



## Silvester-Special: 6 Hands Dinner mit Frédéric Morel\*

"Same procedure as last year Miss Sophie? The same procedure as every year James."  
Oder doch mal was Neues?

Wir haben uns ein besonderes Silvester-Event für euch ausgedacht. Gemeinsam mit unserem guten Freund und Sternekoch Frédéric Morel aus Hamburg kochen wir unsere Highlight-Gänge des Jahres. Unser Sommelier Volker darf sich austoben und stellt die perfekte Getränkebegleitung zum Menü zusammen.

Wir beginnen den Abend mit Blubber und kleinen Köstlichkeiten zum Aperitif. Danach haben wir folgendes Menü geplant:

Wikingermüsli  
Sellerie | Apfel | Birne  
Fjordforelle | Fermentierter Kopfsalat | Radieschen  
Brot & Fett  
Rind | Wein  
Jakobsmuschel | Lauch | Alge  
Taube (oder Roastbeef) | Beten | Hibiskus  
Kir Royal  
Schokolade | Shiitake | Trüffel  
Petit Fours

Die passenden Getränke samt Wasser und Kaffee sind selbstverständlich im Inklusivpaket enthalten. Wir immer könnt ihr zwischen alkoholischer, alkoholfreier oder gemischter Getränkebegleitung wählen. Nach dem Menü statten wir euch mit kleinen Wundertüten gefüllt mit Champagner, Süßkram, Knallern und einer Portion Glück aus, damit ihr entweder ganz entspannt zu Hause, tanzend auf den Ringen oder beseelt auf der Domplatte reinfeiern könnt.

Hier die Eckdaten:

31.12.2018  
18.30 Uhr - 23.00 Uhr  
NeoBiota, Ehrenstraße 43c, 50672 Köln  
230 € pro Person

(Inklusive Aperitif, Menü und Getränkebegleitung wie oben beschrieben. Separate Getränkebestellungen werden extra berechnet.)

Tickets können per Mail gebucht werden:

[info@restaurant-neobiota.de](mailto:info@restaurant-neobiota.de)

Ihr habt noch Fragen oder möchtet für mehr als 6 Personen reservieren? Dann ruft uns doch am besten direkt an: 0221 270 889 08.

