



PANORAMA TOWER
RESTAURANT BAR LOUNGE

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

SAPPORO

Vorspeise	Rinderfilet, Tataki und Punzotee Shii Take, Edamame, Daikonrettich, Sesam, Bao Bun
Suppe	Klare Ente und Gemüse Dumpling, Truthahn, Ananas
Hauptgericht	Lachsfilet und Kaffee Chili Lack Chicoree, Mango, Ingwer, schwarzer Reis, Kokos, Kiwisalsa
Dessert	Cheesecake und Kürbis Buttercrumble, Spekulatius, Karamell, Birnentatar, Kürbiskernöl
Preis	82,00 € 64,00 € ohne Vorspeise

TOULOUSE

Vorspeise	Riesengarnelen und golden Milk Ricotta, Knäckebrot, Avocadocreame, Ingwer, Karotte
Suppe	Marone und Gemüse Rahm, Pilzchutney
Hauptgericht	Entenbrust, sous vide und Rotkohl Frühlingsrollenteig, Kartoffelroulade, Bratapfel, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Sauerkirsche Toffeeiscreme, Aprikosengelee, Mohnknusper
Preis	80,00 € 64,00 € ohne Vorspeise

MÜNSTER

Vorspeise	Lachsfilet, gebeizt und Cranberry Gin, schwarze Linsen, Gurke, Passionsfrucht, Wasabimayonnaise
Suppe	Kürbis und Süßkartoffel Orange, Kokos, Curry, Walnusskrokant
Hauptgericht	Hirschrostbraten und schwarze Johannisbeere Rosenkohl, Bacon, Maronenpüree, Karotte, böhmische Knödel, Haselnussbutter, Jus
Dessert	Crème brûlée und Café Bombon Kumquat, Parfait, Walnuss
Preis	80,00 € 64,00 € ohne Vorspeise

LA SERENA

Vorspeise	Riesengarnelen und golden Milk Ricotta, Knäckebrot, Avocadocreme, Ingwer, Karotte
Suppe	Kürbis und Süßkartoffel Orange, Kokos, Curry, Walnusskrokant
Hauptgericht	Rinderfilet und Schalotten Madeira Butter Topinambur Sellerie Püree, Kürbis, Kartoffelgratin, Jus [rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Dessert	Crème brûlée und Café Bombon Kumquat, Parfait, Walnuss
Preis	86,00 € 70,00 € ohne Vorspeise

ABERDEEN (vegetarisch)

Vorspeise	Süßkartoffelcreme, gebrannt und Uhmami Cheese Apfel Birnen Gelee, Rosenkohl, Kürbis, Senf, Rucola
Suppe	Marone und Gemüse Rahm, Pilzchutney
Hauptgericht	Pastarolle und Heumilchkäse Cheddar, Frischkäse, Gemüse, Zwiebel Ahornsirup Chutney
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Sauerkirsche Toffeeeiscreme, Aprikosengelee, Mohnknusper
Preis	69,00 € 53,00 € ohne Vorspeise

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

BUFFET SCHWERIN*

Vorspeise / Kleinigkeiten	Geräucherter Schinken und marinierte Gemüse Schweinekrustenbraten und Honig Senfcreme, Krautsalat, Speckkrusteln Geräuchertes Fischfilet und Gemüseremoulade Matjestatar und Tomate Schmand, Gartenkresse Käsesalat und Birne Zwiebel, Walnuss, Senf, Rauke Brotauswahl und Butter
Suppe	Kartoffelsuppe und Gemüse, Majoran
Hauptgang	Forellenfilet und Leipziger Allerlei Krebsschaum Backhändelbrust und warmer Kartoffelsalat, Essig, Öl, Gurke Schweinelende und ofengeröstete Gemüse Kartoffelplätzchen, Jus Ofenkartoffel und Kräutercreme Sonnenblumenkernleberwurst Semmelgnocchi und Bergkäse Blattspinat, Rahm, getrocknete Tomaten
Dessert	Quarkkeulchen und Rosinen, Bratapfelpüree Eierlikörmousse und marinierte Beerengrütze Eierschecke Käse von der Küste
Preis	73,00 € 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	76,00 € 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	70,00 € pro Person

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

CANAPÉS

Frischkäse mit Radieschensprossen	5,50 €
Paglietta mit Tomatenkonfitüre	5,50 €
Gegrillte Austernpilze mit Balsamico	5,50 €
Räucherlachs und Zitronenmeerrettich	7,00 €
Graved Lachs und Honig-Senf-Soße	7,00 €
Roastbeef mit Gemüseremoulade	7,00 €
Parmaschinken und Feige	7,00 €
Italienische Salami und Parmesan	5,50 €
Fenchelsalami und Birnen Mostarda	5,50 €
Riesengarnelen auf Eierragout	7,00 €
Serranoschinken und Trüffelöl	7,00 €

FINGERFOOD FOR JAMIE O.

Frischkäse und rote Sprossen	5,50 €
Hähnchenbrust und asiatisches Gemüse im Reisblatt	7,00 €
Wildschweinrücken und Schokoladen- Balsamico-Creme	7,00 €
Italienische Salami und Austernpilze, Aceto Balsamico	5,50 €
Taleggio mit Tomaten Mostarda	7,00 €
Riesengarnelen im Glasnudelnest	7,00 €
Rosa Entenbrust mit Mango-Chili-Mousse	7,00 €
Thunfischtatar mit Grapefruit	7,00 €
Tomate mit Mozzarella und Basilikum	5,50 €
Spargel und Räucherlachs mit Ingwer	7,00 €

GEBÄCK

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

OBST

1 Teil Obst (Erdbeere, Apfelsinenspalte u.ä.) mit brauner und weißer Schokolade	3,00 €
Fruchtspieß mit 5 Teilen	7,50 €
Tartelette und Früchte	7,50 €

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