



ALL INKLUSIVE SPECIAL 4 STUNDEN

ZEITRAUM 4 Stunden in einem Zeitraum Ihrer Wahl

SPEISEN

- ✓ Menü
- ✓ Büffet
- ✓ Streetfood Market gegen Aufpreis

GETRÄNKE

- ✓ Warsteiner Premium Bier
- ✓ alkoholfreie Getränke
- ✓ Heißgetränke
- ✓ Prosecco
- ✓ ausgewählte Weiß- und Rotweine
- ✓ Empfangsgetränke

SERVICE

- ✓ Getränkeempfang (Prosecco, Bier und alkoholfreie Alternativen)
- ✓ Loungemobiliar, Dinnertische und Stehtischbrücken inklusive Bestuhlung
- ✓ Köche, Service- und Barkräfte, Garderoben- und Toilettenpersonal
- ✓ modernste LED-Lichttechnik mit verschiedenen Moving Lights und farbigen Down- & Uplights
- ✓ Hi-fi Soundsystem für Party- und Background Music
- ✓ Rednerbeschallung inklusive je zwei getrennte Mikrofone für Kathedrale & Disco
- ✓ zwei fest installierte 100" Video Wände & drei 4K-Beamer zur Wandprojektion
- ✓ 3x4 m Bühne ohne Verkleidung
- ✓ DJ inklusive Equipment für Dinner- und Partymusik

PREISE

ab 120 Personen	139,00 € / Person*
ab 150 Personen	129,00 € / Person*
ab 200 Personen	119,00 € / Person*
ab 300 Personen	109,00 € / Person*

Unter 120 Personen berechnen wir einen Mindestumsatz von 16.680 € *.
Ausgenommen vom Mindestumsatz sind Extras wie Open Bar,
Aufpreis für Menüs und Fingerfood als Welcome Reception.

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.

watch out for the crocodiles

ALL INKLUSIVE SPECIAL 6 STUNDEN

ZEITRAUM	6 Stunden in einem Zeitraum Ihrer Wahl	
SPEISEN	✓ Menü ✓ Büffet ✓ Streetfood Market gegen Aufpreis	
GETRÄNKE	✓ Warsteiner Premium Bier ✓ alkoholfreie Getränke ✓ Heißgetränke ✓ Prosecco ✓ ausgewählte Weiß- und Rotweine ✓ Empfangsgetränke	
SERVICE	✓ Getränkeempfang (Prosecco, Bier und alkoholfreie Alternativen) ✓ Loungemobiliar, Dinnertische und Stehtischbrücken inklusive Bestuhlung ✓ Köche, Service- und Barkräfte, Garderoben- und Toilettenpersonal ✓ modernste LED-Lichttechnik mit verschiedenen Moving Lights und farbigen Down- & Uplights ✓ Hi-fi Soundsystem für Party- und Background Music ✓ Rednerbeschallung inklusive je zwei getrennte Mikrofone für Kathedrale & Disco ✓ zwei fest installierte 100" Video Wände & drei 4K-Beamer zur Wandprojektion ✓ 3x4 m Bühne ohne Verkleidung ✓ DJ inklusive Equipment für Dinner- und Partymusik	
PREISE	ab 120 Personen	149,00 € / Person*
	ab 150 Personen	139,00 € / Person*
	ab 200 Personen	129,00 € / Person*
	ab 300 Personen	119,00 € / Person*

Unter 120 Personen berechnen wir einen Mindestumsatz von 17.880 € *.
Ausgenommen vom Mindestumsatz sind Extras wie Open Bar,
Aufpreis für Menüs und Fingerfood als Welcome Reception.

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



ALL INKLUSIVE SPECIAL 8 STUNDEN

ZEITRAUM	8 Stunden in einem Zeitraum Ihrer Wahl	
SPEISEN	✓ Menü ✓ Büffet ✓ Streetfood Market gegen Aufpreis	
GETRÄNKE	✓ Warsteiner Premium Bier ✓ alkoholfreie Getränke ✓ Heißgetränke ✓ Prosecco ✓ ausgewählte Weiß- und Rotweine ✓ Empfangsgetränke	
SERVICE	✓ Getränkeempfang (Prosecco, Bier und alkoholfreie Alternativen) ✓ Loungemobiliar, Dinnertische und Stehtischbrücken inklusive Bestuhlung ✓ Köche, Service- und Barkräfte, Garderoben- und Toilettenpersonal ✓ modernste LED-Lichttechnik mit verschiedenen Moving Lights und farbigen Down- & Uplights ✓ Hi-fi Soundsystem für Party- und Background Music ✓ Rednerbeschallung inklusive je zwei getrennte Mikrofone für Kathedrale & Disco ✓ zwei fest installierte 100" Video Wände & drei 4K-Beamer zur Wandprojektion ✓ 3x4 m Bühne ohne Verkleidung ✓ DJ inklusive Equipment für Dinner- und Partymusik	
PREISE	ab 120 Personen	169,00 € / Person*
	ab 150 Personen	159,00 € / Person*
	ab 200 Personen	149,00 € / Person*
	ab 300 Personen	139,00 € / Person*

