

SILVESTER
2025/26

**HOOKSIELER
SKITERRASSEN**

WEISSES
WUNDER
SILVESTERPARTY



SILVESTERFEIER

am Mi, 31.12.2025
in der Zeit von 19.00 Uhr
bis 03.00 Uhr.

PREISE

inklusive Aperitif, großem
Buffet, alkoholischer & alk.-
freier Getränkeauswahl,
professioneller Tanzmusik
& großem Feuerwerk mit
Mitternachtssnack:

175,00 € pro Person

SHUTTLE

Möglichkeit eines
Shuttle-Services
nach Absprache.

DRESSCODE

Zieht an, was euch
glücklich macht.

Ihr dürft euch aber
auch gerne etwas
herausputzen getreu
dem Motto „Weißes
Wunder“.

TICKETS

gibt es online auf
skiterrassen.de oder vor Ort.



**SILVESTER *
BUFFET, FEIER
& FEUERWERK**

Feiert mit uns ins neue Jahr!
Am Silvesterabend, den 31.12.2025
ab 19.00 Uhr bis 3.00 Uhr
inkl. Buffet, Getränke, DJ & Feuerwerk

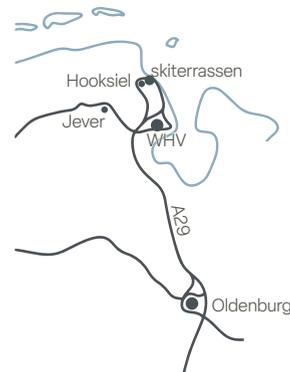


HOOKSIELER SKITERRASSEN
An der Werft 1a, 26434 Wangerland

+49 4425 99 01 80
info@skiterrassen.de

@skiterrassen
#lieblingsort

SKITERRASSEN.DE ←



- × abwechslungsreiche Tanzmusik mit DJ Rocky für jeden Geschmack
- × musikalisch untermaltes Feuerwerk über dem Hooksmeer
- × Candy- & Saltybar
- × Möglichkeit eines hauseigenen Shuttles ab 01.00 Uhr

- × stimmungsvolle Deko im Stil des Mottos „Weißes Wunder“
- × vielfältiges & hochwertiges Buffet inkl. Vorspeise
- × Getränkeauswahl mit besonderen Highlights



WUNDER BAR ————— PARTYDRINKS

GETRÄNKE

Jever vom Fass
Jever Fun Zitrone

Erdinger Weizen
(hell, alkoholfrei)

Rotwein
(Spätburgunder, trocken)

Weißwein
(Grauburgunder, trocken
& Riesling, halbtrocken)

Roséwein
(vom Spätburgunder, mild)

Aperol Spritz
Red-Summer-Jam
– auch alkoholfrei –
(Bacardi Razz, Schweppes
Wildberry, Himbeeren &
Minze)

White Peach Spritz

Coca Cola & Cola Zero
Fanta & Sprite
Orangensaft & Apfelschorle
Maracujasaftschorle
Tonic Water

Kaffee, Tee &
Kaffeespezialitäten
Tafelwasser

Tanqueray Gin
Havana Club Rum,
3 Jahre
9 Mile Vodka

DIGESTIF

Espresso
Jägermeister
Roner Obstler
Rushkinoff
Vodka & Caramel

COCKTAILBAR

Espresso Martini
Moscow Mule
Mango-Basil-Smash
Pornstar Martini Mocktail
und mehr...



VORSPEISE

× frische Steinpilzsuppe
mit Sahne

WARMES BUFFET

- × exotisch marinierte
Thunfischsteaks vom
Grill
- × zartes Roastbeef
mit mediterraner
Kräuterkruste
an Sauce Café de Paris
- × saftige Maispouarden-
brust mit mediterraner
Farce gefüllt
an Basilikum-Pesto
- × würziges
Schweinekarree
im BBQ-Style mit
rauchiger Honig-Glasur
und BBQ-Sauce
- × mildes Gemüse-Curry
mit Kokos & Mango
- × aromatische
Rosenkohl-Röschen mit
gerösteten Walnüssen
- × karamellisierte
Babymöhrrchen mit
Orangen-Sauce
- × goldbraun gebackene
Rosmarin-Drillinge mit
cremiger Trüffel-Mayo
- × lockerer, nussiger
Wildreis

× in Orangen-Butter
geschwenkte
Kartoffelgnocchi

KALTES BUFFET

- × großes Salatbuffet mit
einer Auswahl an frischen
Salaten der Saison u.a.
mit Fetakäse, Peperoni,
Oliven & begleitenden
Dressings
- × gemischte Anti Pasti-
Platte bestehend z.B.
aus cremiger Burrata
auf frischem Rucola
& luftgetrocknetem
Schinken u.v.m
- × knackiger Feldsalat
mit frischen Birnen,
Walnüssen & feinem
Honig-Senf-Dressing
- × leichter Couscous-Salat
mit frischen Kräutern,
Granatapfel & Minze
- × cremige Ziegenkäsetaler
auf kräftigem
Pumpnickel
an fruchtig-süßem
Feigensenf
- × edle Auswahl
europäischer Käsesorten
serviert mit frischem
Obst & Nüssen



- × lokal geräucherte
Variationen an
Räucherfisch
- × ofenwarme
Weißbrotvariationen
- × Hummus, Kräuterbutter &
Tomaten-Chili-Dip

DESSERTS

- × eiskalter Frapphooksieder
(Coffee oder Toffee)
- × exotische Früchte-
Vielfalt: farbenfrohe
Auswahl edler Früchte
- × lockeres Schnee-Tiramisu
mit Kokos & weißem
Schokocrumble
- × cremige Himbeer-
Mascarpone-Mousse
- × fruchtiges Limoncello-
Mousse



MITTERNACHT

- × Sekt – bei Bedarf
auch alkoholfrei – zum
Anstoßen beim Blick
auf ein exklusives
- × Feuerwerk
- × Laugen-Station
mit diversen süßen &
herzhaften Toppings
- × frisch gebackene
Churros

HEISS & EIS *
SILVESTER
BUFFET