



**PANORAMA TOWER**  
RESTAURANT BAR LOUNGE

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

## BREVIK

Vorspeise	Hirschkeule, Pastrami und Kürbisparfait Kürbiskernpesto, Brotchip, Kürbis, Joghurt, Jus
Suppe	Sellerie und Erdnuss Rahm, Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbsen
Hauptgericht	Lachsfilet und Granatapfel Tomaten Salsa geröstete Kartoffelwürfel, Birne, grüne Bohnen, Baconschaum
Dessert	Blondie und kandierte Früchte Nüsse, Mascarpone, weiße Schokolade, Kürbiskernkrokant, Pistazieneis
Preis	78,10 € 61,00 € ohne Vorspeise

## TERVUREN

Vorspeise	Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee Fenchelcarpaccio, Hanfsamen, Blutorange, Birne, geröstete Pekannuss
Suppe	Kürbis und rote Linsen Apfel, Honig, Mandelmilch Spekulatius Schaum
Hauptgericht	Kaninchenkeule, gepuift und gebratene Kräutersaitlinge Spätzlenocken, Estragon, Senf, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeeiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper
Preis	70,00 € 55,10 € ohne Vorspeise

## SAINT MALO

Vorspeise	Lachscarpaccio, geflammt und Teriyaki Erbsehummus, Sesam, Gurkensalat, Chili, Ingwer, Mangochutney
Suppe	Kürbis und rote Linsen Apfel, Honig, Mandelmilch Spekulatius Schaum
Hauptgericht	Entenbrust, sous vide und Wurzelgemüse Knollen, Kartoffel Mandel Krokette, Jus
Dessert	Crème brûlée und Biscoff Kekscrumble, Mandelmilcheis, Pflaume
Preis	72,00 € 57,00 € ohne Vorspeise

## CASTILLOS

Vorspeise	Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee Fenchelcarpaccio, Hanfsamen, Blutorange, Birne, geröstete Pekannuss
Suppe	Süßkartoffel und Geflügel Crème fraîche, Pulled Duck, Portwein
Hauptgericht	Rinderfilet und Schalotten Portwein Butter Stängelbrokkoli, Karotten, Süßkartoffelgnocchi, Ahorn Salbei Butter, Jus
Dessert	Crème brûlée und Biscoff Kekscrumble, Mandelmilcheis, Pflaume
Preis	77,30 € 62,60 € ohne Vorspeise

## PATTAYA (vegetarisch)

Vorspeise	Auberginen und Pilztatar Petersilienwurzel Sojacreme, Ringelbete, Rosenkohl, Senfkaviar, geröstetes Selleriedressing
Suppe	Sellerie und Erdnuss Rahm, Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbsen
Hauptgericht	Jackfrucht und Tortilla Gemüse, Orange, Jalapenos, BBQ, Süßkartoffel Pommes frites, Gemüsecreme
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper
Preis	68,70 € 54,00 € ohne Vorspeise

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

## BUFFET TOKIO\*

<b>Vorspeise / Kleinigkeiten</b>	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
<b>Suppe</b>	Mango und Kokos, Chili
<b>Hauptgang</b>	Seeteufelfilet und Pilze, Lauch, Mandel Hähnchenbrustfilet süß-sauer mit Ananas, Ingwer Kalbssteak und Erdnuss Brokkoli im Tempurateig & Wokgemüse Basmatireis und asiatische Nudeln
<b>Dessert</b>	Mango-Lassi & Papaya, (asiatisches Dessert nach scharfem Essen) Buttermilch, Joghurt Kokosnussreis mit Mango
<b>Preis</b>	<b>58,00 € pro Person</b>

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

## BUFFET PAMPLONA\*

<b>Kleinigkeiten</b>	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
<b>Vorspeisen</b>	Krebsfleisch mit rotem und gelbem Chicoree, Mango, Limette, Rahm Serranoschinken und Feigen, Melone Garnelen und Sherry, Wildkräuter, Basilikum Chorizo und Apfelwein
<b>Suppe</b>	Gazpacho, kalte Gemüsesuppe Knoblauch und Mandel, Orangen
<b>Hauptgang</b>	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
<b>Dessert</b>	Erdbeer- und Joghurtmousse, Mandel Katalanische Creme und Karamell Frischkäse und Feigen, Honig
<b>Käse</b>	Spanische Käseauswahl Steinofenbaguette, Ciabatta und Butter
<b>Preis</b>	68,00 € pro Person

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

## **BUFFET FLORENZ\***

<b>Vorspeisen / Kleinigkeiten</b>	Parmaschinken und Honigmelone Birnen-Ingwer-Mostarda und Fenchelsalami Kirschtomatensalat und Mozzarella Rucola, Aceto Balsamico Gemüse und Anchovis Grillgemüse und Balsamico Meeresfrüchte und Knoblauch
<b>Suppe</b>	Tomate und Ricotta
<b>Hauptgang</b>	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
<b>Dessert</b>	Cappuccino Mousse, Rahm Tiramisu Sauerkirschen und Aceto Balsamico, Biskuit
<b>Käse</b>	Italienische Käseauswahl Steinofenbaguette, Ciabatta und Butter
<b>Preis</b>	<b>63,00 € pro Person</b>

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

## CANAPÉS

Frischkäse mit Radieschensprossen	5,00 €
Paglietta mit Tomatenkonfitüre	5,00 €
Gegrillte Austernpilze mit Balsamico	5,00 €
Räucherlachs und Zitronenmeerrettich	6,00 €
Graved Lachs und Honig-Senf-Soße	6,00 €
Roastbeef mit Gemüseremoulade	6,00 €
Parmaschinken und Feige	6,00 €
Italienische Salami und Parmesan	5,00 €
Fenchelsalami und Birnen Mostarda	5,00 €
Riesengarnelen auf Eierragout	6,00 €
Serranoschinken und Trüffelöl	6,00 €

## FINGERFOOD FOR JAMIE O.

Frischkäse und rote Sprossen	5,00 €
Hähnchenbrust und asiatisches Gemüse im Reisblatt	6,00 €
Wildschweintrüffel und Schokoladen- Balsamico-Creme	6,00 €
Italienische Salami und Austernpilze, Aceto Balsamico	5,00 €
Taleggio mit Tomaten Mostarda	6,00 €
Riesengarnelen im Glasnudelnest	6,00 €
Rosa Entenbrust mit Mango-Chili-Mousse	6,00 €
Thunfischtatar mit Grapefruit	6,00 €
Tomate mit Mozzarella und Basilikum	5,00 €
Spargel und Räucherlachs mit Ingwer	6,00 €

## GEBÄCK

Cookies mit Schokolade	2,50 €
Cookies mit weißer Schokolade	2,50 €
Kleine Schokoladenmuffins	2,50 €
Kleine Blaubeermuffins	2,50 €
Buttergebäck - 3 Teile	4,00 €

## OBST

1 Teil Obst (Erdbeere, Apfelsinenspalte u.ä.) mit brauner und weißer Schokolade	2,50 €
Fruchtspieß mit 5 Teilen	6,50 €
Tartelette und Früchte	6,50 €

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