Katalog Essen & Trinken 2015

Inhaltsverzeichnis Seite

Getränkeauswahl

- Alkoholfreie Getränke
  - Mineralwasser, Säfte & Nektar 2
  - Limonaden 3
- Heißgetränke 3
- Biere 4
  - Fassbiere
  - Flaschenbiere
- Empfänge 5
- Getränkepauschalen 5

Speisenauswahl

- Kleine Imbisse und Fingerfood-Buffets 6-9
- Menüs
  - 3 Gang Menüs 10-11,15
  - 4 Gang Menu 12-13
  - 5 Gang Menu 14
  - 6 Gang Menu 15
- Buffets von lokal bis international 16-21
- Schon Früh….Ge-Bruncht 22-25

Getränkeauswahl

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Apollinaris Selection	0,25 l	€ 3,30
	0,75 l	€ 7,20
Apollinaris Vio	0,25 l	€ 3,30
	0,75 l	€ 7,20
Brandenburger Quell classic	0,75 l	€ 6,20
Märkisch Kristall naturell	0,75 l	€ 6,20

Säfte- & Nektare

Granini Ananassaft	1,0 l	€ 13,20
Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Granini Bananennektar	1,0 l	€ 13,20
Granini Cranberrynektar	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Granini Schwarze Johannisbeere	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Granini Kirschnektar	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Granini Mangosaft	1,0 l	€ 13,20
Granini Maracujanektar	1,0 l	€ 13,20
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Granini Pink-Grapefruitnektar	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Granini Tomatensaft	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Granini Traubensaft	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20

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.

Limonaden

Coca Cola (1,2,7,8)	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Coca Cola Zero (1,2,7,8)	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Fanta (3,6)	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Sprite (3,6)	0,2 l	€ 3,30
	1,0 l	€ 13,20
Schweppes Bitter Lemon (4,9)	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Ginger Ale (1)	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Tonic (4)	0,2 l	€ 3,30

Heißgetränke

Cafe Créma (7)		€ 3,00
Cappuccino (7)		€ 3,70
Doppelter Espresso (7)		€ 3,00
Espresso (7)		€ 2,50
Heiße Schokolade		€ 3,40
Kaffee (7)	1,0 l	€ 13,20
Latte Macchiato (7)		€ 4,00
Latte Macchiato mit Flavour (7) - Karamel - Vanille - Mandel		€ 4,20
Milchkaffee (7)		€ 3,70
Glas Tee		€ 2,70
Kännchen Tee		€ 4,20
Teewasser	1,0 l	€ 10,00

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.

Bier

Fassbier

Berliner Pilsner	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,70
Duckstein	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,90
Erdinger hell	0,5 l	€ 4,90
Lübzer Pils	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,30

Flaschenbier

Berliner Kindl Weiße	0,33 l	€ 3,70
Berliner Kindl Kraftmalz	0,33 l	€ 3,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
Erdinger Dunkel	0,5 l	€ 4,90
Erdinger Kristall	0,5 l	€ 4,90
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	€ 3,40
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	€ 3,70

(1) Farbstoff
(2) Süßstoff mit Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle
(3) Konservierungsstoff Benzolsäure
(4) chininhaltig
(5) Cyclamat und Saccharin
(6) gefärbt mit Beta- Carotin
(7) koffeinhaltig
(8) mit Aromastoffen
(9) enthält Säuerungsmittel

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.

Des Weiteren bieten wir Ihnen an…

Aperitifs & Digestifs	ab	€ 4,50
Alkoholfreien Cocktails		€ 7,50
Cocktails		€ 8,50
Longdrinks		€ 7,50

… und für Ihren Sektempfang

Seminaris Sekt Privat Cuveé	0,75 l	€ 27,50

Getränkepauschale für Ihre private Feier oder Ihren Eventabend

Getränkepauschale

Bestehend aus Lübzer Pils vom Fass, alkoholfreien Getränken,
Hauswein rot und weiß sowie Filterkaffee und Tee

O	Getränkepauschale für 2 Stunden	pro Person	€ 17,00
O	Getränkepauschale für 3 Stunden	pro Person	€ 23,00
O	Getränkepauschale für 4 Stunden	pro Person	€ 29,00
O	Getränkepauschale für 5 Stunden	pro Person	€ 35,00
O	Getränkepauschale für 6 Stunden	pro Person	€ 41,00

**Gern stellen wir Ihnen für Ihre Speisenauswahl
eine abgestimmte Aperitif-, Digestif- und Weinempfehlung zusammen!**

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.

