



PANORAMA TOWER

R E S T A U R A N T B A R L O U N G E

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

ALTA

Vorspeise	Thunfischcarpaccio und Kalbsbraten Mayonnaise, Thunfisch, Kapern, Radieschen, Zitrone, Gartenkräuter, Brotchip
Suppe	Süßkartoffel und ofengeröstetes Gemüse Sauerrahm, Popcorn, geräucherter Paprika
Hauptgericht	Lachsfilet und Rauchsalmundeln Gerösteter Wilder Blumenkohl, Linsenrisotto, Paprika, Lorbeer Vanille Öl
Dessert	Weinbergpfirsich, Bellini und Sorbet Haselnusstorte, Karamell Schokoladen Crumble

Preis 82,00 €
64,00 € ohne Vorspeise

SAINT ÉTIENNE

Vorspeise	Riesengarnelen und konfierte Gurke Mango Galgantmousse, Gurkensud, Vinaigrette, Kerbel
Suppe	Kohlrabi und Kokos Rote Linsen, Ananaschutney
Hauptgericht	Maishähnchenbrust und Chorizo Pflücksalat, Gartenkräuter, Radieschen, weißer Balsamessig, Brotchip, Jus
Dessert	Crème brûlée und Basilikum Weiße Schokolade, Limonensorbet, Limoncellogelee, Basilikumschwamm

Preis 76,00 €
60,50 € ohne Vorspeise

CARTAGENA

Vorspeise	Lachstatar und Gemüse Asiatisches Dressing, Daikonrettich, Sesam, Glasnudeln
Suppe	Mandel und Gurkengazpacho Croutons, Radieschen
Hauptgericht	Schweinefilet und Gewürzpfeffermantel Kohlrabicarpaccio, Traubenmost, Karotte, Kampotpfeffer, Kartoffel Bergkäse Gugl Hopf, Jus
Dessert	Crème brûlée und Basilikum Weiße Schokolade, Limonensorbet, Limoncellogelee, Basilikumschwamm

Preis 75,50 €
60,00 € ohne Vorspeise

NATAL

Vorspeise	Riesengarnelen und konfierte Gurke Mango Galgantmousse, Gurkensud, Vinaigrette, Kerbel
Suppe	Süßkartoffel und ofengeröstetes Gemüse Sauerrahm, Popcorn, geräucherter Paprika
Hauptgericht	Rinderfilet und Pilz Kräuter Butter Blumenkohl, gebackene Zwiebel, Karotte, Kartoffelgratin, Jus [rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Dessert	Weinbergpfirsich, Bellini und Sorbet Haselnusstarte, Karamell Schokoladen Crumble
Preis	86,00 € 70,00 € ohne Vorspeise

LÜTTICH (vegetarisch)

Vorspeise	Knollensellerie, geräuchert und Schokoladenmole Karotte, Ingwer, Apfel, Kresse
Suppe	Kohlrabi und Kokos Rote Linsen, Ananaschutney
Hauptgericht	Gemüse und Pilzbraten Nüsse, Reisteig, gebackene Kartoffel, Crème fraiche, gepickelte Zwiebel, Gartenkräuter, Röstgemüsejus
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und rote Johannisbeere Toffeeiscreme, Beerengelee, Kakaoknusper
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.