

WELTREISE

Pata Negra im Olivencrêpe

Gambas aus dem Chilidampf und Macadamiacrunch

Teriyaki Thunfisch, Wasabikruste und Thaispargel

Carpaccio „Stroganoff“

Regenwaldsalat und Kerne

•

Gurkenshot mit Eismeerkrabben – glasiert und gespießt

Orangen-Rüblisuppe und Zimtcroustons

Gazpacho und Melonenlollie aus dem Eis

•

Barramundi auf Wasserfenchel

Mutton Seekh Kabab

Feijoada-brasilianisches Bohnengericht

Berliner Currywurst und Brioche

Känguru in Teebaumrinde mit Kubebenpfeffer

Süßkartoffelstampf in der Aubergine

Allgäuer Kässpätzle und geschmolzene Zwiebeln

•

Sopa de Chocolate blanca

Buttermilch Pan Cakes und Erdbeeren

Berliner Luft

Stilton und Süßweitrauben



AL DENTE

CATERING – SEIT 1986

DINING CLUB

Roggencrostini mit Oliventapenade

Bärlauchpesto

Hummus

•

Falafel und geminzte Gurken

Knolle „Laura“ und Champignon in Sojakaramell

Tortilla und Rüben in Ahornkaramell

Gebackene Artischocke

Topinamburpürée mit brauner Zitrus-Petersilienbutter

•

Sellerie-Essenz und grüner Röstspargel

•

Saiblingilet, Apfel, Gurke und Pumpernickelstreusel

Gebackene Spinatmaultasche und Räucherwurzeln

Gebrannte Knoblauchtarte

•

Geeister Orangenklee und Ziegenkäse

•

Sacamorza-Spätzle mit Zwiebelschmelze

Schupfnudeln und Champagnerkraut

•

Apple Crumble und Vanilleparfait