Unter 120 Personen berechnen wir einen Mindestumsatz von 20.280 € *.
Ausgenommen vom Mindestumsatz sind Extras wie Open Bar,
Aufpreis für Menüs und Fingerfood als Welcome Reception.

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



ALL INKLUSIVE TAGUNG SPECIAL

ZEITRAUM 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

SPEISEN

- ✓ kleine Kaffeepause morgens mit Smoothies, Gemüsesticks & Kräuterrahm
- ✓ Lunchbüffet
- ✓ kleine Kaffeepause am Nachmittag mit frischem Obst & Kuchen

GETRÄNKE

- ✓ Wasser
- ✓ Softdrinks
- ✓ Säfte
- ✓ Kaffee & Tee

SERVICE

- ✓ Köche, Service- und Barkräfte, Garderoben- und Toilettenpersonal
- ✓ Tagungsbestuhlung
- ✓ fest installierte Licht- und Tonanlage inklusive zwei Handmikrofone für Reden
- ✓ 3x4 m Bühne ohne Verkleidung
- ✓ zwei fest installierte 100" Video Walls

PREISE

ab 150 Personen	95,00 € / Person *
ab 200 Personen	85,00 € / Person *

Unter 150 Personen berechnen wir einen Mindestumsatz von 14.250 € *

* Individuelles Wein-Upgrade nach Absprache

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Caesar Salad

Römersalat | Garnele | Parmesan | Cherrytomate | Croûtons

Rumpsteak

Süßkartoffel | Asian Greens | Miso-Bearnaise

Löffel-Cheesecake

Amarettini | Beeren

MENÜ 2

Süßkartoffelcrème vegan

Cranberry's | Buchweizen-Crunch

Maispoularde

Parmaschinken | Salbei | Nachtschatten | Fregola Sarda | Parmesan

Tarte von der Passionsfrucht

Joghurt | Creme fraîche | Himbeere

MENÜ 3

Saisonaler Suppengarten vegan / vegetarisch

Frühling – Spargel | Sommer – Pfifferlinge | Herbst – Kürbis |
Winter – Pastinake

Kalbsrücken

Sellerie-Mousseline | Jahreszeiten-Gemüse | Trüffeljus

„Der Blumentopf“ vegetarisch / vegan

Mascarponecrème | Beeren-Coulis | Schokoladenerde

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 4

Zweierlei vom Bachsaibling

Tatar & gebraten | Pflücksalat | Haselnuss-Dressing | Dijon-Senf-Crème

Geschmortes & Gegrilltes vom Rind

Backe und Rumpf | Portweinjus | Bauerntüffel | buntes Gemüse

Chocolate Cake vegetarisch

Matcha Crumble | Bourbon-Vanille

MENÜ 5

(für dieses Menü

berechnen wir 15,00 € *

Aufpreis pro Person)

Tatar vom Thunfisch

Avocado | Garnele | Wasabi

Rinderfilet „Black Pearl“

Beete | Knolle | Orangen-Kerbel-Hollandaise

Mousse von der Mango vegetarisch / vegan

Joghurt | Thai-Basilikum | Ananas

MENÜ 6

(für dieses Menü

berechnen wir 15,00 € *

Aufpreis pro Person)

Carpaccio vom Kohlrabi vegan

Passionsfrucht-Dressing | Wildkräuter | Granatapfel

Filet vom Kalb

Kräuter-Risotto | Portweinjus | kleines Gemüse

Süßes Ende vegetarisch

Buttermilch | Lemon Curd | Beeren

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



MENÜVORSCHLÄGE

VEGAN/ VEGETARISCH

„Durch's Beet gejagt“

gefüllte Nachtschatten | Maiscrème | Rote Beete-Trüffel Reduktion |
geschmortes Salatherz
die vegetarische Variante beinhaltet Käse

