

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 | Getrüffelttes 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
Getrüffelttes Kartoffelpüree

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

Bitte melden Sie Ihr vegetarisches bzw. veganes Menü oder Lebensmittelintoleranzen
spätestens 2 Werktage 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:

Getränkesservice | 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