

brunch buffet

25. + 26.12.2017

parkinn.de/hotel-berlin

Zarte Riesengarnelen in exotischer Marinade
Geräucherte Entenbrust an Waldpilzsalat mit Preiselbeer-Meerrettich
Shrimpsalat mit Papaya
Geräucherte Gänsebrust an Salat von süß-saurem Kürbis
Wildterrine an Orangengelee
Geflügelsalat mit Mango
Rindfleischsalat, Waldorfsalat,
Rosa gebratenes Roastbeef an eingelegten Artischocken
Heringssalat mit Preiselbeeren
Rohkostsalate Karotten, Rettich, Gurken, Paprika, Radieschen und Kohlrabi an verschiedenen Dressings
Thunfischsalat, Lachstatar
Variation von Räucherfisch mit Sahne-Meerrettich
Mit Anis gebeizter Lachs auf roh mariniertem Fenchel und Mandarinenfilet

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Gemischte Brotauswahl und Butter

Riesling Crèmesuppe mit Kräutercroûtons

Vom Schneidebrett

US Hochrippe nach BBQ-Art aus dem Niedergarofen mit Rosa Pfeffersauce

Von unserem Grill

Rinder-, Schweine- und Lammsteaks mit Auswahl an Steaksaucen

Das Beste von Gans und Ente an Orangensauce
Apfelrotkraut und Festtagsklößen, Grünkohl und Butterkartoffeln

Geschmorter Wildbraten an schwarzer Johannisbeersauce dazu Butterspätzle und gebratener Rosenkohl

Zartes Schweinefilet an Granatapfelsauce, Rahmwirsing und gebratener Kürbis mit Waldhonig dazu Steinpilzgnocchi

Gegrilltes Lachsfilet und Tilapiafilet in Eihülle an Safranschaum dazu gebratenen Fenchel und Jasmin Reis

Teigtaschen gefüllt mit Feige, Pecorino und würzigem Schafskäse an Sahnesauce mit sautierten Staruchtomaten

Panna Cotta mit Mark von Waldbeeren
Weihnachtspudding mit Orangenragout

Nougat-Pralinencreme
Gebrannte Vanillecreme

Mandel-Amaretto-Mousse,
Wackelpeter aus Fruchtsäften
Mousse au Chocolat

Charlotte von der Bayerische Crème, Sacherschnitte
Rote Grütze mit Vanillesauce,
Weihnachtliches Gebäck
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Aus dem Eiswagen

Eisspezialitäten der Jahreszeit

**Preis pro Person 49,00€
inklusive Hausgetränke**