„Pilz-Party“

diverse geschmorte Pilze | ein gefüllter Großer | Kräuterschnupfnudeln | Spinat | Feta
wahlweise auch handgemachte Semmelknödel abrufbar

„Risotto“

Tomate | Kürbis | Grana Padano | Kräuter | geschmorte Endivie
wahlweise auch Halloumi, Tofu, Fisch, Fleisch abrufbar

„Pasta“

Tomate | Rucola | Oliven | Feige | Pecorino | Cima de Rapa

„Tofu gefüllt“

Spinat | Knoblauch | Rosinen | Karotte | Pak Choi | Süßkartoffel | Staude

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



JAHRESZEITENMENÜ

FRÜHLING

Schaumsuppe von Bärlauch &
Gartenkräutern vegan / vegetarisch

Kalbsrücken | Beelitzer Spargel |
Sc. Hollandaise | Drillinge
Risotto vom grünem & weißen Spargel |
Gartenkräuter vegetarisch / vegan

Zitronen-Basilikum Panna Cotta vegan / vegetarisch
Vanille | Erdbeere

SOMMER

Filet vom Bachsaibling |
Zitrus-Risotto | Basilikum
Carpaccio vom Kohlrabi | Orangenvinaigrette |
Wildkräuter vegan

Roastbeef |
Pfifferlinge in Rahm | Kartoffelgratin
Gebratene Pfifferlinge | geröstete Semmelknödel |
Junglauch vegetarisch

Crumble vom Rhabarber vegetarisch
Vanille | Crème fraîche

HERBST

Cremesuppe vom Hokkaido vegan
Kokosmilch | Kernöl

Supreme vom Perlhuhn |
gerüffelt Pilz-Risotto | Urkarotte
Schupfnudel | Waldpilze | Marone | Cremolata
vegetarisch / vegan

Tiramisu von Holunder und Zitronen vegetarisch
Vanille | Mascarpone | Biskuit

WINTER

Carpaccio von roter Beete
Zitronen-Trüffel-Vinaigrette | Ziegenkäse | Frisée

Zweierlei vom Hirsch |
geschmort & rosa gebraten | Spitzkohl |
Schupfnudel | Haselnuss
Geschmorte Spitzkohl | Vadouvan |
Süßkartoffel vegetarisch / vegan

Crème brûlée vegetarisch
Zimt & Kardamom | Kumquats

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



WORLD FOOD BÜFFET

STARTER

Cremesuppe vom Parmesan

Caesar Salad

Römersalat | Caesar-Dressing | Parmesan | Croûtons

Angry Chicken Noodle Salad

Reisnudel | Gemüse | Hühnchen | Erdnüsse | Limetten-Dressing

Goodfeel Salad vegan

Quinoa | Granatapfel | Mango | Nüsse

Beef Tataki

Roastbeef rosa | Apfel-Teriyakisauce

Lao Tin Trilogie

Three ways:

Beef & Koriander

Garnele & Mango

Glasnudel | Gurke & Avokado

Orange Country Mozzarella

Orange | Avocado | Mozzarella | gerösteter Koriandersamen

MAIN

U.S. Giant Turkey

Riesentruthahn aus dem Rohr |

Kürbis-Mais-Stampf | Spitzkohl | Landrahm

Red Devil Beef

Steakstreifen | rotes Kokosmilch-Curry | Duftreis

Spicy Pork Burrito

Pulled Pork | Paprika | Zwiebel | Cheddar | Guacamole | Salsa | Crema

China Ranch Vegetables vegan

Asian Greens | Orangen-Soja-Infusion | Duftreis

SWEETS

Mousse von weißer Schokolade

Joghurt | Mango

Crème brûlée

karamellisierte Vanillecrème

Fruit Platter vegan

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



CLASSICO ITALIANO

PRIMO

Zuppa di Pomodoro vegan

Pollo Tonnato

Landhuhn | Thunfischcreme | Kapern

Carpaccio di Manzo

vom Roastbeef | Rucola | Grana Padano

Sizilianischer Garnelensalat

Gambas | Staudensellerie | Knoblauch | Zitrone

Caprese Salat

Kirschtomaten | Pesto | Burrata

Antipasti di Verdura vegan

marinierte, gegrillte Paprika | Zucchini | Aubergine |
Artischocken | Oliven | Tomaten

