

WEIHNACHTEN 2020

IM „TISCHLEIN DECK DICH“



MÄRCHENHAFT-WEIHNACHTLICHES MENÜ



MAIS – KOKOS – SUPPE

MIT GEBRATENEN SCAMPI, ZITRONENGRAS UND GEMÜSEWÜRFEL

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE AN EINER KLASSISCHEN BRATENSAUCE MIT ROTKOHL ODER GRÜNKOHL DAZU KARTOFFELKLÖSSE

ODER VEGETARISCH

WINTERLICHE CANNELLONI AUF KÜRBISGEMÜSE MIT RICOTTA WALNUSS-PESTO UND RUCOLA

MASCARPONE VANILLEKIPFEL CREME MIT KIRSCHEN UND SCHOKOLADE

p. P. 35,00 €

Unser Menü ist für Gruppen ab 5 Personen buchbar

Grimm's



SALATBUFFET

RINDER CARPACCIO MIT PARMESAN UND RUCOLA
VEGGO TOMATO (VEGET. VITELLO TONNATO)
AUSWAHL AN ANTIPASTI
WINTERLICHE BLATTSALATE MIT HONIGDRESSING
GURKEN- / TOMATEN- / KAROTTEN-APFELSALAT
BROT UND BUTTER

WARMES BUFFET

KÜRBIS-SELLERIE-CREMESUPPE MIT KRÄUTERN
GÄNSEKEULE MIT KLASSISCHER BRATENSAUCE
KARTOFFELKNÖDEL MIT BRÖSEL BUTTER
ROTKOHL/ GRÜNKOHL
BUTTERMAKRELE MIT KIRSCHTOMATEN- GEMÜSE
UND WEISSWEINSAUCE
ROTE BEETE-RAVIOLI MIT LEICHTER LAUCHSAUCE
UND GEMÜSESTREIFEN
PESTO REIS

DESSERT

TOSCANELLA-SCHNITTE MIT KARAMELSAUCE
SPEKULATIUS-MOUSSE MIT APFELKOMPOTT

p. P. 39,00 €

Unser Buffetangebot ist für Gruppen ab 30 Personen buchbar



ZUSÄTZLICH DAZU BUCHBAR:

EMPFANG AUF DER TERRASSE/ DACHTERRASSE ODER IM RESTAURANT

GLÜHWEIN	3,50€ p. P.
MIT SCHUSS (RUM/AMARETTO)	4,50€ p. P.
PROSECCO MIT SIRUP	4,50€ p. P.
FEUERSCHALE	50,00€ PAUSCHAL

GETRÄNKEBERECHNUNG NACH VERBRAUCH

ODER

GETRÄNKEPAUSCHALE 26,00 € p. P. über 3 STD.
INKLUSIVE MINERALWASSER, SOFTGETRÄNKE; FRISCH GEZAPFTEM BIER, ROT- UND WEISSWEIN
(HAUSWEINE SCHNEEWEISSCHEN UND ROSENROT), KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

KONTAKT:

MIRJAM HONISCH, SALES MANAGER, GRIMMS HOTEL AM POTSDAMER PLATZ, FLOTTWELLSTRASSE 45

10785 BERLIN, TEL: 030 25 80 08 4006, m.honisch@grimms-hotel.de

WWW.TISCHLEIN-DECK-DICH.BERLIN

