



PANORAMA TOWER

R E S T A U R A N T B A R L O U N G E

A R R A N G E M E N T S

DER FRÜHSTÜCKSTISCH

Guten Morgen und herzlich Willkommen zum Sonnenaufgang über der Stadt!

Lassen Sie sich verführen von der Magie der Höhe. Klar ist der Morgen und noch unverbraucht die Luft, abseits von Lärm und Hektik genießen Sie die Einzigartigkeit des Augenblicks!

Rührei mit Bacon, Spiegelei oder gekochtes Ei, Räucherlachs, Parmaschinken, italienische Salami und Schinken, mind. 3 verschiedene Käsesorten, Streichwurst, Tomaten, Paprika, geschnittene frische Pilze, Blattsalate, Oliven, eingelegtes ital. Gemüse, Konfitüren aus eigener Herstellung, Honig, Nutella, Cornflakes und Müsli, Körner und Nüsse, geschnittenes frisches Obst, Ciabattabrötchen, Croissants, Baguettebrötchen, frisches Kornbrot, verschiedene Kornbrötchen, Butter und Margarine, Kräuterquark, Frischkäse, Joghurt Natur und mit Früchten, Cookies und Muffins, Kaffee, Wasser, Säfte, Milch, Tee

Es soll und wird Ihnen an nichts fehlen, wenn doch, wir erfüllen Ihnen fast jeden Wunsch ...

ein Glas Prosecco vielleicht am Morgen ... ?

Preis 22,00 € pro Person

Arrangement buchbar ab 20 Personen

WEINTISCH

Vorspeise	Lachscarpaccio, geflammt und Yakitorimarinade Limetten Kaffir Creme, Gurkensalat, Chili Senfkaviar
Suppe	Klare Ente und Szechuanpfeffer Wan Tan Ente, Mango Curry Chutney
Hauptgericht	Kaninchenkeule, confiert und Gewürzöl Cranberry, Birne, Stängelbrokkoli, Kartoffelgnocchi Jus
Dessert	Limettenparfait, gratiniert und Espressobrownie Pekannuss, Erdbeere, Rhabarber

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

zur Vorspeise und Suppe 0,1 l	Saale-Unstrut 2016er - trocken Riesling Q.b.A. Weinhaus Pawis hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach Minze und Zitrusaromen, gute Balance zwischen erfrischender, mineralischer Säure und dezentem Restzucker
zum Hauptgericht 0,2 l	USA/Kalifornien 2014er - trocken Zinfandel Dancing Bull Zabaco Vintners dunkelrot bis schwarze Farbe, reife dunkle Früchte in der Nase, dazu pfeffrige Aromen, samtig-weich am Gaumen, viel Fruchtfülle, gute Komplexität
zum Dessert 5 cl	Rheinhessen 2016er - lieblich Bacchus Spätlese Weingut Meiser feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja, ausgewogen mit schönen Spiel von Frucht, Süße und Säure etwas Cassis und Aprikose im Geschmack
Preis	80,00 € pro Person

CANDLE LIGHT DINNER MIT HERZ

Ein romantisch gedeckter Tisch mit Blick in die versinkende Sonne, eine einzigartige Atmosphäre hoch über dem Alltag, ein kribbelndes Menü für Verliebte

... und eine rote Rose zum Mitnehmen.

Mit unserem Menü für Zwei schweben Sie im siebten Himmel.

Überraschen Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten mit unvergesslichen Stunden - eine tolle Geschenkidee, nicht nur zum Valentinstag!

Aperitif	Prosecco mit Toshi Fragoli
Vorspeise	Gurkencreme und Reismilch Tonic, gegrillter Fenchel, getrocknete Kirschtomate Quinoa, Petersilienpesto, Agavendicksaft, Grapefruit
Suppe	Süßkartoffel und Mais Gemüse, Maniokcroutons, BBQ
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Rauchaioli Tomatentatar, Rucola, Brotcrumble, Pinienkerne
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste Pilz Sellerie Püree, Karotte, Stängelbrokkoli Kartoffel Schinken Krokette, Jus
Dessert	Crème brûlée und Tonkabohne Weiße Schokoladencreme, Basilikum, Pfirsich Pfirsichsorbet
Preis	54,00 € pro Person

Lassen Sie sich verwöhnen und geraten Sie in eine sinnliche Stimmung, "Nur die Liebe zählt" an diesem Abend!