IL SECONDO

Arrosto di Vitello

Kalbssnack frisch aus dem Rohr | gebutterte
Gemüse | Barolojus | Polenta

Parmigiana di Melanzane vegetarisch

Auberginenaufbau | Tomate | Mozzarella

Pollo Diavolo

Grillhähnchen | pikante Tomatensauce | Kapern |
Oliven | Champignons | Reis

Frutti di Mare

Mittelmeerfische | Rucola | Tomate |
Rosmarinkartoffeln

Gnocchi Sorrentino vegetarisch

Tomate | Mozzarella | Basilikum

DOLCI

Panna Cotta | Himbeere vegan / vegetarisch

Profiteroles von dunkler & weißer Schokolade

Piatto di Frutta vegan

UPGRADE

San Danielle Schinken von der Volano
Aufschnittmaschine

Rucola | Birne | Balsamico | Parmesan 12 € *

Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib 12 € *
mit Rinderfiletstreifen 18 € *

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



BBQ BÜFFET

STARTER

Hot Tortilla Corn Soup

Mozzarella Bacon Bites

Ranchero Sauce

Tres Tipos de Burritos

Caesar Salad | gebeizter Lachs | Wasabi

Rucola | Mozzarella | Balsamico

Chicken | spicy Vegetables

California Sunset Salad

Melone | Feta | Minze | rote Zwiebeln | Gurke

Mexican Taco Salad

gegrillte Chorizo | Paprika | Tortilla Chips |

Junglauch | Cheddar

MAIN

„Holy Trinity of American BBQ“

Beef Brisket | 24 hrs. slowly cooked

Smoking Gun's pulled Pork |

the Taste of Southwest

BBQ Spareribs | honey glazed famous Ribs

SIDES

Mashed Potatoes | Mac'n Cheese | Tortilla Chips |
Jalapeños |

Cheese-Cream | Gravy | Chili Onions |
BBQ | Cole Slaw | Caesar Salad

SWEETS

N.Y. Cheesecake | Apple Pie | Sticky Toffee |
Chocolate Brownie

UPGRADE

From the Grill

18 € *

Salsiccia | marinierte Steaks vom Rind & Schwein |
Geflügelspieße | Halloumi | spicy Vegetable Sticks

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



mohr ammer berlin

BERLIN & BRANDENBURG

VORSPEISEN

Berliner Kartoffelsuppe vegan / vegetarisch
Croûtons | Gartenkräuter

Zweierlei vom Lachs
Praline & Tatar | Senfcrème

Kleine Kalbsbouletten
Erdapfel | Spreewaldgurke

Rote Beete Carpaccio vegan
Trüffel-Limettenvinaigrette

Salat von Flusskrebssen
Creme fraîche | Meerrettich | Staudensellerie |
Junglauch

