

c o s m o

KITCHEN

Tis the season  
to party.

A stylized illustration of a man and a woman in formal attire. The man is on the right, wearing a suit, white shirt, and dark bow tie, with glasses. The woman is on the left, wearing a dark, long-sleeved dress with a large bow at the waist. The background is a vibrant red, decorated with numerous small, glowing gold dots and thin, blue, wavy lines that resemble light trails or confetti. The overall style is artistic and celebratory.

# C O S M O

## KITCHEN

Manche Nächte verdienen es, besonders zu sein -  
Silvester gehört definitiv dazu. Im Cosmo Kitchen laden  
wir Sie ein, das neue Jahr in einer Atmosphäre aus  
lässiger Eleganz und kreativer Raffinesse zu begrüßen.  
Inspiriert von den historischen Gegensätzen, die unser  
Konzept prägen, wird diese Nacht zu einem Fest für die  
Sinne -

entspannt, genussvoll und unvergesslich.

Unser Küchenchef István Törzsök kreiert ein Menü, das  
Traditionen spielerisch aufbricht und neu interpretiert.  
Begleitet von guten Drinks, stimmungsvoller Musik und  
einer Prise Extravaganz erleben Sie einen Jahreswechsel,  
der keine steifen Regeln kennt - nur den Spaß am Genuss  
und am Zusammensein.

Silvester-Gala inkl. 7-Gang-Menü und Live-Musik: € 370 pro Person

Optional: Weinbegleitung inkl. Aperitif & Heißgetränke: € 110 pro Person

Start: 18:30



# C O S M O

## KITCHEN

### NEW YEAR'S EVE MENÜ

Schwarzer Rettich  
Taschenkrebs, Dashi Beurre Blanc

Goldbrasse Ceviche  
Eingelegte Heidelbeeren, Raskofi Zwiebel

Hortobágyi Palatschinke  
Paprika, Sauerrahm, Hühnerkeule, gesalzene Amalfi Zitrone

Dreierlei vom Sellerie  
gepickelt, Espuma, gegrillt

Heilbutt  
Radicchio , Vanille, Osietra Kaviar

Wagyu Rind  
Schwarzwurzel, Krautroulade, Räucheraal

Süsse Überraschung

Miternachtssnack

