafenstraße 3 • 55411 Bingen am Rhein
Tel. 0 67 21 - 1 86 96 66
info@zollamtbingen.de
www.zollamtbingen.de



Silvester Buffet

im Palais Bingen
und anschließender Party
mit dem Duo **WIR 2**



PALAIS BINGEN

EVENTS · RESTAURANT · SONNENDECK

Silvester Buffet

Zum Jahreswechsel hat unser Küchenchef Guido Müller für Sie ein erstklassiges Buffet kreiert. Am 31. Dezember 2018 begrüßen wir Sie ab 19.00 Uhr mit einem Glas **100%** Zollamt Sekt im Palais Bingen.

Lassen Sie sich mit Blick auf den Binger Mäuseturm, auf das Niederwalddenkmal und auf die Burg Ehrenfels mit erlesenen Speisen verwöhnen.



Für Ihre Unterhaltung sorgen „Wir 2“ mit grosser musikalischer Vielfalt, einem bunten Strauss moderner, altbekannter und gern gehörter Melodien. Begrüßen Sie nach dem Menü das neue Jahr mit guter Laune und Partymusik.



Vorspeisen:

Salat von Strozzapretti, Cherry Tomaten und Pesto Rosso
Hähnchen-Minz Spieße mit Cous Cous Salat und Melonen Joghurt
Büffel Mozzarella mit Tomatenraritäten und Basilikum Pesto
Lachs „Bellevue“ mit Zitronen Frischkäse
Marinierte Garnelen aus dem Ofen mit Aioli oder roter Mojo
Auswahl von Blattsalaten mit Condiments und zweierlei Dressings
Brot, Baguette und Trüffelbutter/Salzbutter



Suppe:

Pikante gelbe Linsen Suppe mit Tamarillo Pesto



Tranchier Station:

Tomahawk Steak live gegrillt und tranchiert mit Gewürz-Jus



Aus dem Chafing Dish:

Feine Kalbs Involtini gefüllt mit Champignon-Parmesan Duxelle in weißer Tomatencreme Sauce
Seeteufel Filet mit Gemüse im Bananenblatt mit Mango-Wasabi Chutney
Kartoffelscheiben in Rahm gebacken mit Muskat und Sternanis
Winterliches Gemüse Display
Gewürzkartoffeln in Folie aus der Tonne
Mediterrane Gemüselasagne mit Tomatensauce und Parmesankäse gratiniert



Live aus dem Wok:

Streifen von Putenbrust gebraten in Kokos-Curry Sauce mit Pak Choi und Mie-Nudeln



Dessert:

Winterliches Kirsch-Schmand Tiramisu mit Cantuccini
Profiterols gefüllt mit Creme Patissier und karamellisiert
Pana Cotta von der Valrhonachokolade mit Passionsfrucht Coulis
Auswahl ausgesuchter Käsespezialitäten mit Früchte Chutney und Fruchtebrot



Mitternachtsimbiss:

Zweierlei Empanadas gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse mit Chimichurri und Guacomole Dip

Buffet pro Person € 89,-