

# WINTERGARTEN

30 JAHRE W WIE VARIÉTÉ

## GOLDEN YEARS

Die 20er Jahre Varieté Revue N° 2

Show & Dine Menü 11.11. bis 26.12.2022

Maronicremesuppe  
Eiswein | Waldpilz-Ravioli  
Schwarze Trüffelscheiben

Tranchen von der rosa gebratenen Oldenburger Entenbrust  
Gerösteter Kürbis | Pastinakenpüree | schwarze Holundersauce  
Edamame | Kräuterseitling

Rotes Früchtemousse | Lebkuchenparfait  
Spekulatius-Crumble | Karamellierte Feige  
Kürbiseierlikör Sauce

Vegetarisches Menü  
(Veganes Menü auf Anfrage)

Maronicremesuppe  
Eiswein | Waldpilz-Ravioli  
Schwarze Trüffelscheiben

Hirse-Spinat Laibchen | Tofuspieß  
Topinambur-Risotto | Macadamianuss Sauce

Rotes Früchtemousse | Lebkuchenparfait  
Spekulatius-Crumble | karamellierte Feige  
Kürbiseierlikör Sauce

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

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)