



## ANGEBOT

Für einen reibungslosen Aufbau und Support Ihrer gastronomischen Bewirtungswünsche bieten wir folgende drei Leistungsblöcke an.

### DELIVERY

### CATERING

### EVENT

Anlieferung heiß  
zu festem Termin

Anlieferung heiß  
vor Termin  
in Warmbehältern

Anlieferung heiß  
vor Termin  
in Warmbehältern  
Anrichte und Service via TDR

#### FOKUS

Bewirtung wichtiger Dining  
und Lunch Termine  
Essen kann bei Ankunft starten  
Fokus Hauptgang & Dessert  
Bei 3-Gang ggf. 2 Lieferungen  
Lieferung on point (bspw. 12:15 Uhr)  
1,5 Stunden Vorlauf

Bewirtung Lunch, Tagungen  
Essensstarttermin unsicher  
Fokus 2-3 Gang, Tagungsbewirtung  
Lieferung up front (bspw. 11:30 Uhr)  
ab 12 Stunden Vorlauf

Bewirtung Events  
Essensstarttermin unsicher  
Fokus 3-6 Gang & Veranstaltungen  
TDR kocht bei Kunden (Koch)  
TDR bewirbt (Service) - optional  
ab 24 Stunden Vorlauf

#### BEISPIEL

Lunch  
Dinner

Tagungs Snacks Vormittags  
Tagungs Fingerfood Buffets  
Tagungs Menus & Buffets  
Tagungs Snacks Nachmittags  
Canapes für Empfänge

Event Empfänge  
Event Fingerfood Buffets  
Event Buffets  
Event Exklusiv Menüs  
Event Veranstaltungen

#### KARTEN

Lieferservice Karte

Lunch Tagungsmenüs  
Fingerfood Tagung & Event  
Tagungs Snacks Vormittags  
Tagungs Snacks Nachmittags

Dinner Event Exklusiv Menüs  
Personal gem. gewünschter  
Einsatz, Konditionen unten

#### PREISE

Listenpreise  
gemäß Auszeichnung  
zzgl. Mehrwertsteuer

Listenpreise  
gemäß Auszeichnung  
zzgl. Mehrwertsteuer

Listenpreise  
gemäß Auszeichnung  
zzgl. Mehrwertsteuer

35 € Koch/ Std. zzgl. USt.  
30 € Service/ Std. zzgl. USt.  
Arbeitszeit Start/ Ende vor Ort

#### RECHNUNG

Einzelaufstellung

Einzelaufstellung oder  
monatliche  
Rechnungsstellung  
innerhalb 10 Tagen  
fällig

Einzelaufstellung oder  
monatliche  
Rechnungsstellung  
innerhalb 10 Tagen  
fällig

Wir gehen Ihren Weg mit. Bei allen Angeboten unterstützen wir Bewirtungsk Kooperationen mit größtmöglicher Flexibilität und stehen jederzeit bereit. Unsere Angebote schneiden wir gerne gemeinsam individuell auf die jeweiligen Bedürfnisse zurecht.

Angebote gültig bis 12/2021. Anpassungen vorbehalten gem. Verfügbarkeiten von Ware und Terminen



DINING  
ROOM

DELIVERY

## LIEFERSERVICE KARTE HIGHLIGHT KARTE

Für die Bewirtung von Kundenterminen können wir Ihnen individuelle Gerichte aus unserer Lieferservicekarte servierfertig heiß zum Sofort-Verzehr nach Ankunft liefern.

### INDIVIDUAL

individuell gem.  
aktueller a la carte Karte

VORLAUF

1,5 Std. Bestellung im Voraus außerhalb unserer Lieferzeiten,  
1 Std. in unseren Lieferzeiten 16:30-20:30 bei Buchung des offenen Zeit-Slots  
Anlieferung heiß  
zu festem Termin

LUNCH  
&  
DINNER

\*\*\*\*\*

INDIVIDUELLE  
AUSWAHL  
AUS  
DINING ROOM  
A LA CARTE KARTE

\*\*\*\*\*

SOWIE  
SIGNATURE GERICHTE  
MIT 12 STUNDEN VORLAUF

LOUP A LA DUCASSE  
GANZE FREILAND ENTE  
GANZE FREILAND GANS  
FILET WELLINGTON  
HELGOLAND HUMMER  
SEAFOOD PLATTEN

Bestell-Kanal abzustimmen: Online-Bestelltool oder Telefon

Alle Preise verstehen sich in EUR NETTO exklusive aktuell gültiger MwSt.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.



