



PANORAMA TOWER
RESTAURANT BAR LOUNGE

B A N K E T T M A P P E

SELFOSS

Vorspeise	Lachscarpaccio, geflammt und Yakitorimarinade Limetten Kaffir Creme, Gurkensalat, Chili, Senfkaviar
Suppe	Klare Ente und Szechuanpfeffer Wan Tan Ente, Mango Curry Chutney
Hauptgericht	Steinbeißerfilet und Paprika Kartoffelgulasch Gurke, Schmand, Kräuter
Dessert	Creme brûlée und Tonkabohne Weiße Schokoladencreme, Basilikum, Pfirsich, Pfirsichsorbet
Preis	60,00 € 47,50 € ohne Vorspeise

NANTES

Vorspeise	Stubenkükenbrust und Paprika Joghurt Mousse Feldsalatpesto, gepickelte Shiitake, Aprikosenchutney, Jus
Suppe	Ofengeröstete Tomate und Gemüse Thymian, Parmesanschaum
Hauptgericht	Kaninchenkeule, confiert und Gewürzöl Cranberry, Birne, Stängelbrokkoli, Kartoffelgnocchi, Jus
Dessert	Limettenparfait, gratiniert und Espressobrownie Pekannuss, Erdbeere, Rhabarber
Preis	58,00 € 45,50 € ohne Vorspeise

CAPATÁ

Vorspeise	Riesengarnelen und Rauchaioli Tomatentatar, Rucola, Brotcrumble, Pinienkerne
Suppe	Ofengeröstete Tomate und Gemüse Thymian, Parmesanschaum
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste Pilz Sellerie Püree, Karotte, Stängelbrokkoli, Kartoffel Schinken Krokette, Jus
Dessert	Creme brûlée und Tonkabohne Weiße Schokoladencreme, Basilikum, Pfirsich, Pfirsichsorbet
Preis	64,00 € 51,50 € ohne Vorspeise

**BANDUNG
(vegetarisch)**

Vorspeise	Gurkencreme und Reismilch Tonic, gegrillter Fenchel, getrocknete Kirschtomate, Quinoa, Petersilienpesto, Agavendicksaft, Grapefruit
Suppe	Süßkartoffel und Mais Gemüse, Maniokcroutons, BBQ
Hauptgericht	Pulled Jackfrucht und Tacos Gemüse, Jalapenos, BBQ, Maniok Fries, Gemüsecreme
Dessert	Panna Cotta und geröstete Mandelmilch Mangosalat, Toffeeiscreme, Chai Matcha
Preis	55,00 € 42,50 € ohne Vorspeise

Bitte beachten Sie bei der Wahl eines Menüs,
dass dieses für alle Gäste einheitlich gewählt wird.

BUFFET TOKIO*

Vorspeise / Kleinigkeiten	Chinesischer Seidennudelsalat und Chinakohl, Pilze, Paprika dazu zur Wahl: gebratene Hähnchenbrustscheiben, Shrimps und scharfe Rinderfiletscheiben California Rolls, mit Fisch- und Gemüsesorten, Reis (z.T. vegetarisch) Diverse Dip's und Soßen Hähnchenfilet und Ananas, Chili Hähnchenbrust und Glasnudeln, Mango, Papaya, Ingwer Riesengarnelen im Reispapier, Sprossen Krabbenbrot
Suppe	Mango und Kokos, Chili
Hauptgang	Seeteufelfilet und Pilze, Lauch, Mandel Hähnchenbrustfilet süß-sauer mit Ananas, Ingwer Kalbssteak und Erdnuss Brokkoli im Tempurateig & Wokgemüse Basmatireis und asiatische Nudeln
Dessert	Mango-Lassi & Papaya, (asiatisches Dessert nach scharfem Essen) Buttermilch, Joghurt Kokosnussreis mit Mango
Preis	44,00 € pro Person

* Buffets bieten wir ab einer Gästezahl
von 30 Personen an.

