

# WINTERGARTEN

30 JAHRE W WIE VARIETÉ

## GOLDEN YEARS

Die 20er Jahre Varieté Revue N° 2

Show & Dine Menü 20.07. bis 10.11.2022

Island Lachstatar  
Räucherlachs | Eisbergsalat | Avocadocreame | Forellenkaviar  
Grüner Tee | Kräuter Chips

Rosa gebratenes Uckermärker Rinderfilet  
Käferbohnen | Fisolen  
Schalotten Sauce | Knusprige Zwiebelringe  
Erdäpfelstrudel

Mini Gugelhupf | Beerenmousse-Nockerl  
Zwetschgenröster | Bourbon Vanillesauce

### **Vegetarisches Menü auf Vorbestellung**

**(Anmeldung bis 3 Tage vor der Veranstaltung - keine Änderung vor Ort möglich!)**

Mille-feuille vom Waldpilztatar  
Trüffelhummus | Pinienkerne | Rote Bete Blätter

Gebackene Selleriescheiben  
Römische Grießgnocchi mit Bergkäse gebacken  
Spargel | Morcheln  
Vinaigrette von sonnengetrockneten Tomaten

Mini Gugelhupf | Beerenmousse-Nockerl  
Zwetschgenröster | Bourbon Vanillesauce

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 oder 478 | [gastronomie@wintergarten-berlin.de](mailto:gastronomie@wintergarten-berlin.de)