DINING  
ROOM

CATERING

## TAGUNGS SNACKS VORMITTAGS

Begeistern Sie mit gesunden, spannenden und leckeren Meeting Snacks.

Jeder Snack beinhaltet 3 fingergerechte Stücke oder Varianten je Gast.

### CASUAL

je Snack 5.00 €  
3 Snacks 14.00 €

### BUSINESS

je Snack 6.00 €  
3 Snacks 16.50 €

### EXECUTIVE

je Snack 7.00 €  
3 Snacks 19.00 €

SNACKS

HEALTH

POWER

HAPPYNESS

<p>12 Std. Bestellung im Voraus Lieferung up front</p> <p>Mindest Snack Anzahl 6</p>	<p>12 Std. Bestellung im Voraus Lieferung up front</p> <p>Mindest Snack Anzahl 6</p>	<p>12 Std. Bestellung im Voraus Lieferung up front</p> <p>Mindest Snack Anzahl 6</p>
<p><b>VITAMIN SPIEß MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Granny Smith Apfel</li> <li>o Wassermelone</li> <li>o Weintrauben kernlos</li> </ul>	<p><b>VITAMIN SPIEß MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Apfel &amp; Birne &amp; Kiwi</li> <li>o Wassermelone &amp; Weintraube</li> <li>o Ananas &amp; Mandarine</li> </ul>	<p><b>VITAMIN SPIEß MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Apfel &amp; Birne &amp; Ananas &amp; Mandarine</li> <li>o Honigmelone &amp; Weintraube</li> <li>o Erdbeere &amp; Himbeere &amp; Blaubeere</li> </ul>
<p><b>BIO-GEMÜSE-BASKET MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Sellerie &amp; Paprika</li> <li>o Gurke</li> <li>o Sourcream Dip</li> </ul>	<p><b>BIO-GEMÜSE-BASKET MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Sellerie &amp; Paprika &amp; Gurke</li> <li>o Aubergine &amp; Tomate</li> <li>o Sourcream &amp; Dried Tomato Dip</li> </ul>	<p><b>BIO-GEMÜSE-BASKET MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Sellerie &amp; Paprika &amp; Gurke &amp; Tomate</li> <li>o Aubergine Zucchini Cipolli Antipasti</li> <li>o Sourcream &amp; Dried Tomato Dip</li> </ul>
<p><b>HOMEMADE-GRISSINIS MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Sour Cream</li> <li>o Rosmarin</li> <li>o Sesam</li> </ul>	<p><b>HOMEMADE-GRISSINIS MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Obatzter Frischkäse</li> <li>o Rosmarin &amp; Sesam</li> <li>o Tomatenpesto</li> </ul>	<p><b>HOMEMADE-GRISSINIS MIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Hummus Dip (V)</li> <li>o Serano Schinken</li> <li>o Kalamata Oliven (V)</li> </ul>
<p><b>TRAMEZZINI-SCHNITTCHEN MIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Gurken &amp; Creme Fraiche</li> <li>o Edelsalami &amp; Gewürzgurkenscheibe</li> <li>o Gouda &amp; leichter Mayonaise</li> </ul>	<p><b>TRAMEZZINI-SCHNITTCHEN MIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Lachs &amp; Meerrettich</li> <li>o Pastrami &amp; Pfeffer-Korinaderrand</li> <li>o Bergkäse &amp; leichter Mayonaise</li> </ul>	<p><b>TRAMEZZINI-SCHNITTCHEN MIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Nordseekraben &amp; Cocktailsauce</li> <li>o Rosa Roastbeef &amp; Remoulade</li> <li>o Avocado &amp; Mangoscheiben</li> </ul>
<p><b>UNSERE KRUSTENBROTE MIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Frischkäse &amp; Radieschen (V)</li> <li>o Honig-Schinken &amp; Tomate</li> <li>o Gouda &amp; Schnittlauch (V)</li> </ul>	<p><b>UNSERE KRUSTENBROTE MIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Hüttenkäse &amp; Radieschen (V)</li> <li>o Honig-Schinken &amp; Tomate</li> <li>o Bergkäse &amp; Walnuss (V)</li> </ul>	<p><b>UNSERE KRUSTENBROTE MIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Tomaten-Thymian-Creme (V)</li> <li>o Trüffel-Salami &amp; Parmesan</li> <li>o Camembert &amp; Weintraube (V)</li> </ul>
<p><b>KÄSE CANAPES (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Gouda mit Walnuss</li> </ul>	<p><b>KÄSE CANAPES (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Frischkäse mit Schnittlauch</li> <li>o Brie mit Trauben und Feigensenf</li> </ul>	<p><b>KÄSE CANAPES (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Gouda mit Walnuss</li> <li>o Brie mit Trauben und Feigensenf</li> <li>o Parmiggiano Reggiano mit Aceto</li> </ul>
<p><b>MINI-PASTRY MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Mini-Croissants Natur &amp; Schokolade</li> <li>o Butter &amp; Himbeermarmelade</li> </ul>	<p><b>MINI-PASTRY MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Franzbrötchen &amp; Zimt &amp; Zucker</li> <li>o Mini-Croissants Natur &amp; Schokolade</li> <li>o Butter &amp; Himbeermarmelade</li> </ul>	<p><b>MINI-PASTRY MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Franzbrötchen &amp; Mini-Croissants</li> <li>o Bananen Karotten Power Muffin</li> <li>o Butter &amp; Himbeermarmelade</li> </ul>
<p><b>BELGISCHE WAFFELN MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Puderzucker</li> </ul>	<p><b>BELGISCHE WAFFELN MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Puderzucker</li> <li>o Vanille- &amp; Schokoladensauce</li> <li>o Kirschen</li> </ul>	<p><b>BELGISCHE WAFFELN MIT (V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Puderzucker &amp; Zimt &amp; Salzkaramell</li> <li>o Vanille- und Schokoladensauce</li> <li>o Kirschen &amp; frischen Blaubeeren</li> </ul>

