

## FLYING LIGHTS

---

Show & Dine Menü  
15. November bis 30. Dezember 2025

Geräucherte Gänsebrust auf Kräuterhummus  
Japanischer Pilzsalat | Holunder-Cumberland-Sauce  
Olivenöl-Dressing | Paprikachip

Kalbsrückensteak mit Trüffelkruste  
Mini Patisson | Zuckerschoten  
Seven Spice Demi Glace | Kartoffelrisotto

Lebkuchenschnitte | Zitronentarte  
Beerenragout | Kürbis-Eierlikör-Sauce

---

Vegetarisches Menü  
(Veganes Menü auf Anfrage)

Geräucherte Tofuscheiben | Kräuterhummus  
Japanischer Pilzsalat | Holunder-Cumberland-Sauce  
Olivenöl-Dressing | Paprikachip

Kartoffel-Risotto mit schwarzen Trüffelscheiben  
Mini Patisson | Zuckerschoten  
Gebackene Aubergine | Seven Spice Demi Glace

Lebkuchenschnitte | Zitronentarte  
Beerenragout | Kürbis-Eierlikör-Sauce

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, 90 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](mailto:gastronomie@wintergarten-berlin.de)