

SHOW & DINE - MENÜ

22. AUGUST 2018 – 10. NOVEMBER 2018

27. DEZEMBER 2018 – 10. FEBRUAR 2019

CREMESUPPE VON FRISCHEN ERBSEN UND MEERRETTICH
mit hausgebeiztem Lachs-Tatar und Sauerrahm

TRANCHEN VOM ROSA-GEBRATENEM KALBSRÜCKEN
mit Rahmsauce von dreierlei Pilzen an Pastinaken-Selleriepüree
und getrüffeltem Kartoffelgratin

ZITRONENCREME MIT BAISER
auf Sandkuchen-Crumble an glasierten Kumquats,
dazu ein cremiges Himbeersorbet in der Hippe,
serviert mit einem Gruß vom Wintergarten

VEGETARISCH

CREMESUPPE VON FRISCHEN ERBSEN UND MEERRETTICH
mit mariniertem Tofu-Kräuter-Tatar

KNUSPRIGER COUSCOUS-BRATLING
mit Rahmsauce von dreierlei Pilzen an Pastinaken-Selleriepüree
und getrüffeltem Kartoffelgratin

ZITRONENCREME MIT BAISER
auf Sandkuchen-Crumble an glasierten Kumquats,
dazu ein cremiges Himbeersorbet in der Hippe,
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