Mindestmenge 6 je Snackgericht (entspricht 18 fingergerechte Stücke/ Varianten für Ihre Gäste).

Alle Preise verstehen sich in EUR NETTO exklusive aktuell gültiger MwSt.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.



DINING  
ROOM

CATERING

## FINGERFOOD BUFFETS TAGUNG & EVENT

Wenn Sie Ihre Mittagspause als Stehpause an Hochtischen planen, sind Fingerfoods das Richtige. Drei Fingerfoods je Person entsprechen mengentechnisch einem Lunch-Hauptgang.

### CASUAL

Fingerfood je 5.50 €  
3 Fingerfoods 15.50 €

### BUSINESS

Fingerfood je 6.50 €  
3 Fingerfoods 18.00 €

### EXECUTIVE

Fingerfood je 7.50 €  
3 Fingerfoods 21.00 €

	12 Std. Bestellung im Voraus Lieferung up front Mindest Snack Anzahl 10	12 Std. Bestellung im Voraus Lieferung up front Mindest Snack Anzahl 10	12 Std. Bestellung im Voraus Lieferung up front Mindest Snack Anzahl 10
HEALTH	<b>CAESARE CARDINI SALAT (V)</b> mit Romana Salat, Aged Parmesan und braunen Butter Croutons	<b>COBB SALAD (V)</b> mit Romana Salat, Avocado, Tomaten, Bacon, Ei, Blue Cheese Dressing	<b>NEW WALDORF SALAD</b> mit Tigergarnele, Spicy Cole Slaw, Apfel, Sellerie, Bagelchip, Ranch Dressing
	<b>LITTLE ITALY BROTSALAT (V)</b> mit marinierten Tomaten, Mozzarella, Schalotten, Pesto, Focaccia	<b>MEDITERRANEAN SALAD (V)</b> mit Zucchini, Aubergine, Aceto-Onion, Feta, Oliven, Lemon-Thymian Vinaigrette	<b>CHINATOWN SALAD (V)</b> mit Kimchee, Karotten, Ingwer, Chili und Erdnüssen
SOUP	<b>PAPRIKA-FETA SUPPE (V)</b> mit Artischocke und Chorizo	<b>SÜßKARTOFFEL-CURRY SUPPE (V)</b> mit Aged Parmesan	<b>STEINPILZ ESSENZ (V)</b> mit Sherry
	<b>KARTOFFEL-LAUCH SUPPE (V)</b> mit Röstzwiebeln und Sour Cream	<b>SPARGEL SAMTSUPPE (SAISONAL)</b> mit oder ohne Katenschinken	<b>HUMMER SAMTSUPPE</b> mit Mango und Apfel
POWER	<b>SPICY MANGO-CHICKEN WRAP</b> mit Blattsalat, Rucola, Sweet Chili Mango	<b>ROASTBEEF TRAMEZZINI SCHNITTE</b> mit Tatarsauce, Rucola und Gurke	<b>RUMPSTEAK TAGLIATA</b> mit Zwiebelmarmelade, Meerrettich
	<b>MELONE PARMA BOWL</b> mit Rucola, Tomaten, Maracuja	<b>CEVICHE VON EISMEERFORELLE</b> mit Passionsfrucht und Avocado	<b>HOISIN GLASIERTER OCTOPUS</b> mit gegrillter Wassermelone