Speisenauswahl

Kleine Imbisse und Fingerfood-Buffets

(ab 10 Personen)

1. International Fingerfood

Räucherlachstatar | Dill- Crème fraîche
Mini-Mozzarella | Olivetti-Strauchtomate | Basilikum
Serrano Schinken | Melonenwürfel

* * *

Kleine Hähnchen-Saltim Bocca | Tomaten-Chili-Couli
Datteln im Speckmantel | Manchego-Dipp
Gebackene Butterfly-Garnelen | Curryschmand
Gnocchis Piemontaise | Gegrilltes Gemüse

* * *

Mascarpone Törtchen
Café Latte-Crème in der Schokoladentasse
Erfrischende Fruchtspieße

€ 23,00 pro Person

2. Märkisches Finger-Allerlei

Räucherfischhappen | Wasabi-Dipp
Ziegenkäse-Taler | Ahornsirup
Geräucherte Entenbrust | Orangen-Confit
Linumer Kalbs-Vitello | Tunfisch-Crème

* * *

Königsberger Klöps´chen | Kapern | Weiße Kräutersauce
Zanderfilet | Spreewaldgurkengemüse
Geschmorte Rinderwürfel | Zwiebel-Konfit
Märkisches Kartoffel-Sauerrahm-Gratin | Leinölparfum

* * *

Gedeckter Werderaner Apfelkuchen
Dahlemer Kirschgrütze | Minze
Früchtemousse aus den Schrebergärten

€ 24,00 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. Mediterraner Tapas-Imbiss

Albondigas | Tomaten-Couli
Chorizo | Serrano | Coppa
Gambas Mediterran | Chili | Aioli

* * *

Gazpacho Andaluz

* * *

Datteln im Speckmantel
Paella Pollo | Safran | Paprika
Ofentomaten | Ziegenkäse | Thymian
Tortilla de patata | Oliven

* * *

Süße Empanadas | Apfel | Zimt
Mallorquinischer Mandelkuchen
Crème Catalan

€ 25,00 pro Person

4. Vegetarischer Imbiss

Gegrillte Zucchini | Auberginen | Paprikafilets | Olivenöl | Thymian | Knoblauch
Gefüllte Weinblätter | Reis | Rosinen
Marinierte Champignons | Austernpilze | Kräuterseitlinge | Artischockenherzen
Tomate | Mozzarella | Pesto
Ciabatta | Baguette | Ricotta | Kräuterbutter

* * *

Mediterraner Gemüseeintopf | Pasta | Scarmoza

* * *

Cous-Cous | Orientalisches Gemüse | Ras el Hanout
Steinpilz-Gnocchis | Rauke | Olivetti-Strauchtomaten
Vegetarische Paella Valencia | Pimiento | Safran | Frühlingslauch
Kartoffeln im Zucchini-Mantel | Rosmarin | Crème fraîche

* * *

Bircher-Quark | Ananas-Minzsalat
Himbeer-Bananen-Smoothie
Dattel-Panna Cotta

€ 26,50 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. Asiatischer Imbiss

California Sushi-Seafood Rolls
Krebsfleisch | Räucherlachs | Tuna | Shrimps
California Sushi-Vegetarian Rolls
Kohl | Shitake | Sprossen | Spargel
Ingwer | Wasabi | Sojasauce

* * *

Tom Ka Gai | Geflügel | Kokos | Limonenblätter

* * *

Seawater-Garnele Butterfly | Gelbes Mango-Relish | Kroepoek
Hähnchenspieße | Zitronengras | Ingwer | Sprossengemüse Stir-Fry
Vegetarische Frühlingsröllchen | Süßer Chili-Dipp

* * *

Zitronengrassorbet
Lychees | Rambutan | Mango | Kaktusfeigen
Mango-Joghurt-Lassi

€ 30,00 pro Person

6. Eintopf-Büffet

Kartoffeleintopf | Wurstecken | Majoran
Uckermärker Gulaschsuppe | Bio-Brötchen
Vegetarischer Gemüsetopf | Räuchertofu
Maîtres Backwaren | Zweierlei Butter

€ 17,00 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.

