



# Menü

IM RESTAURANT



# Silvester

31. Dezember 2023

KULINARISCHES GALA-BUFFET  
ODER EXKLUSIVES GALA-MENÜ  
mit musikalischer Begleitung



# Buffet

IM GEWÖLBEKELLER

*Kulinarisches Buffet*  
IM AUSSERGEWÖHNLICHEN  
AMBIENTE DES GEWÖLBEKELLERS

*oder exklusives Menü*  
IM RESTAURANT

Da nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht, bitten wir um frühzeitige Buchung – telefonisch, per eMail oder persönlich in unserem Restaurant.

Unser Öffnungszeiten und weitere Infos finden Sie auf unserer Webseite:  
[www.winzerkelleringelheim.de](http://www.winzerkelleringelheim.de)

Gala-  
Buffet  
pro Person  
99 Euro

Eventtickets  
ab sofort  
erhältlich

Gala-  
Menü  
pro Person  
119 Euro



Winzerkeller Restaurant  
Binger Straße 16  
55218 Ingelheim  
Telefon: 06132 – 999 91 60



Mail: [info@winzerkelleringelheim.de](mailto:info@winzerkelleringelheim.de)




**winzerkeller**  
restaurant • bar • terrasse & event

# Kulinarisches Gala-Bufferet oder exklusives - Menü

## IM AUSSERGEWÖHNLICHEN WINZERKELLER INGELHEIM

Starten Sie genussvoll und mit musikalischer Unterhaltung ins neue Jahr 2024! Im besonderen Ambiente des Ingelheimer Winzerkellers verwöhnt Sie Küchenchefin Sarah Lentis wahlweise mit einem kulinarischen Menü im Winzerkeller Restaurant oder mit einem exklusiven Buffet im Gewölbekeller. Die Veranstaltung beginnt um 19.00 Uhr mit einem Sekt-empfang im Innengarten.

 Im Winzerkeller Gewölbekeller genießen Sie einen wunderbaren Abend mit musikalischer Unterhaltung des Duos Chris & Karen.



 Im Restaurant unterhält Sie der ausgezeichnete Pianist Vadim Abramoff.



## Silvester-Bufferet

### Rindercarpaccio

mit Parmesan, Rucola und altem Balsamico

### Vitello Tonnato

### Räucherfischvariation

mit Meerrettichcreme

### Büffel Burratina

mit marinierten Strauchtomaten und Basilikumpesto

### Consommé von der Strauchtomate



### Sous Vide gegartes Argentinisches Rinderfilet

an der Live Station

### Krustentiervariation

mit Hummerbisque

### Linguine in Trüffelrahm

aus dem Parmesanlaib

### Filet vom Loup de Mer

auf winterlichem Marktgemüse

### Zartgeschmorte Winzerkeller Roulade

in Burgundersauce

### Auberginen Picatta

in Tomaten-Kräutersauce

### Mediterranes Grillgemüse, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin, Patatas Bravas im Salzmantel



### Weißer Schokoladenkuchen

mit gerösteter Kokoscreme

### Schokoladenmousse

von der Valhrona Schokolade mit Erdnuss Financier

## Silvester-Menü

### Amuse Gueule - Gruß aus der Küche

Zweierlei Tatar - Tomatentatar mit Zitronenaromen & getrüffeltes Rindertatar mit frittierten Kapern

### Sous Vide gegarter Hummer

auf Topinambur-Vanillecreme, Maracujasponge, Frisee und Imperial Kaviar

### Consommé von der Strauchtomate

mit Basilikum Ricottanocke

### Blutorangensorbet

mit Winzersekt aufgegossen

### Rosa gebratener Rehrücken

auf glasierten Babymöhren, bunte Bete, Urkarotte, Kartoffeltaler und Morchelrahmsauce

### Mango-Limettenschnitte

auf dunklem Schokobiskuit mit Kokoseis und geröstetem Sesamcracker

## Vegetarisches Menü

### Amuse Gueule - Gruß aus der Küche

Tomatentatar mit Zitronenaromen & Couscous-Salat mit Feta und Aprikose

### Sous Vide gegarter Orangenchicoree

auf Topinambur-Vanillecreme, Maracujasponge, Frisee und Orangenkaviar

### Consommé von der Strauchtomate

mit Basilikum Ricottanocke

### Blutorangensorbet

mit Winzersekt aufgegossen

### Mit Soffritto-Couscous gefüllte Strauchtomate

auf glasierten Babymöhren, bunte Bete, Urkarotte, Kartoffeltaler und Morchelrahmsauce

### Mango-Limettenschnitte

auf dunklem Schokobiskuit mit Kokoseis und geröstetem Sesamcracker