



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 15 Personen

WEINTISCH

Vorspeise	Ziegenkäsemousse und Taler Quittenpüree, Holunderchutney, Früchtebrot
Suppe	Kürbis und Mango Kokos, Curry, Zitronengras
Hauptgericht	Hirschkeule und Glühwein Balsamessig, Maronen Sellerie Püree, Stängelbrokkoli, Pflaumen Zwiebel Chutney, Jus
Dessert	Apfelsorbet und Parfait Apfelpüree, Calvados, Walnusscrumble, Kürbisöl

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 Bechtheimer Hasensprung Huxelrebe Auslese Weingut Meiser Exot Frucht, Bouquet von Mango und Maracuja und Orangenblüte, Aromen von Honigmelone und Orangen, feine Süße im finish
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!

Mit Kerzenkamin auf Ihrem Tisch servieren wir Ihnen:

Aperitif	Prosecco mit Toshi Fragoli
Vorspeise	Quinoasalat und Steinpilz Sojacreme Ringelbete, Rosenkohl, Senfkaviar, geröstetes Selleriedressing
Suppe	Sellerie und Erdnuss Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbse
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee Kürbiscarpaccio, Mango Zucchini Tatar, geröstete Pekannuss
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste Karotte, Stängelbrokkoli, Süßkartoffelgnocchi, Ahorn Salbei Butter, Jus
Dessert	Crème brûlée und Ananas Ingwer Mascarpone Creme, schwarzes Sesameis, Hippe
Preis	108,00 €

Lassen Sie sich verwöhnen und geraten Sie in eine sinnliche Stimmung, "Nur die Liebe zählt" an diesem Abend! Herzlich Willkommen! Unsere Dekoration wird Sie einnehmen.

EXAMENTAFEL

Suppe	Kürbis und Mango Kokos, Curry, Zitronengras
Hauptgericht	Entenbrust, sous vide und Wurzelgemüse Knollen, Rote Bete Püree, Jus
Dessert	Apfelsorbet und Parfait Apfelpüree, Calvados, Walnusscrumble, Kürbisöl
Preis	45,50 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH TISCH

Suppe	Sellerie und Erdnuss Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbse
Hauptgericht	Pulled Jackfrucht und Fladenbrot Orange, Jalapenos, BBQ, Wurzelsalat, Kräuter, Süßkartoffel Pommes frites, Gemüsecreme
Dessert	Avocado und Bananen Schokoladen Creme Toffeeeiscreme, Granatapfel, Popcorn, Lebkuchen
Preis	43,00 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Wachtelbrust und Szechuaneiscreme Brotchip, rote Zwiebel, Rotkohl, Joghurt, Brotcrumble, Jus
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Glasbandnudeln Karotten Erdnuss Creme, Gemüse, Terriyaki, Wakamesalat
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste Karotte, Stängelbrokkoli, Süßkartoffelgnocchi, Ahorn Salbei Butter, Jus
Dessert	Crème brûlée und Ananas Ingwer Mascarpone Creme, schwarzes Sesameis, Hippe
Preis	66,00 € pro Person

TAUFETAFEL

Vorspeise	Quinoasalat und Steinpilz Sojacreme Ringelbete, Rosenkohl, Senfkaviar, geröstetes Selleriedressing
Suppe	Süßkartoffel und Geflügel Portwein, Crème Fraiche, Pulled Duck
Hauptgericht	Steinbeifilet und Kürbis Kartoffelgulasch Paparikacreme, Schmand
Dessert	Avocado und Bananen Schokoladen Creme Toffeeeiscreme, Granatapfel, Popcorn, Lebkuchen
Preis	59,00 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee Kürbiscarpaccio, Mango Zucchini Tatar, 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	Wachtelbrust und Szechuaneiscreme Brotchip, rote Zwiebel, Rotkohl, Joghurt, Brotcrumble, Jus
Suppe	Süßkartoffel und Geflügel Portwein, Crème Fraiche, Pulled Duck
Hauptgericht	Thunfischfilet und Sesamkruste Schwarze Linsen, Gemüse, Kokos, roter Curry, Cashew Nüsse
Dessert	Crème brûlée und Ananas Ingwer Mascarpone Creme, schwarzes Sesameis, Hippe
Preis	60,00 € pro Person

GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Kürbis und Mango Kokos, Curry, Zitronengras
Hauptgericht	Perlhuhnbrust und Zucchini Apfel Tatar Hummus, Karotte, Rauch, Chakalaka, Jus
Dessert	Apfelsorbet und Parfait Apfelpüree, Calvados, Walnusscrumble, Kürbisöl
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