

AUCH EINE
TOLLE IDEE FÜR
IHRE WEIHNACHTS-
FEIER!

ATLANTIC WEINRALLYE

DAS GANZ BESONDERE ERLEBNIS.

Tauchen Sie unter professioneller Begleitung unserer Sommelière in die interessante Welt des Weines ein. Über verschiedene Stationen im Haus verteilt, lernen Sie die unterschiedlichen Facetten kennen, erfahren worauf bei einem Wein zu achten ist und wie Sie die einzelnen Nuancen erschmecken. Dabei unternehmen wir auch einen Ausflug in die Welt des Bieres und des Champagners.

Gepaart mit feinen Canapés und einem exklusiven 2-Gang-Menü als Abschluss, ist unsere Weinrallye ein unvergessliches Erlebnis und ein Mix aus spannendem Incentive und hochwertigem Genuss.

ATLANTIC WEINRALLYE

EMPFANG

Wir begrüßen Sie zunächst auf unserer Dachterrasse mit einmaligem Blick über die Metropole Ruhr. Hier erwartet Sie bei offenem Feuer eine Feuerzangenbowle. Dazu serviert Ihnen unser freundliches Serviceteam folgende Canapés als Flying Service:

- Crostini mit frischem hausgemachten Lachstatar und Limonencreme
- Schwarzbrot-Canapés mit französischem Brie und Walnüssen
- Happy Spoon mit Paprikacreme und gebackener Käsepraline
- Happy Spoon mit Bacon-Kürbiswürfel und Curry-Frischkäse-Dip

Während des Empfangs in dieser außergewöhnlichen Atmosphäre begrüßt Sie unsere Sommelière, welche Ihnen den Ablauf unserer Weinrallye erklärt. Die Tour kann beginnen - die erste Station ist unser Boardroom.



ATLANTIC WEINRALLYE

BOARDROOM

In unserem Boardroom im 7. Stock erwartet Sie unsere Sommerlière mit zwei fantastischen Weinen:

Deutschland | Baden
Grauburgunder Gutswein
Weingut Freiherr von Gleichenstein

Frankreich | Elsass
Pinot Gris Les Princes Abbés
Domaines Schlumberger

Unsere Sommelière wird Ihnen die Weine nun vorstellen. Zusätzlich sind Sie selbst gefragt, zu erschmecken, was die Weine so besonders macht.

Folgende Canapés reichen wir dazu als Flying Service:

- mit Muscovado-Zucker geblähter Ziegenkäsetaler an Beluga-Linsensalat und Balsamico-glance
- Ravioloni mit Käse-Birnenfüllung an Parmesan-velouté mit konfiertter Kirschtomate



ATLANTIC WEINRALLYE

CLUB LOUNGE

Die nächste Station ist unsere exklusive Club Lounge. Unsere Sommelière erwartet Sie hier mit den beiden folgenden Weinen:

Frankreich | Bordeaux
Chateau Le Gardera
Bordeaux Superieur

Südafrika | Stellenbosch
Meerlust Red

Als Flying Service servieren wir Ihnen hier:

- Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an karamellisiertem Cashewcrumble und kleinem Feldsalat
- Crèmesuppe vom Shiitakepilz mit Ingwerschaum und geräucherter Tofu-Praline



ATLANTIC WEINRALLYE

ZINO LOUNGE

Es folgt unsere Zino Platinum Cigar Lounge im Erdgeschoss, welche exklusiv für Sie reserviert ist. Wir verlassen für einen kurzen Augenblick die Welt des Weines und tauchen ein in den interessanten Geschmack des Bieres.

Gereicht wird ein Glas Köstritzer Witbier 0.1l sowie Glas Köstritzer Pale Ale 0.1l gefolgt von einer kurzen Erklärung dieser besonderen Biersorten. Passend hierzu servieren wir Ihnen als Flying Service:

- gratinierter Bierhappen-Crostini mit Käse
- deftiger Kartoffelsalat mit Kalbsfrikadelle auf Happy Spoon



ATLANTIC WEINRALLYE

BACKSTAGE

Jetzt wird es spannend, denn es geht hinter die Kulissen: Unser sogenanntes "Magazin" ist ein großes Getränke- & Non Food-Lager des Hotels. Hier erwartet Sie neben einer ansprechenden Abendatmosphäre das Thema "Champagner". Verkostet werden:

Deutschland | Rheingau
Georg Breuer Brut
Weingut Georg Breuer

Frankreich | Champagne
Collection 242 Brut
Champagne Louis Roederer

Passend dazu servieren wir Ihnen als Flying Service:

- Comte AOP Symphonie 16-24 Monate mit Birnensenf auf der Happy Fork
- frisches Obst am Spieß, schokolliert mit Zartbitter-Kuvertüre



ATLANTIC WEINRALLYE

ATLANTIC VINOOTHEK

Nach diesem Tasting endet hier unsere "Weinreise" nach ca. 3,5 Stunden und wir begrüßen Sie in unserer stimmungsvollen Vinothek. Unser Weinkeller ist selbstverständlich exklusiv für Sie reserviert, von nun an sind Sie unter sich. Genießen Sie den Rest des Abends mit unserem großen "Finale":

Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit Cranberrykruste, Gewürzdemiglace, Schwarzwurzel-Bacon-Paket, frischen Pfifferlingen und Trüffelnocken

oder

Gegrillte Pfifferling-Pilz-Bratlinge mit Safran-Mandel-Sauce, Spitzkohl mit Sojacrème, Karotten-Ingwerpüree und Shisokresse

sowie als Dessert

CUXX Kirschmichel "Reloaded": Kirschküchlein, Kirschwasser-Mascarponecrème, Kirschschaum und Honig-Mandel-Krokant



ATLANTIC WEINRALLYE

BOOK NOW

Dieses besondere und außergewöhnliche Arrangement buchen Sie zum Preis von € 195,50 pro Person inklusive:

- Empfang auf unserer Dachterrasse mit Feuerzangenbowle
- Wein-, Bier- & Champagnerverkostung für die Dauer von ca. 3,5 Stunden
- Canapés als Flying Service wie beschrieben
- Professionelle Begleitung durch unsere Sommelière
- 2-Gang-Menü wie beschrieben
- Bereitstellungskosten und Raummiete für unsere ATLANTIC Vinothek

Bitte beachten Sie:

- Teilnehmerzahl: mind. 20, max. 28 Personen
- Buchbar auf Anfrage & nach Verfügbarkeit
- Weitere Getränke außerhalb des Arrangements à la Carte auf Gesamtrechnung



JOIN US!

**Lassen Sie sich gerne von unserem
professionellen Veranstaltungsteam beraten:**

T +49(0)201 94628-870

events@atlantic-essen.de