HAUPTGÄNGE

Glasierte Kalbshaxe
Bratensauce | Wurzelgemüse | Röstkartoffeln

Confit von der Bauernente
Spitzkohl | Landrahm | gebutterte Semmelknödel

Landgemüse vegan
Schupfnudeln | Pilze | Petersilienpesto

Zanderfilet & Bachsaibling
Rieslingkraut | Selleriepüree

DESSERT

Oma's Milchreis
Zimt & Zucker | Wesendahler Apfel

Mousse von weißer Schokolade & Mohn
Sauerkirschen

Creme von Eierlikör
Himbeeren

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



ROADTRIP TO ASIA VEGAN-VEGETARISCH

VORSPEISEN

Zitronengras vegan

Kokosmilch | purple Curry

Thai Noodle Salad vegan

Morning Glory Vegetables | Koriander | Limette |
Cashew

Austernseitlinge vegetarisch

Panko | Limetten-Chili-Dip

Vegetable Tempura vegan

gebackenes Gemüse | Miso-Mayonaise

Poke Bowl vegan

Sushi Reis | Tofu | Edamame | Ananas | Sesam |
Avocado | Teriyaki

Dim Sum vegan

gebraten | Gemüse | Ponzu

HAUPTGÄNGE

Pak Choi vegan

Wasserkastanie | Soja-Sesam-Marinade | Ingwer

Grünes Curry von Thai Auberginen vegan

Lotuswurzel | Duftreis

Süßkartoffel vegetarisch

Spinat | Granatapfel | Teriyaki

Singapore Noodles vegetarisch

Spicy Vegetables | Edamame

Indian Randen Cutlet's vegan

Kichererbse | Aprikosen-Ingwer-Chutney

DESSERT

Sticky Rice vegan

schwarzer Reis | Kokosmilch | Ananas

Chai Latte Creme vegan

Mandelmilch | Chai Tea | Krokant

Mango Mousse vegetarisch

Kokos-Joghurt | Thai-Basilikum

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



AROUND THE WORLD VEGAN-VEGETARISCH

VORSPEISEN

Süßkartoffel vegan

Buchweizen-Crunch | Cranberry

Gerösteter Blumenkohl vegan

Harissa | Granatapfel | Goma-Dressing

Salat von Bulgur vegan

Gurke | Tomate | Chili | Raz el hanout

Goodness bowl vegan

Quinoa | Nashi-Birne | bunte Beete | Blattspinat |
Nüsse

Spanische Tortilla vegetarisch

Kartoffel | Bio-Ei | Pimientos de Padron | Aioli

Hummus vegan

rote Beete | Curry | classic | Pita

HAUPTGÄNGE

Cordon bleu von Auberginen vegetarisch

Tomaten-Sugo | Parmesan | Polenta

Spitzkohl vegan / vegetarisch

geschmort | Vadouvan | Süßkartoffel

California Pasta vegan / vegetarisch

Penne Rigate | Orangen-Chili-Rahm | Nüsse

Crespelle Piemontaise vegetarisch

gefüllt & überbacken | Blattspinat | Ricotta |
Pinienkerne | Grana Padano

Asian Greens vegan

Orangen-Chili-Infusion | Koriander | Duftreis

DESSERT

Kokos Panna Cotta vegan

Passionsfrucht

Chia-Pudding vegan

Beeren | Mandelmilch

Crème Brûlée vegetarisch

karamellisierte Vanillecreme

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



WANDERUNG DURCH BRANDENBURG VEGAN-VEGETARISCH

VORSPEISEN

Hokkaidokürbis vegetarisch / vegan

Kernöl | geröstete Kerne

Salat von Beluga Linsen vegan

weißer Balsamico | Granny Smith

Rote Beete vegetarisch

Walnüsse | Limetten-Dressing |
Ziegenkäse-Crumble

Büffel Mozzarella vegetarisch

bunte Tomaten | Basilikum

Tatar von Wurzelgemüsen vegetarisch

Frischkäse | Gartenkräuter | Crostini

Feldsalat vegan

Kartoffel-Dressing | Nüsse

HAUPTGÄNGE

Wurzelwerk vegan

Steckrübe | Staudensellerie | Urkarotte | Erdäpfel |
Petersilien-Pesto

Schupfnudel vegetarisch / vegan

Maronen | Kaiserschoten | Nussbutter

Graupenrisotto vegetarisch / vegan

confierte Tomaten | Gartenkräuter

Heimische Pilze vegetarisch

Landrahm | kleine Semmelknödel | Junglauch

Cannelloni vegetarisch

Mangold | Frischkäse | Tomate

DESSERT

Milchreis vegetarisch / vegan

Salzkaramell

Apple Crumble vegetarisch

Wesendhaler Apfel | Butterstreusel

Birne Helene vegetarisch

karamellisierte Birne | Schokolade | Haselnuss

Upgrade für Fleischliebhaber

15 € *

Roastbeef tranchiert | Süßkartoffel |
Asian Greens

oder

Giant Turkey | creamy Cabbage | Kürbis-Mais-Püree

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



FLYING FOOD AROUND THE WORLD

VORSPEISEN

Süßkartoffel vegan
Kokosmilch | Curry

Chicken Yakitori
Landhuhn | Soja-Honig-Marinade | Junglauch |
Sesam

Risottobällchen vegetarisch
Tomate | Basilikum

Steamed Bamboo Clams
Jakobsmuschel | Chili-Öl | Masago

Spanische Tortilla vegetarisch
Kartoffel | Bio-Ei | Paprika | Pimentos de Padron

Gerösteter Blumenkohl vegan
Harissa | Granatapfel | Goma-Dressing

Dragons Caesar's Salad
Romana | Yuzu-Knoblauch-Dressing |
Thai Chicken | Tiger Prawns | Kroepoek

HAUPTGÄNGE

Merluzza
gebratener Seehecht | Ratatouille | Polenta

Yellow Mango Chicken Curry
Landhuhn | gelbes Kokosmilch-Curry | Mango |
Jasminreis

