



# 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

## NUUK

Vorspeise	Wachtelbrust und Szechuaneiscreme Brotchip, rote Zwiebel, Rotkohl, Joghurt, Brotcrumble, Jus
Suppe	Süßkartoffel und Geflügel (kalt) Portwein, Creme fraiche, Pulled Duck
Hauptgericht	Steinbeißerfilet und Kürbis Kartoffelgulasch Paprikacreme, Schmand
Dessert	Creme brûlée und Ananas Ingwer Mascarpone Creme, schwarzes Sesameis, Hippe
Preis	59,00 € 46,50 € ohne Vorspeise

## GRENOBLE

Vorspeise	Ziegenkäsemousse und Taler Quittenpüree, Holunderchutney, Früchtebrot
Suppe	Kürbis und Mango Kokos, Curry, Zitronengras
Hauptgericht	Entenbrust, sous vide und Wurzelgemüse Knollen, Rote Bete Püree, Jus
Dessert	Apfelsorbet und Parfait Apfelpüree, Calvados, Walnusscrumble, Kürbisöl
Preis	58,00 € 45,50 € ohne Vorspeise

## SALTO

Vorspeise	Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee Kürbiscarpaccio, Mango Zucchini Tatar, geröstete Pekannuss
Suppe	Sellerie und Erdnuss Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbse
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste Karotte, Stängelbrokkoli, Süßkartoffelgnocchi, Ahorn Salbei Butter, Jus
Dessert	Creme brûlée und Ananas Ingwer Mascarpone Creme, schwarzes Sesameis, Hippe
Preis	64,00 € 51,50 € ohne Vorspeise

**HUA HIN  
(vegetarisch)**

<b>Vorspeise</b>	Quinoasalat und Steinpilz Sojacreme Ringelbete, Rosenkohl, Senfkaviar, geröstetes Selleriedressing
<b>Suppe</b>	Kürbis und Mango Kokos, Curry, Zitronengras
<b>Hauptgericht</b>	Pulled Jackfrucht und Fladenbrot Orange, Jalapenos, BBQ, Wurzelsalat, Kräuter, Süßkartoffel Pommes frites, Gemüsecreme
<b>Dessert</b>	Avocado und Bananen Schokoladen Creme Toffeeiscreme, Granatapfel, Popcorn, Lebkuchen
<b>Preis</b>	55,00 € 42,50 € 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>	44,00 € pro Person

\* 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 Crème und Karamell Frischkäse und Feigen, Honig
<b>Käse</b>	Spanische Käseauswahl Steinofenbaguette, Ciabatta und Butter
<b>Preis</b>	<b>54,00 € pro Person</b>

\* 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>49,00 € pro Person</b>

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

## CANAPÉS

Frischkäse mit Radieschensprossen	2,40 €
Paglietta mit Tomatenkonfitüre	2,50 €
Tomate mit Mozzarella und Basilikum	2,50 €
Gegrillte Austernpilze mit Balsamico	2,50 €
Räucherlachs und Zitronenmeerrettich	2,70 €
Graved Lachs und Honig-Senf-Soße	2,70 €
Roastbeef mit Gemüseremoulade	2,90 €
Parmaschinken und Feige	2,90 €
Italienische Salami und Parmesan	2,70 €
Fenchelsalami und Birnen Mostarda	2,70 €
Riesengarnelen auf Eierragout	3,80 €
Serranoschinken und Trüffelöl	2,80 €

## FINGERFOOD FOR JAMIE O.

Frischkäse und rote Sprossen	2,40 €
Hähnchenbrust und asiatisches Gemüse im Reisblatt	3,00 €
Parmaschinken mit Feigenspalten	2,90 €
Wildschweintrüffel und Schokoladen- Balsamico-Creme	3,60 €
Italienische Salami und Austernpilze, Aceto Balsamico	3,60 €
Taleggio mit Tomaten Mostarda	3,60 €
Riesengarnelen im Glasnudelnest	3,80 €
Rosa Entenbrust mit Mango-Chili-Mousse	3,90 €
Thunfischtatar mit Grapefruit	4,00 €
Spargel und Räucherlachs mit Ingwer	4,00 €

## GEBÄCK

Cookies mit Schokolade	1,40 €
Cookies mit weißer Schokolade	1,40 €
Kleine Schokoladenmuffins	1,70 €
Kleine Blaubeermuffins	1,70 €
Buttergebäck - 3 Teile	2,20 €

## OBST

1 Teil Obst (Erdbeere, Apfelsinenspalte u.ä.) mit brauner und weißer Schokolade	1,40 €
Fruchtspieß mit 6 Teilen	4,10 €
Früchte (5 Teile) im Strudelblatt	4,10 €

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