

DER DEZEMBER IM NEES:  
RESERVIEREN SIE SICH  
EIN PAAR BESONDERE MOMENTE

—  
WEIHNACHTSDINNER  
AM 1. UND 2. WEIHNACHTSTAG  
&  
SILVESTERPARTY <sup>2</sup>  
{IM WEST- ODER OSTFLÜGEL}

—  
SIE SUCHEN EINE BESONDERE LOCATION  
FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER?  
VOM GLÜHWEINEMPFANG ÜBER KASINOABENDE UND  
EXKLUSIVE FLYING DINNER  
BESPRECHEN WIR GERNE IHRE WÜNSCHE!

Weitere  
Informationen  
auch zu den Menüs  
finden Sie online  
unter  
[www.nees-bonn.de](http://www.nees-bonn.de)



## **NEES WEIHNACHTSDINNER**

à la carte Dinner oder unser  
weihnachtliches 4-Gänge-Gourmet-Menü (64 €)  
25. und 26.12. | Beginn 18 Uhr  
(Am 24.12. ist das NEES geschlossen)

## **SILVESTER IM NEES | WESTFLÜGEL**

5-Gänge-Gourmet-Menü von Michael Gossler  
im Restaurantbereich (vom Eingang aus rechts)  
Pro Person € 118 (inkl. Austern- und Sektempfang, Weinbegleitung  
und sonstiger Getränke)  
Beginn 19 Uhr | Ende 2 Uhr | Ab 22 Uhr DJ im Eingangsbereich, ab  
23.30 Uhr Countdown & gemeinsame Vaux-Sekt & Gin-Bar

## **SILVESTER IM NEES | OSTFLÜGEL**

Gourmet-Bufferet im Saal (vom Eingang aus links)  
Pro Person € 78 (inkl. Austern- und Sektempfang, Weinbegleitung  
und sonstiger Getränke)  
Beginn 19 Uhr | Ende 2 Uhr | Ab 22 Uhr DJ im Eingangsbereich, ab  
23.30 Uhr Countdown & gemeinsame Vaux-Sekt & Gin-Bar  
  
(Am 01.01. ist das NEES geschlossen)

—

***Reservieren Sie Ihre NEES Silvesterparty bitte per Mail –  
mit Angabe Ihrer Adresse. Sie erhalten dann vorab  
Ihre Rechnung. Nach Zahlungseingang schicken wir Ihnen  
Ihre Karte/n umgehend zu. Wir freuen uns auf Sie!***

# WEIHNACHTSMENÜ 2018

## Vorspeise

Sülze von der Miéral Ente  
Topinambur / Kumquats / Hoi Sin Sauce

## Zwischengang

geräucherter Aal  
Petersiliengraupen / Granny Smith / Wachtelei

## Hauptgang

Brust & Keule von der Oldenburger Gans  
Portweinkraut / Knödel / Maronen

oder

Tranche vom Atlantik Wolfsbarsch  
Kerbelknolle / Yuzu / Spitzkohl

## Dessert

Topfenknödel  
Marillenkompott / Rahmeis von der Tahiti Vanille

# SILVESTER MENÜ

## Vorspeise

geflämmtes Carpaccio von der Wildgarnele  
Gewürzorange / Champagner-Sorbet / Szechuanpfeffer

## 1. Zwischengang

Enten Consomé auf Thai Art  
Gyoza / Pak Choi / Buchenpilze

## 2. Zwischengang

Tranche vom Island Kabeljau  
Beluga Linsen / Topinambur / Estragon

## Hauptgang

Filet & Backe vom Eifel Kalb  
La Ratte Kartoffeln / Kalamata Oliven / Spitzkohl

## Dessert

Opera Schmitte  
Quitten / Pistazien / Thymian

# SILVESTER BUFFET

## Vorspeisen

Vitello Tonnato „modern“

Thailändischer Nudelsalat & Saté-Spieße

Variation von Räucherfischen / Remoulade / Schwarzbrot

Feldsalat / Croutons / Panchetta / Kartoffeldressing

Brotsinfonie / Antipasti / Hummus / Paprika-Erdnuss-Salsa

## Hauptgänge

Roastbeef „live aufgeschnitten“

Kartoffelgratin / winterliches Marktgemüse

Frische Pasta aus dem Parmesanlaib & Trüffelrahm

Maishähnchen „Label Rouge“

Gnocchi / mediterranes Schmorgemüse

## Dessert

3-erlei von der Valrhona Schokolade im WECK-Glas

Walnuss-Zimt-Blondies

Bayrisch Creme & Kirschen vom letzten Sommer

Rohmilchkäse-Variation