MeerZeit

Dein Strandbistro

Silvester

IN DER MEERZEIT



Moin liebe Gäste und Freunde der MeerZeit,

auf vielfachen Wunsch haben wir in diesem Jahr für den krönenden Abschluss, Leckeres aus Küche und Keller zusammengestellt. Wenn Sie einen lockeren und fröhlichen Abend in ungezwungener Atmosphäre verbringen wollen, sind Sie bei uns genau richtig.

Der Abend beginnt um **19:00 Uhr** und endet spätestens um **23:30 Uhr** und läuft so ab, dass wir Sie mit MeerZeit Sekt begrüßen und ab 19:45 Uhr geschlossen mit dem Menüservice beginnen. Geplant ist das Menü gegen 23:00 Uhr abzuschließen, so dass Sie den Jahreswechsel am Strand oder in den Dünen noch rechtzeitig erreichen. Wichtig ist, dass Sie pünktlich um 19:00 Uhr erscheinen, da das Menü geschlossen serviert wird.

Reservieren können Sie am Einfachsten per Mail oder telefonisch und wenn Sie Fragen haben, sprechen Sie uns an. Wenn Sie sich dann entschieden haben, zu uns zu kommen, senden wir Ihnen per Mail eine Rechnung. Bitte haben Sie Verständnis, dass die Reservierung erst dann verbindlich wird, wenn Sie diese Rechnung bezahlt haben.

Unser Team und wir freuen uns auf einen festlichen Abschluss des Jahres 2026 mit Ihnen.

Aga & Ecan Sendil

info@meerzeitjuist.de | 04935 92273

LECKERES ESSEN.
GUTE GETRÄNKE.
BESONDERE MOMENTE.

MeerZeit

Dein Strandbistro

Silvester MENÜ

AB 19:45 UHR

Gedämpfter Nordseelachs auf einem Carpaccio
von roter Bete
mit feinem Feldsalat und Walnuss-Balsamico-Dressing
Brotkonfekt und Salzbutter

Cremesuppe von Tomaten
mit einem Hauch von Kokos und gebackenen Garnelen

Sous vite gegarte Kalbshüfte – rosa
mit Sherryrahmsauce,
gebratenem grünen Spargel und einem Gratin von Kartoffeln

oder

Brust vom Perlhuhn, im Ofen gebacken
auf einem cremigen Risotto mit Steinpilzen
dazu ein Ragout von gebratenen Gemüsen

Dessertvariation
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit eingelegten
Schattenmorellen und selbstgemachtem Frieseneis
mit Rübenkraut und karamellisiertem Schwarzbrot

GETRÄNKEBEGLEITUNG

MeerZeit Sekt – trocken

Weißburgunder – Weingut Schwane – trocken

Weißherbst, Schwarzriesling – Weinkonvent Dürrenzimmer – halbtrocken

Primitivo di Manduria DOC – trocken mit viel Frucht

Jever und Stauder vom Fass, Flaschenbiere, alkoholfreie Getränke

Kaffeegetränke, Cocktails und Spirituosen werden nach Verbrauch berechnet.

Preis pro Person – incl. der Getränke
126,– Euro

Kinder bis 14 Jahre – incl. der Getränke
56,– Euro

AUF EINEN GENUSSVOLLEN JAHRESWECHSEL