

SHOW & DINE - MENÜ

11. NOVEMBER 2018 - 26. DEZEMBER 2018

CONSOMMÉ VON WALDPILZEN

mit kleinen Grießnocken, Schwarzwurzel und Schnittlauch

TRANCHEN VON GEBRATENER GÄNSEBRUST

auf Thymian-Honig-Jus, serviert mit winterlichem Rotkohl und Kartoffelklößchen gefüllt mit Trüffelbutter, dazu ein kleiner Mandel-Bratapfel

SPEKULATIUS TRIFFT LEBKUCHEN

Spekulatius-Frischkäse-Küchlein mit marinierter Zimt-Zwetschge trifft auf eine Tonkabohnen-Lebkuchen-Mousse an Marzipan-sauce, serviert mit einem Gruß vom Wintergarten

VEGETARISCH

CONSOMMÉ VON GEMÜSE UND WALDPILZEN

mit kleinen Grießnocken, Schwarzwurzel und Schnittlauch

KNUSPRIGER KARTOFFEL-ZIEGENKÄSE-STRUDEL

auf Muskatkürbis in Kräuterrahmsauce

SPEKULATIUS TRIFFT LEBKUCHEN

Spekulatius-Frischkäse-Küchlein mit marinierter Zimt-Zwetschge trifft auf eine Tonkabohnen-Lebkuchen-Mousse an Marzipansauce, serviert mit einem Gruß vom Wintergarten

Getränke sind nicht im Menü enthalten.

DER ABLAUF

Wir bitten Sie 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn Ihre gebuchten Plätze einzunehmen – Getränkeservice - Service von Vorspeise und Hauptgang – Dessertservice während der Showpause

Für weitere Informationen oder zusätzliche gastronomische Wünsche:

Tel.: 030-588 43-470 | gastronomie@wintergarten-berlin.de