

WINTERGARTEN

30 JAHRE W WIE VARIETÉ

GOLDEN YEARS

Die 20er Jahre Varieté Revue N° 2

Show & Dine Menü 27.12.2022 bis 17.02.2023

Am 31.12.2022 servieren wir ein anderes Menü!

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

Rosa gebratenes Uckermärker Rinderfilet
Käferbohnen | Fisolen | Schalottensauce
Knusprige Zwiebelringe | Erdäpfelstrudel

Mini Gugelhupf | Beerenmousse-Nockerl
Zwetschgenröster | Bourbon Vanillesauce

Vegetarisches Menü
(Veganes Menü auf Anfrage)

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 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