7. Käse-Büffet

Chaumes | St. Albray | Brie | Manchego | Bavaria Blue | Munster | Picandou
Weintrauben | Getrocknete Aprikosen | Walnussbrot | Chutneys | Salzbutter

€ 16,00 pro Person

8. Kleiner Berliner Imbiss

Schmalzstulle | Schnittlauchröllchen | Spreewaldgurke
Berliner Wurstsalat | Paprika | Essigtunke
Bismark-Heringe | Räucherhappen | Räucherforelle

* * *

Dahlemer Kartoffeltopf | Pfefferbeißer
Berliner Curry-Wurst ohne Darm | Curry-Ketchup
Berliner Bulett´chen | Mostrich | Zwiebeltunke
Gebackene Ofenkartoffel | Scharfer Sauerrahm

* * *

Gefüllte Mini-Berliner
Rote Beerengrütze | Vanillesauce
Früchte aus den Schrebergärten

€ 21,00 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-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

* * *

Kalbstafelspitz 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 Reisnudeln | 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.

Büffets

(ab 20 Personen)

1. Leckeres Brandenburg

Geräucherte Müritz-Forelle | Kräutermeerrettich
Vitello vom Linumer Kalb | Sardellencrème
Salat vom Ochsenmaul | Schnittlauch-Vinaigrette
Pellkartoffelsalat | Nudelsalat | Eiersalat | Pilzsalat | Gemüsesalat
Tomate | Gurke | Paprika | Weißkraut | Karotten
Frische Blattsalate vom Feld
Dressing | Öl | Essig
Maîtres Backwaren | Zweierlei Butter | Schmalz
Spreewaldgurken | Senfgurken

* * *

Rahmsuppe von Kartoffeln und Rübchen | Speck-Cracker

* * *

Rücken vom Kräuterschwein | Wildkräuterjus
Gelbe Steckrüben | Märkische Kartoffeln | Quark | Leinöl

Zander auf der Haut gebraten | Orangenbutter
Kartoffel-Schmorgurken-Ragout

Fläminger Gemüse Allerlei | Spitzmorcheln | Flusskrebse

* * *

Warmer Mohn-Biskuit-Auflauf | Vanille | Minze
Rote Beerengrütze | Vanille-Espuma
Potsdamer Eierschecke | Mandeln | Rosinen
Frische Früchte

€ 31,00 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.

2. Von Spree & Havel

Luftgetrockneter Schinken | Honig-Schinken
Eisbeinsülze | Apfelmeerrettich
Geräucherter und gebeizter Superior Lachs | Honig-Senf-Dipp | Wasabi-Sahne
Flusskrebssalat | Meerrettichsalat | Rindfleischsalat | Roter Linsensalat
Spreewälder Kartoffelsalat | Gurkensalat „Oderbruch“
Tomate | Paprika | Weißkraut | Karotten
Frische Blattsalate vom Feld
Dressing | Öl | Essig
Maîtres Backwaren | Zweierlei Butter | Schmalz

* * *

Kartoffel-Lauchsuppe | Frittierter Schinken

Rinderkraftbrühe | Steinpilz-Maultaschen

* * *

Brust und Läufer vom Märker Hahn | Rotwein-Rosmarinjus
Gegrilltes Gemüse | Kartoffel-Pesto-Püree

Weißes Kalbsragout | Ziegenfrischkäsesauce
Preiselbeer-Paprika | Geschwenkte Grenaille Kartoffeln

Gedämpftes Welsfilet | Zitronengras | Flusskrebse | Gemüsesud
Vollkornreis

* * *

Mandel-Grießpudding | Rotes Fruchtmark
Schokoladenkuchen | Canache Glasur
Berliner-Zitronen-Luft | Johannisbeeren | Minze
Apfel-Quarkkompott | Zimt | Rosinen
Frischer Fruchtsalat | Obstdisplay

€ 41,00 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. Mediterran

Büffelmozzarella | Olivetti-Tomaten | Rotes Pesto
Gegrilltes Gemüse | Artischocken | Balsamico-Zwiebeln
Meeresfrüchte-Terrine | Safranschmand | Limette
Mozzarellasalat | Bärlauch-Sonnenweizensalat | Anti-Pasti-Salat
Tomate | Gurke | Karotte | Rettich | Peperonata
Radiccio | Lollo Rosso | Lollo Bionda | Rucola
Italienisches Dressing | Balsamico-Wasabi-Dressing | Öl | Essig
Oliven-Ciabatta | Panini | Baguette
Ricotta | Beurre blanc | Knoblauchbutter

