

SILVESTER LIVE COOKING PARTY

Presented by Dom Pérignon!

Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde!

Dieses Jahr möchten wir endlich die Korken knallen lassen und mit Ihnen in das neue Jahr rutschen!

Buchen Sie Ihr Ticket - 500 € pro Person - für unsere Ox&Klee-Silvesterparty und freuen Sie sich auf:

Live Cooking

in der Küche des Ox&Klee mit Chef Daniel Gottschlich und Team.

Kulinarische Highlights

mit feinen Kreationen wie Austern, Hummer und Kaviar.

Endless Drinks

Cocktails, Champagner, Bier und Wein sind im Preis mitinbegriffen.

Buchungen via Opentable

www.opentable.de/restaurant-ox-and-klee

Daniel Gottschlich

Der Chefkoch agiert am Abend persönlich als Gastgeber.

Pâtissier des Jahres 2021

*"Gault Millau-Pâtissier des Jahres 2021"
Hannes Radeck präsentiert exklusive Dessertkreationen.*

Live DJ

der/MUSIKBERATER sorgt für die richtigen Beats und Sounds.

SILVESTER

LIVE COOKING PARTY

Unsere kulinarischen Highlights:

APPETIZER

Halve Hahn

Der Brauhaus Klassiker in der „Ox & Klee“-Version

Maggi-Ei

Nussbutterschaum / Liebstöckeltapioka / Croûtons

Frisch geknackte Austern

„Nature“ / Zitrone

Pochierte und marinierte Auster

Manchego / Schwarze Walnuss / Johannisbeere

VOR- UND HAUPTSPEISEN

Tatar vom Dry Aged Beef & Störkaviar

Schnittlauch Öl / geräucherte Crème Fraîche

Gelbschwanzmakrele

Shiso / Meerrettich / Pflaume

Hummer „Thermidor“ im „Ox & Klee“-Style

Surprise, surprise!

„Servena“ Hirsch oder Goldbrasse vom Holzkohle Grill

Sellerie-Trüffelpüree / Kohlvariation

DESSERTS

Brunnenkresse

Manuka Honig / Sanddorn

Trüffel

Vanille / Pflaume

Eclair

Nougat / Feige

Macaron

Champagner / Aprikose

Tartelette

Yuzu / Basilikum