



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 26,00 € pro Person

Arrangement buchbar ab 20 Personen

WEINTISCH

Vorspeise	Schweinelende, Pastrami und Blumenkohlparfait Apfel, Senf, Karotte, Spinatöl, Sonnenblumenkernkrokant, Jus
Suppe	Muschel und Kartoffel Sellerie, Curry, Pastis, Crème fraîche
Hauptgericht	Lammhüfte, orientalisches Gewürz und gegrillte Melone Karotten Linsen Hummus, Zimtöl
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeescrème, Himbeere, Haferflockenknusper

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

zur Vorspeise und Suppe 0,1 l	Saale-Unstrut 2021er - 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	Südafrika 2018er - trocken Melck's Red Muratie Wine Estate / Stellenbosch Cuvee von Cabernet Sauvignon und Shiraz, volle Beerenfrucht, warmer Körper
zum Dessert 5 cl	Rheinhessen 2021er - 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	93,20 € 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	Gemüse und Pilztatar Paprikacreme, Kräuter, Rauch, Shii Take, Perlzwiebeln, gepickelt, Sesamcrunch
Suppe	Süßkartoffel und Gemüse geröstete Cashew Nüsse, BBQ
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Zuckerschote Frischkäse, konfierte Tomaten, Parmesan, Pinienkerne, Rucola
Hauptgericht	Rinderfilet und Bergkäse Mandel Kruste Kräutersaitlinge, Karotten, Süßkartoffelgratin, Jus
Dessert	Crème brûlée und Kokos Banane, marinierte Ananas, Mascarponecreme, Rum, Ananassorbet
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	Gazpacho, warm und Melonenchutney Kräuteröl
Hauptgericht	Lachsfilet und Knäckebrot Meerrettich Knusper grüne Bohnen, Birne, Augenbohnenkrokette, Dijon-Senf, Agavendicksaft, Baconschaum
Dessert	Pistazienparfait, gratiniert und Walnusstarte Kumquat, Kaffeecrumble
Preis	57,50 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Suppe	Gazpacho, warm und Melonenchutney Kräuteröl
Hauptgericht	Pastarolle und Heumilchkäse Cheddar, Frischkäse, Zucchini, Walnuss, Karamell, rote Zwiebel, Balsamessig, Parmesan
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeiscreme, Himbeere, Haferflockenknusper
Preis	47,50 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Schweinelende, Pastrami und Blumenkohlparfait Apfel, Senf, Karotte, Spinatöl, Sonnenblumenkernkrokant, Jus
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Spaghettoni Paprika Limetten Pesto, Bimi, fermentierte Tomaten, Sepiacrunch, Parmesan
Hauptgericht	Rinderfilet und Bergkäse Mandel Kruste Kräutersaitlinge, Karotten, Süßkartoffelgratin, Jus
Dessert	Crème brûlée und Kokos Banane, marinierte Ananas, Mascarponecreme, Rum, Ananassorbet
Preis	80,00 € pro Person

TAUFETADEL

Vorspeise	Gemüse und Pilztatar Paprikacreme, Kräuter, Rauch, Shii Take, Perlzwiebeln, gepickelt, Sesamcrunch
Suppe	Muschel und Kartoffel Sellerie, Curry, Pastis, Crème fraîche
Hauptgericht	Rinderrückensteak, Tagliata und Tequila Knoblauchpüree, gegrillter Mais, Paprika, geröstetes Kartoffelbrot, Jus
Dessert	Pistazienparfait, gratiniert und Walnusstarte Kumquat, Kaffeecrumble
Preis	72,50 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und Zuckerschote Frischkäse, konfierte Tomate, Parmesan, Pinienkerne, Rucola
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 schwarze Linsen Hummus, Sesam, Gurkensalat, Chili, Ingwer, Papayachutney
Suppe	Süßkartoffel und Gemüse geröstete Cashew Nüsse, BBQ
Hauptgericht	Maishähnchenbrust und Chili Erdnuss Lack Möhrencreme, schwarzer Sesam, gebackene Polenta, Chayoten, Ananas, Szechuanpfeffer, Jus
Dessert	Crème brûlée und Kokos Banane, marinierte Ananas, Mascarponecreme, Rum, Ananassorbet
Preis	69,30 € pro Person

GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Gazpacho, warm und Melonenchutney Kräuteröl
Hauptgericht	Schweinefilet und Parmaschinken Panko Crunch ofengeröstetes Gemüse, Ahornsirup, Kartoffelpüree, Rucola, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper
Preis	53,20 € pro Person