



PANORAMA TOWER
RESTAURANT BAR LOUNGE

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

GÖTEBORG

Vorspeise	Schweinelende, Pastrami und Blumenkohlparfait Apfel, Senf, Karotte, Spinatöl, Sonnenblumenkernkrokant, Jus
Suppe	Süßkartoffel und Gemüse geröstete Cashew Nüsse, BBQ
Hauptgericht	Lachsfilet und Knäckebrot Meerrettich Knusper grüne Bohnen, Birne, Augenbohnenkrokette, Dijon-Senf, Agavendicksaft, Baconschaum
Dessert	Pistazienparfait, gratiniert und Walnusstarte Kumquat, Kaffeecrumble
Preis	71,50 € 57,50 € ohne Vorspeise

VALENCIA

Vorspeise	Riesengarnelen und Zuckerschote Frischkäse, konfierte Tomate, Parmesan, Pinienkerne, Rucola
Suppe	Muschel und Kartoffel Sellerie, Curry, Pastis, Crème fraîche
Hauptgericht	Lammhüfte, orientalisch gewürzt und gegrillte Melone Karotten Linsen Hummus, Zimtöl
Dessert	Pistazienparfait, gratiniert und Walnusstarte Kumquat, Kaffeecrumble
Preis	71,50 € 57,20 € ohne Vorspeise

MARSEILLE

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 € 55,30 € ohne Vorspeise

LOS ANGELES

Vorspeise	Riesengarnelen und Zuckerschote Frischkäse, konfierte Tomate, Parmesan, Pinienkerne, Rucola
Suppe	Gazpacho, warm und Melonenchutney Kräuteröl
Hauptgericht	Rinderfilet und Bergkäse Mandel Kruste Kräutersaitlinge, Karotten, Süßkartoffelgratin, Jus
Dessert	Crème brûlée und Kokos Banane, marinierte Ananas, Mascarponecreme, Rum, Ananassorbet
Preis	77,30 € 62,60 € ohne Vorspeise

COLOMBO (vegetarisch)

Vorspeise	Gemüse und Pilztatar Paprikacreme, Kräuter, Rauch, Shii Take, Perlzwiebeln, gepickelt, Sesamcrunch
Suppe	Gazpacho, warm und Melonenchutney Kräuteröl
Hauptgericht	Jackfrucht und Tortilla Gemüse, Orange, Jalapeños, BBQ, Kartoffelchips, Gemüsecreme
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeiscreme, Himbeere, 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*

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	58,00 € 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 Creme und Karamell Frischkäse und Feigen, Honig
Käse	Spanische Käseauswahl Steinofenbaguette, Ciabatta und Butter
Preis	68,00 € 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	63,00 € pro Person

* 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.