* * *

Rucolaschaumsuppe | Chili-Crème Fraîche

Sardische Fischbouillon | Safran | Trüffelöl

* * *

Red Snapper | Safran-Chilisauce
Sesam-Blumenkohl | Junger Spinat | Grenaille Kartoffelragout

Saltim Bocca vom Kalbsrücken | Salbei-Grappa-Jus | Serrano
Gegrillte Zucchini und Auberginen | Pappardelle | Pecorino

Gebratene Poulardenbrust | Apfel-Schalotten-Chutney
Chorizo-Erbsengemüse | Roter Camargue-Reis

Vegetarische Paella Valencia | Pimiento rojo | Geriebener Manchego

* * *

Zitronengrascrème Caramell
Tirami Su Crème | Amaretto
Himbeer-Panna Cotta | Roter Bananen-Smoothie
Mascarpone-Orangencrème | Erdbeerkern | Pistazie
Frische Früchte

€ 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.

4. The Dahlem Cube

Tatar vom Räucher- und Gebeiztem Lachs | Schnittlauchschmand
Terrine von Tomate | Ziegenkäse | Pesto | Meerrettich
Carpaccio vom Irish-Nature Rinderrücken | Olivenöl | Tasmanischer Pfeffer
Penne-Gorgonzolasalat | Entenbrustsalat | Matjessalat | Pilzsalat
Tomate | Gurke | Karotte | Rettich | Peperonata
Radiccio | Lollo Rosso | Lollo Bionda | Rucola
French-Dressing | American-Dressing | Balsamico-Dressing
Feine Öle und Essig
Baguette | Brotkonfekt | Walnussbrot | Zweierlei Butter

* * *

Forellenschaumsuppe | Safranfäden | Sellerie

Geflügelkraftbrühe | Trüffelklößchen

* * *

Gebratenes Steinbuttfilet | Hummermedallions | Wasabi-Chilisauce
Keniabohnen | Duftreis

Filet vom Galloway-Rind im Ganzen gebraten | Portwein-Hollandaise
Gemüsemelange | Kartoffel-Ziegenkäse-Gratin

Medallions vom Kalbsfilet | Orangen-Pfeffer | Rotwein-Balsamico-Glace
Dahlemer Ratatouille | Gefüllte Kartoffel-Gnocchis

Soba-Nudeln in Sesam-Öl geschwenkt | Shitake | Cashewkerne

* * *

Crunchiges Schokoladensandwich
Passionsfrucht-Pie auf Cointreau-Canache
Weißes Kaffeemousse im Schokogitter | Himbeerkern
Süße Sushi | Exotische Marmelade | Apfel-Dipp
Mundfertig geschnittene Früchte
Französische Käseauswahl vom Brett | Sautern Trauben | Walnussbrot

€ 95,00 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. Rund um die Welt

Japanischer Schnell-Imbiss

California-Sushi-Seafood Rolls
Krebsfleisch | Räucherlachs | Tuna | Shrimps

California-Sushi-Vegetarian Rolls
Kohl | Shitake | Sprossen | Spargel

Ingwer | Wasabi | Sojasauce

Misosuppe | Wakame | Tofu

* * *

Tex-Mex

Quesedillas | Enchiladas | Tacos
Scharfes Relish | Guacamole | Hot Salsa

Mexikanischer Bohneneintopf | Mais | Jalapenos

* * *

BBQ-Down Under

Aussi-Shrimps vom Grill | Lime- und Garlicbutter
Lammchops | Mintsauce
Beef-Burger | Barbecuesauce

Gemüse-Stir fry
Wedges | Sour Crème

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.

Chinatown-Garküche

Dim Sum aus dem Bambus-Dämpfer

Krautröllchen mit Garnele

Shrimp Shaomai

Seaweed Roll mit Surimi und Gemüse

Gebackene Wan Tan

Enten-Spring Roll

Shrimp-Sesam-Wan Tan

Gemüse-Thai-Samosas

Sojasauce | Süßer Chili-Dipp | Grüne Kokos-Currysauce

* * *

Bafana-Bafana South-Africa

Bananen-Linsensalat mit gegrilltem Tofu

Bobotie and Geelry

Lammhackfleischauflauf mit gelbem Reis und Rosinen

African Stew

Straußenfleisch mit Mango, Kirschtomaten und Süßkartoffeln

* * *

Alpines zum Dessert

Prinzregentenschnitte

Linzer Schnitte

Mousse von der Kaffee-Melange

Marillenknödel | Vanillesauce

Kaiserschmarren | Rosinen | Mandeln | Warme Powideln

€ 68,00 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.

