



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

NOKIA

Starter	King Prawns and Avocado Pina Colada Coconut Crunch, Pineapple Chutney, Papaya
Soup	Sweet Chestnut and Pear Vegetable, dried Plum, Smoke, Bacon
Main	Salmon Fillet and Smoke Salt Almond Orange, Paprika, Yogurt, Potato Risotto, Bay Leaf Vanilla Oil
Dessert	Pumpkin Pie and Oat Flake Crunch Pear Sorbet, Pecan Nut, Pumpkin, Hippe
Price	80,00 € 64,00 € without Starter

LA ROCHELLE

Starter	Salmon Fillet, braised and Lemon Grass Lime, Daikon Radish, Salt Lemon, Peanut, Pomelo
Soup	Pumpkin and Sweet Potato Orange, Coconut, Curry, Walnut Crunch
Main	Duck Breast, sous vide and Red Cabbage Spring Roll Dough, Potato Roulade, Baked Apple, Jus
Dessert	Crème brûlée and Golden Milk Pineapple, caramelised, Pistacio Ice Cream, Pepper Crumble,
Price	80,00 € 64,00 € without Starter

ZLIN

Starter	Rinderfilet, Tataki and Spice Broth King Oyster Mushroom, Beet, Edamame, Lotus Root
Soup	Onion and Vegetable Parmesan Cheese, Cream, Cheese Strudel
Main	Venison Comb, sous vide and Red Cabbage Gelee Sweet Chestnut Purée, Carrot, Vegetable, Raspberry Jus
Dessert	Crème brûlée and Golden Milk Pineapple, caramelised, Pistacio Ice Cream, pepper Crumble
Price	80,00 € 62,50 € without Starter

LÌMA

Starter	King Prawns and Avocado Pina Colada
Soup	Coconut Crunch, Pineapplechutney, Papaya Onion and Vegetable Parmesan Cheese, Cream, Cheese Strudel
Main	Beef Tenderloin and Mushroom Herb Butter Jerusalem Artichoke Celery Purée, Romanesco, Carrot, Potato Gratin, Jus
Dessert	Pumpkin Pie and Oat Flake Crunch Pear Sorbet, Pecan Nut, Pumpkin, Hippe
Price	86,00 € 70,00 € without Starter

MEDELLÌN (vegetarian)

Starter	Celeriac, smoked and Chocolate Carrot, Ginger, Watercress
Soup	Pumpkin and Sweet Potato Orange, Coconut, Curry, Walnut Crunch
Main	Vegetable and Mushroom Roast Nuts, Rice Dough, Baked Potato, Crème Fraîche, Pumpkin Seed Pesto, Garden Herbs, Roasted Vegetable Jus
Dessert	Chocolate Cake, vegan and Baked Apple Toffee Ice Cream, Pear Almond Gelee, Cacao Crunch
Preis	69,00 € 53,00 € without Starter

**Vorspeise /
Kleinigkeiten**

Geräucherter Schinken
und mariniertes Gemüse

Schweinekrustenbraten und Honig
Senfcreme, Krautsalat, Speckkrusteln

Geräuchertes Fischfilet und Gemüseremoulade

Matjestatar und Tomate
Schmand, Gartenkresse

Käsesalat und Birne
Zwiebel, Walnuss, Senf, Rauke

Suppe

Brotauswahl und Butter
Kartoffelsuppe und Gemüse, Majoran

Hauptgang

Forellenfilet und Leipziger Allerlei, Krebsschaum
Backhändelbrust und warmer Kartoffelsalat,
Essig, Öl, Gurke

Schweinelende und ofengeröstetes Gemüse

Kartoffelplätzchen, Jus

Ofenkartoffel und Kräutercreme

Sonnenblumenkernleberwurst

Semmelgnocchi und Bergkäse

Dessert

Blattspinat, Rahm, getrocknete Tomaten

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 Serrano- schinken 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.