

Menü

Vegan

VORSPEISE

Beef-Tartar

Weißer Trüffelcreme, geröstetes Bauernbrot und Wildkräutersalat

VORSPEISE

Tartar von gelber und roter Bete

Marinierter Apfel, Meerrettichcreme und Wildkräutersalat

SUPPE

Nordische Bouillabaisse

Jakobsmuschel am Spieß und Karottenstroh

SUPPE

Cappuccino vom gelben Curry und Kokos

Kokos-Schaum und gerösteter Tofu

ZWISCHENGANG

Cassis-Champagner-Sorbet

Pumpnickelerde mit einer leichten Meerrettichespuma

ZWISCHENGANG

Cassis-Champagner-Sorbet

Pumpnickelerde mit einer leichten Meerrettichespuma

HAUPTGANG

The Royal Roast –

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak

Kräuterkruste, Portweinjus, glasierte Fingermöhren und getrüffeltes Schichtkartoffel

HAUPTGANG

Gegrilltes Steinpilz-Steak

Trüffel-Blumenkohl-Püree, glasierte Fingermöhren, konfierte Kirschtomate und Rotwein-Schalotten-Reduktion

MITTERNACHTSSNACKS

Kalbs-Currywurst

Champagner-Tomatensoße und Baguette

Berliner

MITTERNACHTSSNACKS

Vegane Currywurst

Champagner-Tomatensoße und Baguette

Berliner

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Cake-Pops

Petit Four (Auswahl)

Key Lime Pie-Tartelettes

Obstplatte (vegan)

Kokoscreme Mango und Maracuja

Panna Cotta Salzkaramell und Schokolade

Eisstation zur Selbstbedienung

Verschiedene Sorten