



PANORAMA TOWER
RESTAURANT BAR LOUNGE

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 26,00 € pro Person

Arrangement buchbar ab 20 Personen

WEINTISCH

Vorspeise	Lachscarpaccio, geflammt und Teriyaki Erbsenhummus, Sesam, Gurkensalat, Chili, Mangochutney
Suppe	Süßkartoffel und Geflügel Crème fraîche, Pulled Duck, Portwein
Hauptgericht	Kaninchenkeule, gezupft und gebratene Kräutersaitlinge Spätzlenocken, Estragon, Senf, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper

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 2016er - 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 2020er - lieblich Bacchus Spätlese Weingut Meiser feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja, ausgewogen mit schönem Spiel von Frucht, Süße und Säure etwas Cassis und Aprikose im Geschmack
Preis	97,00 € 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 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. Für einen romantischen Abend!

Aperitif	Prosecco mit Toshi Fragoli
Vorspeise	Auberginen und Pilztatar Petersilienwurzel Sojacreme, Ringelbete, Rosenkohl, Senfkaviar, geröstetes Selleriedressing
Suppe	Kürbis und rote Linsen Apfel, Honig, Mandelmilch Spekulatius Schaum
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee Fenchelcarpaccio, Hanfsamen, Blutorange, Birne, geröstete Pekannuss
Hauptgericht	Rinderfilet und Schalotten Portwein Butter Stängelbrokkoli, Karotten, Süßkartoffelgnocchi, Ahorn Salbei Butter, Jus
Dessert	Crème brûlée und Biscoff Kekscrumble, Mandelmilcheis, Pflaume
Preis	75,00 € pro Person

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

EXAMENTAFEL

Suppe	Süßkartoffel und Geflügel Crème fraîche, Pulled Duck, Portwein
Hauptgericht	Thunfischfilet und Sesamkruste Schwarze Linsen, Gemüse, Kokos, roter Curry, Cashew Nüsse
Dessert	Blondie und kandierte Früchte Nüsse, Mascarpone, weiße Schokolade, Kürbiskernkrokant, Pistazieneis
Preis	58,20 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Suppe	Sellerie und Erdnuss Rahm, Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbsen
Hauptgericht	Pastarolle und Steinpilz Frischkäse, Haferflocken, Wintergemüse, Pilzfond, Parmesan
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeeiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper
Preis	47,50 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Hirschkeule, Pastrami und Kürbisparfait Kürbiskernpesto, Brotchip, Kürbis, Joghurt, Jus
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Spaghettini Sardellencreme, getrocknete Tomaten, Kräuter, Rahm, marinierte Aubergine, konfiertes Gemüse, Parmesan, Sepiacrunch
Hauptgericht	Rinderfilet und Schalotten Portwein Butter Stängelbrokkoli, Karotten, Süßkartoffelgnocchi, Ahorn Salbei Butter, Jus
Dessert	Crème brûlée und Biscoff Kekscrumble, Mandelmilcheis, Pflaume
Preis	80,00 € pro Person

TAUFETAFEL

Vorspeise	Auberginen und Pilztatar Petersilienwurzel Sojacreme, Ringelbete, Rosenkohl, Senfkaviar, geröstetes Selleriedressing
Suppe	Sellerie und Erdnuss Rahm, Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbsen
Hauptgericht	Hirschkeulensteaks und Preiselbeerchutney Rosenkohl, Bacon, Kürbispappardelle, Apfel, Honig, Semmelnocchi, Jus
Dessert	Blondie und kandierte Früchte Nüsse, Mascarpone, weiße Schokolade, Kürbiskernkrokant, Pistazieneis
Preis	73,20 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee Fenchelcarpaccio, Hanfsamen, Blutorange, Birne, geröstete Pekannuss
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	Lachscarpaccio, geflammt und Teriyaki Erbsenhummus, Sesam, Gurkensalat, Chili, Ingwer, Mangochutney
Suppe	Süßkartoffel und Geflügel Crème fraîche, Pulled Duck, Portwein
Hauptgericht	Perlhuhnbrust und scharfes Quittenpüree Butterübchen, Espressoschaum, Perlgraupenrisotto, Mango, Jus
Dessert	Crème brûlée und Biscoff Kekscrumble, Mandelmilcheis, Pflaume
Preis	71,80 € pro Person

GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Kürbis und rote Linsen Apfel, Honig, Mandelmilch Spekulatius Schaum
Hauptgericht	Entenbrust, sous vide und Wurzelgemüse Knollen, Kartoffel Mandel Krokette, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper
Preis	57,00 € pro Person