BUFFET PAMPLONA*

Kleinigkeiten	Aioli Artischockenherzen und Serranoschinken Hackbällchen und Tomate, Sherry Hirtenkäse und Kräuter, Olivenöl Frittierte Paprikaschoten Meeresfrüchte und Knoblauch Grillgemüse und Sherryessig Pflaumen und Bacon Oliven und Kräuter, Chili
Vorspeisen	Krebsfleisch mit rotem und gelbem Chicoree, Mango, Limette, Rahm Serranoschinken und Feigen, Melone Garnelen und Sherry, Wildkräuter, Basilikum Chorizo und Apfelwein
Suppe	Gazpacho, kalte Gemüsesuppe Knoblauch und Mandel, Orangen
Hauptgang	Schweinefilet und Anchovis, Knoblauch, Rosmarin, Jus Entenbrust vom Grill, Sherry und Pflaumen, Jus Lammkotelett vom Grill und Honig, Rum, Chili, Jus Grüner Spargel mit Bacon und Zucchini-Tomaten-Gemüse Zitronenrisotto und Rosmarinkartoffeln
Dessert	Erdbeer- und Joghurtmousse, Mandel Katalanische Crème und Karamell Frischkäse und Feigen, Honig
Käse	Spanische Käseauswahl Steinofenbaguette, Ciabatta und Butter
Preis	54,00 € pro Person

* Buffets bieten wir ab einer Gästezahl von 30 Personen an.

BUFFET FLORENZ*

Vorspeisen / Kleinigkeiten	Parmaschinken und Honigmelone Birnen-Ingwer-Mostarda und Fenchelsalami Kirschtomatensalat und Mozzarella Rucola, Aceto Balsamico Gemüse und Anchovis Grillgemüse und Balsamico Meeresfrüchte und Knoblauch
Suppe	Tomate und Ricotta
Hauptgang	Rinderfiletmedaillons und Rosmarinjus Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei Lammhüfte und Salbeikruste Doradenfilet und Tomaten Zucchini-Auberginen-Lasagne, Bohnen und Zucchini-Tomaten-Gemüse Risotto, Tagliatelle, Gnocchi
Dessert	Cappuccino Mousse, Rahm Tiramisu Sauerkirschen und Aceto Balsamico, Biskuit
Käse	Italienische Käseauswahl Steinofenbaguette, Ciabatta und Butter
Preis	49,00 € pro Person

* Buffets bieten wir ab einer Gästezahl
von 30 Personen an.

CANAPÉS

Frischkäse mit Radieschensprossen	2,40 €
Paglietta mit Tomatenkonfitüre	2,50 €
Tomate mit Mozzarella und Basilikum	2,50 €
Gegrillte Austernpilze mit Balsamico	2,50 €
Räucherlachs und Zitronenmeerrettich	2,70 €
Graved Lachs und Honig-Senf-Soße	2,70 €
Roastbeef mit Gemüseremoulade	2,90 €
Parmaschinken und Feige	2,90 €
Italienische Salami und Parmesan	2,70 €
Fenchelsalami und Birnen Mostarda	2,70 €
Riesengarnelen auf Eierragout	3,80 €
Serranoschinken und Trüffelöl	2,80 €

FINGERFOOD FOR JAMIE O.

Frischkäse und rote Sprossen	2,40 €
Hähnchenbrust und asiatisches Gemüse im Reisblatt	3,00 €
Parmaschinken mit Feigenspalten	2,90 €
Wildschweintrüffel und Schokoladen- Balsamico-Creme	3,60 €
Italienische Salami und Austernpilze, Aceto Balsamico	3,60 €
Taleggio mit Tomaten Mostarda	3,60 €
Riesengarnelen im Glasnudelnest	3,80 €
Rosa Entenbrust mit Mango-Chili-Mousse	3,90 €
Thunfischtatar mit Grapefruit	4,00 €
Spargel und Räucherlachs mit Ingwer	4,00 €

GEBÄCK

Cookies mit Schokolade	1,40 €
Cookies mit weißer Schokolade	1,40 €
Kleine Schokoladenmuffins	1,70 €
Kleine Blaubeermuffins	1,70 €
Buttergebäck - 3 Teile	2,20 €

OBST

1 Teil Obst (Erdbeere, Apfelsinenspalte u.ä.) mit brauner und weißer Schokolade	1,40 €
Fruchtspieß mit 6 Teilen	4,10 €
Früchte (5 Teile) im Strudelblatt	4,10 €

Bitte wählen Sie aus den Variationen und teilen Sie uns die gewünschte Anzahl pro Gast mit. Die Mindestbestellmenge liegt bei 10 Stück pro Sorte.