

SHOW & DINE - MENÜ

06. MÄRZ – 30. JUNI 2019

KAROTTEN-ORANGEN-INGWERSÜPPCHEN
mit frittiertem Koriander

IRISCHES RINDERBÄCKCHEN AUF PORTWEINJUS
an Rahmwirsing mit rosa Pfefferbeeren,
dazu Kartoffel-Baumkuchen mit violetter Kartoffelstroh

BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE
an weißer Schokoladenmousse, marinierten Physalis
und Minzpuder

VEGETARISCHERS MENÜ AUF VORBESTELLUNG

KAROTTEN-ORANGEN-INGWERSÜPPCHEN
mit frittiertem Koriander

MIT KRÄUTER-OLIVENCRUMBLE GEFÜLLTE PAPRIKA
an Ratatouillegemüse und Rucolasauce, garniert mit
Blüten von der Kapuzinerkresse

BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE
an weißer Schokoladenmousse, marinierten Physalis
und Minzpuder

Getränke sind nicht im Menü enthalten.

DER ABLAUF

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

Für weitere Informationen oder zusätzliche gastronomische Wünsche:
Tel.: 030-588 43-470 | gastonomie@wintergarten-berlin.de

LET'S TWIST AGAIN