

CHAMÄLEON



Silvester 2022 im Chamäleon

Ihr Silvesterticket

Eintrittskarten zu Out Of Chaos präsentiert von der australischen Kompanie Gravity & Other Myths

Mitternachtssnack

Ein Glas Sekt, Berliner Currywurst & vegane Alternative vom Buffet

Aftershowparty mit DJ Jensai

Abendablauf

20:15 Uhr Einlass & Speisenservice

21:45 Uhr Out Of Chaos 1. Teil

22:40 Uhr Pause – 20 Minuten

23:00 Uhr Out Of Chaos 2. Teil bis 23:30 Uhr

ab 00:00 Uhr Partynacht mit DJ

Silvester auf dem Balkon

Genießen Sie den Jahreswechsel mit besten Aussichten auf dem Chamäleon Balkon. Ihr Silvesterabend startet dort um 20:45 Uhr. Wenn Sie mögen, bieten wir eine kleine Snack-Auswahl zur Vorbestellung an. Im Anschluss erleben Sie das Meisterwerk Out Of Chaos und feiern bis in die frühen Morgenstunden.

Ticketpreise

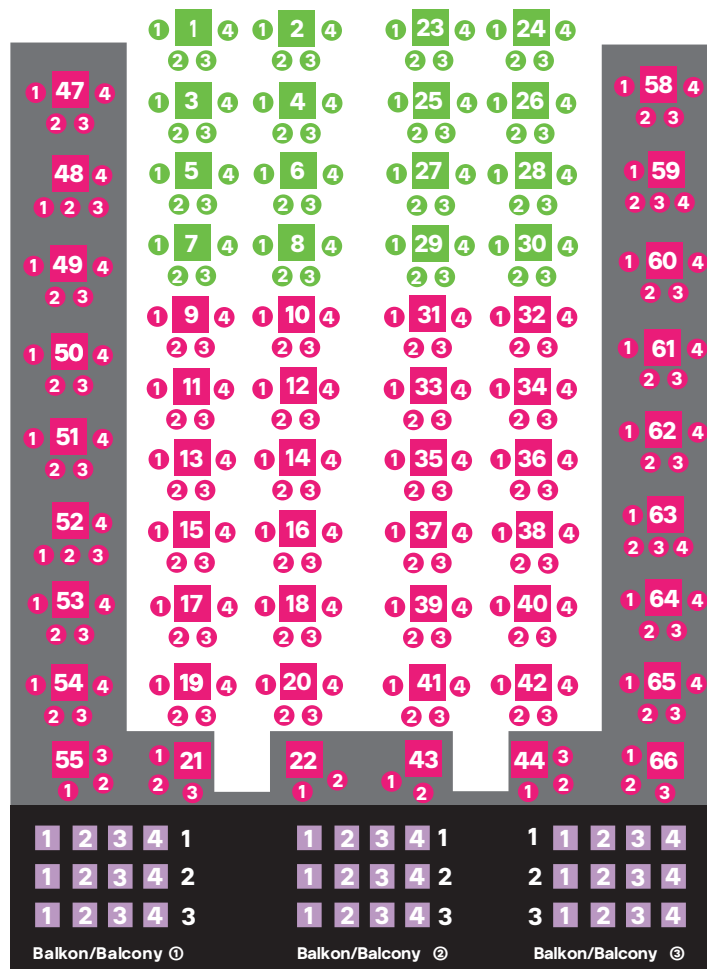
Preisklasse I 121,00 €*
Preisklasse II 141,00 €
Balkon 131,00 €

* Diese Plätze werden ab Mitternacht zur Tanzfläche umgebaut.

Wir platzieren ausschließlich eine Buchungspartei pro Tisch. Alle Angebote inkl. Mitternachtssekt.

**NEW
CIRCUS**

Bühne / Stage



- Hohe Barstühle mit Lehne / High bar stool with backrest
- Bistrostuhl mit Lehne / Bistro chair with backrest
- Sessel (Balkon) / Armchair (Balcony)

Chamäleon Berlin gGmbH, Rosenthaler Str 40/41, 10178 Berlin
Tel +49 30 400059-30, Fax -33, info@chamaeleonberlin.com
Tickets +49 30 400059-0, www.chamaeleonberlin.com

Erleben Sie den letzten Abend des Jahres im historischen Jugendstil-Ballsaal und lassen Sie sich von unserem herzlichen Gastronomieteam verwöhnen.

Die Bestellung der Gala-Menüs und der Snack-Auswahl nehmen wir ausschliesslich im Vorfeld und bis zum **28.12.22** im Vorfeld entgegen. Bitte beachten Sie, dass die Abendkarte nur kleine Snacks und Knabbereien und keine weiteren Speisen enthält. Die Bestellung des Gala-Menüs ist ausschließlich in Preisklasse I & II möglich.

Menü I

Pastinake / Petersilie / Rote Bete
cremiger Pastinakenschaum mit Rote Bete-, Salzkaramell-Mousse und Petersilienluft

Roastbeef vom Weiderind / Thymian & Serviettenknödel
sous-vide gegart mit 21 Gewürzen mit Thymian-Wacholder Jus, Kürbisgemüse mit geräucherter Paprika und Nussbutter-Serviettenknödel

Schokolade / Orange / Rosmarin
Rosmarin-Schokoladen-Flan mit Orangen-Chutney und Sauerrahmschaum

52,50 € pro Person

Menü II

Pastinake / Petersilie / Rote Bete
cremiger Pastinakenschaum mit Rote Bete-, Salzkaramell-Mousse und Petersilienluft

Ofenkürbis / Spinat & Parmesan
mit Honig und Thymian geschmorter Ofenkürbis mit jungem Blattspinat, Parmesancreme und gerösteten Serviettenknödel

Schokolade / Orange / Rosmarin
Rosmarin-Schokoladen-Flan mit Orangen-Chutney und Sauerrahmschaum

47,50 € pro Person

Für den Balkon und für den Theatersaal bieten wir für den kleinen Hunger unsere ausgewählte Snack-Auswahl zum vorbestellen an.

Silvester Snack-Auswahl

Spicy Süßkartoffeltarte

knusprige Tarte mit Ofensüßkartoffeln, Zitronengras und Purple Curry

Avocado Canapés

mit Avocadocreme & und gerösteten Walnüssen

Lachssalat in der Petersilientarte

gebeizt, mit frischen Kräutern, Curry und Zitronengras

Geräucherte Auberginencreme vegetarisch

mit Ziegenfrischkäse

Tête de Moine

Mönchskopfkäse auf Tomaten-Brotchip mit Schnittlauch

Caprese am Spieß

Mini-Mozzarella und bunte Cherrytomaten mit Basilikum-Pesto mariniert

Marinierte Melone

mit Sesam und Minze

19,00 € pro Person