Schon Früh….Ge-Bruncht

(ab 20 Personen)

6. Kleines Brunchbuffet

Frühstückchen

Rührei | Nürnberger Würstchen | Knuspriger Bacon
Zweierlei Marmeladen | Honig | Bio-Ahornsirup
Vanillequark | Naturjoghurt | Erdbeerjoghurt
Frischer Fruchtsalat | Ananaswürfel | Grapefruitscheiben
Dreierlei Müsli | Cornflakes | Bircher Müsli
Maîtres Backwaren
Zweierlei Butter | Margarine

* * *

Büffet

Geräucherter Superior-Lachs | Sahnemeerrettich
Serrano Schinken | Schwarzwälder Schinken | Honigschinken
Mailänder Salami | Coppa | Bündnerfleisch
Tomate | Mozzarella | Frischer Basilikum
Edamer | Gouda | Emmentaler
Geflügelsalat | Italienischer Mozzarellasalat | Pilzsalat
Gurke | Karotte | Paprika | Tomate
Frische Blattsalate vom Feld
Zweierlei Dressings | Öle | Essig

* * *

Tomaten-Artischockensuppe | Croutons

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.

Vom Grill

Schweinerückensteak | Portweinjus | Kräuterbutter

Von der Schneidestation

Truthahnbrust am Stück gebraten | Preiselbeerjus

Karotten-Honiggemüse | Bunte Zucchini
Kartoffelgratin | Kleine Dampfkartoffeln

Vegetarische Tagliatelle | Steinpilze | Rauke

* * *

Rote Beerengrütze | Vanillesauce
Trio vom Schokoladenmousse
Frisches Früchtedisplay
Maîtres Bienenstich

€ 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.

7. Großes Brunchbuffet

Frühstückchen

Rührei | Nürnberger Würstchen | Knuspriger Bacon
Zweierlei Marmeladen | Honig | Bio-Ahornsirup
Vanillequark | Naturjoghurt | Erdbeerjoghurt
Frischer Fruchtsalat | Ananaswürfel | Grapefruitscheiben
Dreierlei Müsli | Cornflakes | Bircher Müsli
Maîtres Backwaren
Zweierlei Butter | Margarine

* * *

Buffet

Geräucherter Superior Lachs | Sahnemeerrettich
Räucherfischhappen | Wasabi | Marinierter Ingwer
Serrano Schinken | Schwarzwälder Schinken | Honigschinken
Mailänder Salami | Coppa | Bündnerfleisch
Tomate | Mozzarella | frischer Basilikum
Edamer | Gouda | Emmentaler
Bavaria Blue | Gorgonzola | St. Albray
Geflügelsalat | Zucchini-Kürbissalat | Pilzsalat
Farfalle-Lachssalat | Penne-Gorgonzolasalat | Linsensalat
Gurke | Karotte | Paprika | Tomate
Rucola | Feldsalat | Lollo Rosso | Chicoreé
Zweierlei Dressings | Öle | Essig

* * *

Tomaten-Artischockensuppe | Croutons

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.

Vom Grill

Rinderrückensteak | Saltim Bocca vom Schweinerücken | Lachssteak
Portweinjus | Sauce Bearnaise | Kräuterbutter

Von der Schneidestation

Truthahnbrust am Stück gebraten | Preiselbeerjus

Karotten-Honiggemüse | Bunte Zucchini | Romanescu
Kartoffelgratin | Kleine Dampfkartoffeln | Vollkornreis

Vegetarisches

Gefüllte Ziegenkäse-Gnocchis | Trüffelöl
Tagliatelle | Steinpilze | Rauke

* * *

Dessert

Rote Beerengrütze | Vanillesauce
Trio vom Schokoladenmousse
Mango-Joghurt-Crème | Frisches Früchtedisplay
Maîtres Bienenstich und Teegebäck

€ 45,00 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.