Süßkartoffel vegan
Pak Choi | Teriyaki | Wasserkastanie

Tokio Fried Pork & Udon
Udon Nudeln | crispy Pork | japanischer Gurkensalat

Kalbsrücken
rosa | Wurzelgemüse | Risoleé

DESSERT

N.Y. Cheesecake
Himbeere | Mango

lauwarmes Schokoladen-Küchlein
Matcha-Vanille-Creme

Creme brûlée
karamellisierte Vanillecreme

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



FLYING FOOD REGIONAL

VORSPEISEN

Cremesuppe von Sellerie & Apfel vegetarisch / vegan

Ziegenkäse

gebrannt | Wildkräuter | Birne |
Passionsfrucht-Dressing

Salat von roter Beete vegan

Walnüsse | Limetten-Trüffel-Dressing | Schnittlauch

Kleine Kalbsboulette

Erdapfel | Spreewaldgurke

Büffel Mozzarella aus Brandenburg vegetarisch

bunte Tomate | Basilikum

Feldsalat

Speck-Croûtons | Haselnuss-Dressing |
Kirschtomate

Tatar von der Lachsforelle

Landgurke | Sauerrahm

HAUPTGÄNGE

Zanderfilet

Rieslingkraut | Erdapfel

Kalbshaxe aus dem Rohr

Wurzelgemüse | Jus | Ofenkartoffel

Ochsenbacke vom Weiderind

Portweinjus | Sellerie-Mousseline |
wilder Broccoli

Schupfnudel vegetarisch / vegan

Waldpilze | Maronen | Junglauch | Petersilien-Pesto

Brust & Keule vom Kikok-Huhn

Ofengemüse | Buchweizen-Risotto

DESSERT

Oma's Milchreis vegetarisch / vegan

Salzkaramell

Joghurt-Vanillecreme vegetarisch / vegan

Beerencoulis

Mousse von weißer Schokolade & Eierlikör

Himbeere

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



GOOD FEELING LUNCH

VORSPEISEN

Cremesuppe von Süßkartoffeln ^{vegan}
Kokosmilch | Cranberry

Goodfeel Salad ^{vegan}

Quinoa | Granatapfel | Nüsse | Mango | Chili

„Sunset Salad“ ^{vegan}

Avocado | Tomate | Orange |
Pistazien-Crunch

Caesar Salad

knackiger Römersalat | Parmesandressing |
Kirschtomaten | Croûtons

HAUPTGÄNGE

China Ranch Vegetables ^{vegan}

buntes Gemüse | Babyspinat | Orangen-Soja-Chili |
Limonenreis

Ofenhühnchen

Zitrone | Couscous | Oliven

„Poke Bowl“

Lachs | Teriyaki | Sushi-Reis | Avocado | Gurke |
Ananas | Algen-Crunch | Edamame

DESSERT

Creme brûlée

karamellisierte Vanillecrème

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



BETTER FEELING LUNCH

VORSPEISEN

Lemongras Soup ^{vegan}

Kokosmilch | Zitronengras

Antipasti ^{vegan}

gegrilltes und mariniertes Brandenburger
Freilandgemüse

Brandenburger Paoletta Mozzarella ^{vegetarisch}

Avocadocrème | Orange | gerösteter Koriander

Apfel-Linsensalat ^{vegan}

Beluga Linsen | Granny Smith

HAUPTGÄNGE

Kleine Wiener Schnitzel

Kartoffel-Butter-Püree | Rahmkarotten

„Wrap Oriental“ ^{vegan}

Granatapfel | Blumenkohl | Harissa | Tahina

California Pasta

Penne Rigate | Freilandhuhn | Orangen-Chili-Rahm |
Rosinen | Nüsse

DESSERT

Panna Cotta & Himbeere ^{vegetarisch / vegan}

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



STREETFOOD

Für unseren Street Food Market findet Ihr nachfolgend unsere 8 Geschmackswelten. Davon könnt Ihr bis zu 4 auswählen. Für den „DEEP Streetfood Market“ berechnen wir einen Aufpreis von 18,00 € / pro Person*.

