Menü

VORSPEISE
Beef-Tartar
Weiße Trüffelcreme, geröstetes Bauernbrot und Wildkräutersalat

SUPPE
Nordische Bouillabaisse
Kabeljau, Nordseekrabben und Crostini

ZWISCHENGANG
Jacobsmuschel-Sashimi
Sauce Hollandaise, Ponzu-Trüffel und Masago

SORBET
Weiße Tomate
Alter Balsamico und frisches Basilikum

HAUPTGANG
The Royal Roast
Black Angus Rinderfiletsteak, Trüffeljus, Bimi und Selleriemousseline

MITTERNACHTSSNACKS
Currywurst
Champagner-Tomaten-Soße und Baguette

Berliner

Vegan

VORSPEISE
Tartar von roter Bete
Marinierter Apfel, Meerrettichcreme und Wildkräutersalat

SUPPE
Cappuccino vom gelben Curry und Kokos
Kokos-Schaum und gerösteter Tofu

ZWISCHENGANG
Wassermelonen-Sashimi
Teriyaki und geröstete Zwiebeln

SORBET
Weiße Tomate
Alter Balsamico und frisches Basilikum

HAUPTGANG
Miso Aubergine
Selleriemousseline, Bimi und Kataifi Crunch

MITTERNACHTSSNACKS
Vegane Currywurst
Champagner-Tomaten-Soße und Baguette

Berliner

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Cake-Pops

Petit Fours schokoladig, cremig, fruchtig

Obstplatte (vegan)

Mousse au Chocolat
Rumtopfgel

Pistazien-Tiramisu

Panna Cotta
Waldfruchtspiegel

Eisstation zur Selbstbedienung
Verschiedene Sorten

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie gern unser Servicepersonal an.