

Zum neuen Jahr, Ihr kulinarisches Verwöhnpaket mit unserer Silvestergala.

Feiern Sie mit uns den Jahreswechsel in historisch außergewöhnlichem Ambiente, mitten in der Natur.

Dazu verwandeln wir die Rheinschanze in ein zauberhaftes Lichtermeer umgeben von kulinarischen Genüssen.

Kurz nachdem Sie unseren Begrüßungsaperitif genossen haben, kredenzen wir Ihnen die kulinarischen Raffinessen unseres Feinschmecker-Silvestergalabuffets, die auch Ihren Gaumen verwöhnen werden.

Für Stimmung und Tanz sorgt der Meister des Vinyls, unser DJ - und fast kein Musikwunsch bleibt offen.

Zum Jahreswechsel nach ein paar Schritten zum Rhein, haben Sie von dort den Panoramablick des Feuerwerksglanzes der Mainzer Skyline.

Für Ihren ersten Hunger im neuen Jahr, servieren wir Ihnen nach dem Feuerwerk Spanferkel vom Grill-Drehspieß mit hausgemachtem Brot...danach feiern wir weiter, bis uns auch der letzte Gast verlässt.

Der unaufdringliche Service, eine gepflegte Gastlichkeit und das harmonische Ambiente lassen Ihren Aufenthalt zu einem Erlebnis werden.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Ihr Rheinschanze-Team

Programmübersicht

- 19:00 Uhr: Beginn mit unserem Rheinschanze-Begrüßungsaperitif
- 19:45 Uhr: Eröffnung des exklusiven Feinschmecker-Silvestergalabuffets
- 21:30 Uhr: Eröffnung der Tanzfläche mit unserem DJ
- 22:30 Uhr: Lagerfeuer / Feuerkörper / Fackeln
- 00:00 Uhr: **Panoramablick am Rhein auf das Mainzer Feuerwerk**
- 00.30 Uhr: Spanferkel am Grill-Drehspieß gegrillt mit hausgemachtem Brot

Preis pro Person inklusiv den aufgeführten Getränken der Karte: **99.80 €**

(keine versteckten Zusatzkosten)

Das Zünden von mitgebrachten Feuerwerkskörpern ist außerhalb des Geländes der Rheinschanze auf eigene Gefahr möglich. Wir übernehmen jedoch keinerlei Haftung für dadurch entstehende Schäden. Bitte, seien Sie vorsichtig!

Exklusives Feinschmecker-Silvestergalabuffet

Diese kulinarischen Gaumenschmeichler erwarten Sie ab 19:45 Uhr.

Vorspeisen:

- Knackige Blattsalate mit karamellisierten Wahnüssen, und frisch gehobeltem Parmesan
- Rheinschanze- Rolle (Tagblätter gefüllt mit Wok Gemüse)
- Marinierte Schrimps auf Gourmet Löffel
- Schafs & Ziegenkäse gebacken mit Feigensenf
- Brot und Baguette Auswahl

Hauptgerichte:

- Argentinische Roastbeef an Siebenpfeffer Sauce "
- Norwegische Lachstranche an Riesling Sauce
- Deftiger Wildgulasch mit Rotwein und Preiselbeeren

Beilagen:

- Baby Kartoffeln in Butter geschwenkt mit Rosmarin
- Hausgemachte Spätzle
- Duffiger Safran Reis

Dessert:

- Mousse au chocolat
- Palatschinken mit Nutella und Marmelade

**00:30 Uhr Spanferkel draußen am Grill-Drehspieß
gegrillt mit hausgemachtem Brot**

Getränke

Begrüßungsaperitif

Die unten aufgeführten Getränke bieten wir Ihnen zeitlich und mengenmäßig unlimitiert an:

Weine:

Weißwein

Weingut Sauer Kostheimer Weiß-Erd, Riesling Kabinett, trocken/halbtrocken
Zilavka Qualitätswein aus BIH Paris Grand Prix 1972, trocken
Laski Riesling Qualitätswein aus Slovenien, halbtrocken

Rotwein

Weingut Sauer Kostheimer St. Kiliansberg, Spätburgunder trocken/halbtrocken
Plavac Spitzenrotwein aus Kroatien, trocken
Dalmatiner Spitzenrotwein aus Kroatien, halbtrocken

Rosé

Weißherbst

Apfelwein

Biere

Bitburger Pils / Bit drive
Erdinger Hefeweizen - hell, dunkel, Kristall, alkoholfrei
Köstritzer Schwarzbier

Softgetränke

Gerolsteiner naturell / medium
Apfelsaft / Orangensaft / Kirschsft / Traubensaft rot od. weiß
Schweppes / Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic
Coca Cola / Fanta / Sprite

Heißgetränke

Espresso / Espresso Doppio
Kaffee
Cappuccino
Latte Macchiato
Tee ver. Sorten

Von der Getränkepauschale ausgenommen sind Sekt, Champagner, Schnäpse, Cocktails und Longdrinks.

Preis pro Person für das Buffet inklusive Getränkepauschale
und ohne versteckte Zusatzkosten: **99.80 €**