

3-Gang Menüs

(ab 10 Personen)

1. Papillon

Fenchel-Meeresfrüchte-Schaumsuppe

Scharfer Crostini

* * *

Rinderrücken vom Galloway Rind

Balsamico-Jus | Ragout von kleinem Gemüse | Geröstete Würfelkartoffeln

* * *

Panna Cotta von Erdbeere und Aprikose

Früchte-Minz-Smothie

€ 26,00 pro Person

2. Toskana

Anti Pasti von Pilzen und Gemüse

Parmesan | Grissini

* * *

Geschmorter Läufer von der Maispoularde

Estragonbutter | Geschmorte Tomaten | Safran-Risotto

oder

Seehechtfilet auf Kräuter-Mousseline

Sautiertes Tomaten-Fenchelgemüse | Grenaille Kartoffeln

* * *

Zweierlei Cannelloni Cioccolato

Beerenragout

€ 27,00 pro Person

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.

Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.

3. Märkisch und Müritz

Sellerie-Steckrübensuppe
Gebackenes Selleriegrün | Kernöl

* * *

Kalbstafilespitz rosa gegart
Meerrettichsauce | Karotten-Bouillonkartoffel-Ragout

oder

Müritzer Lachsforellenfilet
Zitronenbuttersauce | Trüffel-Lauch | Warenér Kartoffelstampf

* * *

Märkische Vanille-Crème
Kirschgrütze

€ 28,00 pro Person

4. Überraschend

Verschiedene Babysalate | Apfel-Balsamico-Dressing
Nüssen | Gemüseallerlei
Streifen vom Spreewälder Mönchskäse

* * *

Gefüllte Ravioli
Feigen | Ricotta | Salbei

oder

Pochierter Lachs
Petersiliensauce | Babyspinat | Kartoffel-Kohlrabitörtchen

* * *

Schokoladencrème
Bananen-Waldbeer-Smoothie

€ 29,00 pro Person

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.

4-Gang Menüs

(ab 10 Personen)

Natürlich

Kräuterrahmsuppe | Kaninchenfilet | Kerbel

* * *

Risotto von Meeresfrüchten | Pesto | Parmesan

* * *

Geschmorte Kalbsbäckchen

Portweinschalotten | Staudensellerie | Kartoffelstrudel

* * *

Erdbeer-Tiramisu | Früchte-Melange

€ 36,00 pro Person

Vegetarisch

Tomate-Mozzarella Papillon Style

Scheiben vom Kuhmilchmozzarella | Sautierte Olivettitomaten | Rotes Pesto

* * *

Gelbe Linsensuppe | Curry | Ingwer | Thai-Basilikum

* * *

Auberginen-Piccate | Polenta | Tomate | Spinat | Sprossen Beet

oder

Indonesische Reismudeln | Paprika-Chili-Ragout | Erdnussbuttersauce

* * *

Zitronengras-Crème Brûlée | Frozen Joghurt

€ 32,00 pro Person

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.

Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.

Asiatisch

Tunfisch-Sashimi im Sesammantel

Wakame-Algensalat | Wasabi-Ingwermayonnaise

* * *

Curry-Kokos-Laksa

Garnelen | Meerbarben | Tofu | Erbsensprossen

* * *

Gebratene Maishähnchenbrust | Curry-Ingwersud

Shiitakepilze | Kaiserschoten | Karotten | Duftreis

oder

Geräucherter Bio-Tofu | Curry-Kokossauce | Wokgemüse | Duftreis

* * *

Papayasalat | Mango | Minze | Sorbet

€ 42,00 pro Person

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.

Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.

5-Gang Menüs

(ab 10 Personen)

Ländlich

Dreierlei Fisch aus dem Rauch @ Berliner Rauchmanufaktur

Lachs | Heilbutt | Makrele | Apfel-Rettich-Salat | Wasabi-Schmand | Babyleaf

* * *

Waldpilzessenz

Kräutersaitlinge | Trüffel-Spähne

* * *

Basilikum-Tagliatelle

Tomaten-Konfit | Pecorino

* * *

Brandenburger Landente | Röstzwiebeljus

Geschwenkter Spitzkohl | Römische Polenta-Nocken

* * *

Apfel-Dreierlei

Biskuitmousse vom Gala Apfel karamellisiert

€ 51,00 pro Person

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.

Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.

6-Gang Gala-Menü

(ab 10 Personen)

Gewagt

Tartar vom Gelbflossen-Tunfisch | Shisokresse
Limetten-Chili-Schmand | Frisée

* * *

Consommé von der Ochsenherztomate
Ziegenkäseravioli | Basilikum

* * *

Ragout von der Bresse-Poularde
Warmer Salat von Waldpilzen | Frankfurter Grüne Soße

* * *

Pinot Rosé-Jahrgangssorbet

* * *

Irish Hereford Prime Beef Rinderfilet
Portweinjus | Babykarotten in Ahornsirup | Kartoffel-Selleriepüree

* * *

Carpaccio von der Babyananas
Rote Beerensuppe | Orangensorbet

* * *

Kleine französische Käseauswahl
Feigensenf | Grissini

€ 75,00 pro Person

.....und zum Schluss

Auf die Schnelle: Das Quick-Lunch-Menü

Blattsalate | Kirschtomaten | Karotten | Gurken | Croutons
Wasabi-Balsamico-Dressing

* * *

Hähnchenbrust | Champignons | Sauerrahm
Saisongemüse | Kleine Kartoffeln

* * *

Rote Beerengrütze | Vanille-Minzschaum

€ 19,00 pro Person

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an!

Information:

Please contact our service team for information about allergens in the food, snacks & beverages offered here.