FRESH MEXICAN MARKET FOOD

- so schmeckt das Leben -

Avocado-Mango-Salat vegan

rote Zwiebeln | Limette | Koriander | Nachos

Ceviche vom Weißfisch

Passionsfrucht | Limette | Koriander | Tomate

„Tacolicious“

slow grilled Turkey |

Mais-Taco's | I Frijoles | fruchtiges Kraut |
sensationelle „La Victoria Sauce“ | mexikan Rice

XuXu Bowl

brauner Reis | Chili-Garnelen | Bohnen | Koriander |
Limette | Queso fresco |
Tortilla Chips

Mexican Flan vegetarisch

Tequila Sirup

Churros y chocolate vegetarisch

Schokolade

LA BELLA CUCINA

- das Leben ist schön -

Antipasti Misto vegan

gegrilltes & mariniertes Mittelmeergemüse |
Olivenöl | Crustini

Caprese Salat vegetarisch

sonnenreife Kirschtomaten | Burrata | Basilikum |
Pinienkerne

Tagliarini al Tartufo vegetarisch

getrübte Bandnudeln aus dem Parmesanlaib

Super Degustazione

Tiroler Kernschinken auf der Volano
Aufschnittmaschine geschnitten
Birne | alter Balsamico | Rucola | Ciabatta

Tiramisu vegetarisch

Biskuit | Mascarpone | Espresso | Kakao

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



STREETFOOD

STREETFOOD AUS DEM MORGENLAND

- aufregend orientalisch -

Hummus Triologie ^{vegan}

Curry | rote Beete | classic | Fladenbrot

Tabouleh Bowl ^{vegan}

Couscous | Petersilie | Tomate | Junglauch | Minze

Uri Buri fried Fish

Filets von Mittelmeerbisfen | Olivenöl | Tomate | Koriander

Biryani

orientalisches Reisgericht | Safran | Hühnchen | Kardamom | Zimt

Süßes aus 1001 Nacht ^{vegan}

feinste Baklava aus der Berliner Sönmez Manufaktur

HOLY TRINITY OF AMERICAN BBQ

- seriös Gegrilltes & Geschmortes -

Sunset Salad

Melone | Koriander | Queso fresco

Caesar's Salad

Romana Salat | Parmesan-Dressing | Croûtons

Smoking Guns

gerollte Tortilla mit Pulled Pork & Beef Brisket | Paprika | Zwiebeln | Chipotle-Dip | Cheddar

Barbecue Spare Ribs

smashed Potatoes | fruchtiger Krautsalat | Slim's sweet & sticky BBQ

N.Y. Cheesecake

Himbeere

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.

