

WOODSTOCK VARIETY SHOW

Show & Dine Menü 24.03. bis 16.07.2023

Woodstock style salad - shake and eat
Hummerfleisch | Quinoa | Gerste | Avocado
Julienne Karotten | Mango | Ringelbeete
Dressing von Extra vergine Olivenöl und Zitronensaft

Steak and tail
Tranchen vom rosa gebratenen Milchkalbsrücken
Garnelen | Geräucherte Putenstreifen
Goabohnen | Südamerikanisches Grits

East American Country Trifle
Kuchenschichten im Cocktailglas
Blaubeeren | Cranberries | Pfirsich

Vegetarisches Menü
(Veganes Menü auf Anfrage)

Woodstock style salad - shake and eat
Gegrillter Halloumi | Quinoa | Gerste | Avocado
Steinpilze | Julienne Karotten | Ananas | Ringelbeete
Dressing von Extra vergine Olivenöl und Zitronensaft

Safran-Polentacreme mit schwarzem Trüffel
Gegrillter Spargel | Auberginenkaviar
Marinierter Tofu | Salzzitronen-Vinaigrette

East American Country Trifle
Kuchenschichten im Cocktailglas
Blaubeeren | Cranberries | Pfirsich

Bitte melden Sie Ihr vegetarisches bzw. veganes Menü
spätestens 1 Werktag vor der Veranstaltung bei der Gastronomie an.
030 588 43 470 | gastronomie@wintergarten-berlin.de

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