

## Show & Dine **Menü 1**

### **FLYING LIGHTS**

Fusion von Licht und Bewegung

---

02. Januar bis 15. Februar 2026

Hausgebeizter Graved Lachs von der Fjord Forelle  
Meeresalgen | Avocado | Kürbis | Chiffonade Salat  
Olivenöl-Dressing | Trüffelchip

Tranchen von gebratenem Rinderfilet  
Modernes Ratatouille | Crème Rouille  
Grüne Pfeffersauce | Geträufeltes Kartoffelpüree

Mozart Schokoladenmousse  
Beeren Opera Cake | karamellisierte Ananas  
Passionsfrucht-Creme | Herbsterde

---

#### Vegetarisches Menü (Veganes Menü auf Anfrage)

Linsen-Karotten-Hummus  
Taboulé von rotem Quinoa  
Avocado | Kürbis | Chiffonade Salat  
Olivenöl-Dressing | Trüffelchip

Gebackene Buchweizenpilze  
Mediterranes Gemüse | Zuckerschoten  
Rauchpaprika-Mandel-Sauce  
Geträufeltes Kartoffelpüree

Mozart Schokoladenmousse  
Beeren Opera Cake | karamellisierte Ananas  
Passionsfrucht-Creme | Herbsterde

Bitte melden Sie Ihr vegetarisches bzw. veganes Menü oder Lebensmittelintoleranzen  
spätestens 2 Werkstage vor der Veranstaltung bei der Gastronomie an.  
Für Menüänderungen am Abend berechnen wir 3,00 €.

#### BITTE BEACHTEN SIE:

Getränke sind im Menü nicht enthalten.

Wir bitten Sie, 60 Minuten vor Veranstaltungsbeginn Ihre gebuchten Plätze einzunehmen,  
um den folgenden Ablauf sicherzustellen:

Getränkeservice | Service von Vorspeise und Hauptgang vor der Show | Dessertservice während der Showpause

Für weitere Informationen oder zusätzliche gastronomische Wünsche erreichen Sie uns unter  
030 588 43 470 | [gastronomie@wintergarten-berlin.de](mailto:gastronomie@wintergarten-berlin.de)