EXAMENTAFEL

Suppe	Klare Ente und Szechuanpfeffer Wan Tan Ente, Mango Curry Chutney
Hauptgericht	Kalbsentrecôte und Cesar Salad Wan Tan Bowl, Kartoffelchips Sommertrüffel Parmesan, Jus
Dessert	Limettenparfait, gratiniert und Espressobrownie Pekannuss, Erdbeere, Rhabarber
Preis	48,00 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH TISCH

Suppe	Süßkartoffel und Mais Gemüse, Maniokcroutons, BBQ
Hauptgericht	Pastarolle und Frischkäse Parmesan, Basilikum, getrocknete Tomaten, Rucola Gegrilltes Gemüse, Balsamessig, Mozzarellacreme
Dessert	Panna Cotta und geröstete Mandelmilch Mangosalat, Toffeeiscreme, Chai Matcha
Preis	40,50 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Stubenkükenbrust und Paprika Joghurt Mousse Feldsalatpesto, gepickelte Shiitake, Aprikosenchutney Jus
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Glasbandnudeln Karotten Erdnuss Creme, Gemüse, Terriyaki Wakamesalat
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste Pilz Sellerie Püree, Karotte, Stängelbrokkoli Kartoffel Schinken Krokette, Jus
Dessert	Crème brûlée und Tonkabohne Weiße Schokoladencreme, Basilikum, Pfirsich Pfirsichsorbet
Preis	66,00 € pro Person

TAUFETADEL

Vorspeise	Gurkencreme und Reismilch Tonic, gegrillter Fenchel, getrocknete Kirschtomate Quinoa, Petersilienpesto, Agavendicksaft, Grapefruit
Suppe	Süßkartoffel und Mais Gemüse, Maniokcroutons, BBQ
Hauptgericht	Steinbeißerfilet und Paprika Kartoffelgulasch Gurke, Schmand, Kräuter
Dessert	Panna Cotta und geröstete Mandelmilch Mangosalat, Toffeescrème, Chai Matcha
Preis	60,00 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und Rauchaioli Tomatentatar, Rucola, Brotcrumble, Pinienkerne
Suppe	Brunnenkresse und Rahm
Hauptgericht	Rinderfilet und 1/2 Hummer vom Grill Fenchel, gegrilltes Brot
Dessert	Gefrorenes von Himbeeren und gebrannte Creme
Preis	Tagespreis

UNTERNEHMERTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und Rauchaioli Tomatentatar, Rucola, Brotcrumble, Pinienkerne
Suppe	Ofengeröstete Tomate und Gemüse Thymian, Parmesanschaum
Hauptgericht	Lachsfilet und Sesamkruste Tatsoi, Yakitori, Mumbai Curry Crème, Jasminreis Kokos, Frühlingsrollenteig
Dessert	Crème brûlée und Tonkabohne Weiße Schokoladencreme, Basilikum, Pfirsich Pfirsichsorbet
Preis	60,00 € pro Person

GEBURTSTAGTISCH

Suppe	Süßkartoffel und Mais Gemüse, Maniokcroutons, BBQ
Hauptgericht	Maishähnchenbrust und Chili Ingwer Lack Chayoten, Ananas, Aprikosenchutney, schwarzer Reis Kokos, Jus
Dessert	Limettenparfait, gratiniert und Espressobrownie Pekannuss, Erdbeere, Rhabarber
Preis	45,00 € pro Person

FEIERN FAMILIE – JUGENDWEIHE – SCHULANFANG

Buchbar ab 10 Personen
bei einem einheitlichen Menü

Menü I.	Blumenkohl und Rahm Petersilienöl Rinderfilet und grüner Spargel Karotten, blaues Kartoffelpüree Marinierte Erdbeeren und Sorbet Erdbeermousse
Preis	46,50 € pro Person
Menü II.	Kartoffel und Basilikum Kirschtomaten, Rahm Schweinefilet und Kräutersaitlinge Karotten, Kartoffeln Schokoladenmousse und Orangensorbet
Preis	39,00 € pro Person
Menü III.	Mango und Kokos gegrillte Garnele, Chili Geschmorte Lammkeule und Kräuterkruste Kartoffeln, Bohnen, Kirschtomaten Crème brûlée und Joghurteis Waldbeeren
Preis	41,50 € pro Person
Menü IV.	Tomate und Wacholder Rahm Geschmorter Kalbstafelspitz und Zuckerschote Karotten, Honig, Kartoffeltaler, Kräuter Vanilleeis und Früchte
Preis	42,50 € pro Person