STREETFOOD

ROADTRIP TO ASIA

- all time favorites -

Bang Bang Ji

Chickensalat | geröstete Chili | Sesam | Junglauch | Teriyaki

Sashimi vom Lachs

Ingwer | Wasabi

Vietnamesischer Kräutersalat vegan

Reisnudeln | Koriander | Minze | Thai Basilikum | Limette

Yellow Mango Chicken Curry

Freilandhuhn | Mango | Kokosmilch | Duftreis

Red Devil Beef

Steakstreifen | rotes Kokosmilch-Curry | Wokgemüse | Duftreis

Sticky rice vegan

Ananas | Ingwer

STREETS OF BERLIN

- arm aber sexy -

Wrap Oriental vegan

Hummus | Blumenkohl | Granatapfel | Wildkräuter | Harissa | Goma-Dressing

Lucky Roll

Reisnudel | vietnamesische Kräuter | Beef | Chili

BURGER STATION

All American Burger

grilled Beef | Salat | Gurke | Tomate | Zwiebel

Chili Cheese Bacon

grilled Beef | Gurke | Tomate | Jalapeños | Cheddar Cheese | Bacon

Bao Bun's vegan

gegrillte Austernpilze | Teriyaki | geröstete Zwiebel

Mini Donuts

verschiedene Toppings

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



STREETFOOD

GLUTENFREE, HEALTHY AND VEGAN

- Bowl up your life -

Hummus Dreierlei

Curry | rote Beete | classic | Fladenbrot

Wrap Oriental

Blumenkohl | Granatapfel | Wildkräuter | Harissa | Goma-Dressing

Power bowl

Quinoa | Kichererbsen | Avocado | Spinat | Tahini-Dressing

Poke Bowl

Sushi Reis | Lachs | Gurke | Ananas | Avocado | Algen-Crunch

Falaffel & Tabouleh

gebackene Falaffelbällchen | Tomate | Petersilie

Chia Pudding

Mandelmilch | Beeren

TOTAL LOCAL

- zwischen Elbe und Oder -

Gemüse Tatar vegetarisch

Wurzelgemüse | Creme fraîche | Kräuter

Beef Tatar

Schalotten | Spreewaldgurke | Kapern | Sardelle

Tatar vom Bachsaibling

Meerrettich-Crème | Forellencaviar

zum Dreierlei vom Tatar reichen wir Sauerteigbrot und Fassbutter

Kalbsrücken

Kartoffel-Sellerie-Mousseline | Saisongemüse | Jus

Königsberger Klopse

Kartoffelpüree | rote Beete | Kapern-Zitronensauce

Mousse von weißer Schokolade & Blaumohn

Sauerkirschen

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



UPGRADES

FLYING FOOD UPGRADE ZUM EMPFANG

Ziegenkäse vegetarisch

Rosmarin-Honig | Bergpflirsich

Gerösteter Blumenkohl vegan

Goma-Dressing

Jakobsmuschel

Risotto | Erbse | Estragon

Gebackene Avocado vegetarisch

Mango-Koriander-Salsa

Risotto-Bällchen vegetarisch

Parmesan | geschmolzene Tomaten

Crustini

Beef Tatar | Senfcreme

Kartoffeltortilla

Chorizo | Pimentos de Patron

Shrimp Tempura

Wasabicrème

Beef Sticks

Teriyaki | Junglauch

Scampi Sticks

Miso-Mayonaise

Panko Chicken Sticks

La Victoria Sauce

3 Stück

für 12,00 € / Person*

5 Stück

für 18,00 € / Person*

UPGRADE DEIN MENÜ AUF 4 GÄNGE

Aufpreis

13,50 € / Person*

Risotto

Jakobsmuschel | Erbse | Estragon

Gegrillter Octopus

Chorizo | Zweierlei von der Bohne

Kleines Tatar vom Weiderind

Schnittlauch-Crème | Gemüse Pickles

Bunte Beete

Ziegenkäse | Wildkräuter | geröstete Cashewkerne

Confierter Sellerie

Wachtel | Geflügel-Trüffel-Nage | Brunnenkresse

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



UPGRADES

LATE NIGHT SNACK

Preis pro Stück

Berliner Currywurst
Mini-Schrippe

6.50 € *

Falaffelbällchen vegan
Tahini

6.50 € *

Süßkartoffel vegan
Teriyaki | Sesam | Togarashi

6.50 € *

Gulaschsuppe
Rindfleisch | Wurzelgemüse

8.50 € *

Dessertbuffet
Aufpreis / Person

12.00 € *

Auswahl vom italienischem Rohmilchkäse

„Der Blumentopf“
Mascarponecrème | Beeren-Coulis |
Schokoladenerde

Löffel-Cheesecake
Löffel-Cheesecake | Amarettini | Mango

WELCOME RECEPTION

Starter Drinks Aufpreis / Person

7.50 € *

Crémant Bouvet Ladubay

Vibrante Sprizz

Martini Vibrante alkoholfrei | Rhabarber | Soda

Aperol Sprizz

Prosecco | Aperol | Soda | Orange

Limoncello Sprizz

Prosecco | Limoncello | Soda

Sarti Sprizz

Prosecco | Sarti | Maracuja | Soda

Negroni

Campari | Gin | roter Wermuth

Lillet Wildberry

Lillet rose | Prosecco | Wildberry

Drei ausgewählte Starter Drinks als
light open Bar

2 Stunden

15 € / Person *

3 Stunden

22 € / Person *

4 Stunden

25 € / Person *

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



UPGRADES

OPEN BAR

unsere Drinks servieren wir mit Eristoff Vodka, Bacardi carta blanca, Bacardi oro, Bombay London dry Gin, Jack Daniels Bourbon Whiskey oder Johnny Walker Scotch Whiskey, Cazadores Tequila und Martini

2 Stunden	18 € / Person *
3 Stunden	25 € / Person *
4 Stunden	30 € / Person *

PREMIUM OPEN BAR

mit ausgewählten Spitzen-Spirituosen wie Bombay Gin, Grey Goose Vodka, Bacardi Ocho, Patron Tequila, Jack Daniels Single Barrel und Johnny Walker Gold

2 Stunden	24 € / Person *
3 Stunden	30 € / Person *
4 Stunden	36 € / Person *

Moscow Mule

Vodka, Limette, Gurke & Ginger Beer

Cuba Libre

Rum | Cola | Limette

Gin & Tonic

Bombay | Tonic Water

Campari Tocco Rosso

Campari | Holunderblütensirup | Prosecco | Soda

Pornstar Martini

Vodka | Passionfruit | Limette | Prosecco

Paloma

Tequila | Grapefruit Limonade | Meersalz

Berliner Luft | Jägermeister | Williams Birne

* Individuelles Wein-Upgrade nach Absprache

* Die Preise verstehen sich netto exkl. der gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.