	<b>TOMATEN-PARMESAN SCHNITTE (V)</b> mit New York Cole Slaw Deli Salad	<b>ZIEGENKÄSE PIZZETA (V)</b> mit Zwiebelmarmelade	<b>CHAVIGNOL KARAMELLISIERT (V)</b> Ziegenkäse, Cranberry, Blätterteig
	<b>MOZZARELLA-FOCACCIA (V)</b> mit gegrillter Paprika, Tomatenpesto	<b>BÜFFELMOZZARELLA MILLE FEUILLE</b> mit gegrillter Feige, Tomate und Aceto	<b>TRÜFFEL-LAUCH QUICHE (V)</b> mit Schnittlauch Creme
	<b>BBQ PULLED BEEF BURGER</b> mit Röstzwiebeln	<b>MEERESFRÜCHTE-RISOTTO</b> mit Fenchel-Krustentiersauce	<b>GEBRATENER CRAB CAKE</b> mit scharfem Zuckermais-Relish
	<b>SPAGHETTI MEATBALLS</b> mit Parmesan-Tomatensauce	<b>OCHSENSCHWANZ RAVIOLO</b> mit Trüffel-Sauce	<b>LINGUINI-TIGERGARNELE</b> mit Aged Parmesan
	<b>NY PASTRAMI SANDWICH</b> mit Pickels, Senf Mayo, Röstzwiebeln	<b>LOCH DUARTE LACHS</b> Schwarzbrot, Wasabi, Radieschen, Apfel	<b>BEEF TATAR TRAMEZZINI SCHNITTE</b> mit Trüffelcreme und Kartoffelchip
	<b>HIRSCHCARPACCIO BRUSCHETTA</b> mit Senf und karamellisierter Wallnuss	<b>CHICKEN-FRIKASSEE ROYAL</b> mit Königinpastete, Butterreis	<b>ROSA FRÜHLINGS-LAMM</b> mit Apfel, Minze, Bärlauch, Lavendel
	<b>B.ACON L.ETTUCE T.OMATO</b> mit Sauerteigbrot, Ranch Dressing	<b>AVOCADO MOZZARELLA BOWL (V)</b> mit Bulgur, Granatapfel, Ingwer, Cucuma	<b>SPARGEL-SPARGEL (SAISONAL)</b> mit Hollandaise-Kartoffel, Katenschinken
SWEET	<b>STICKY TOFFEE PUDDING (V)</b> mit Clotted Cream	<b>SCHOKOLADEN BROWNIE (V)</b> mit Karamell und Pecanüssen	<b>MISSISSIPPI CHOCO MUDPIE (V)</b> mit Marshmallow und Blaubeeren
	<b>GREEK JOGHURT MOUSSE(V)</b> mit Honig und Pink Rhabarber	<b>PINA COLADA PANNA COTTA (V)</b> mit marinierter Ananas und Kokosnuss	<b>KAFFERNLIMETTEN PANNA COTTA</b> mit Erdnusscrumble, Chili, Mango
	<b>EXOTIC VANILLE-OBSTALAT (V)</b> mit Passionsfrucht und Zitronengras	<b>CREME DE LA CREME BRULEE (V)</b> mit Tahiti Vanille und Himbeere	<b>BIRNEN STRUDEL HELENE (V)</b> mit Schoko, Karamell und Vanillecreme
	<b>NEW YORK CHEESECAKE (V)</b> mit Mango und Passionsfrucht	<b>KEY LIME PIE (V)</b> Limettenarte, Baiser und Vanillecrumble	<b>ROTE GRÜTZE SYLTER ART (V)</b> mit Kirschen, Zimt, Rotwein und Vanille

Mindestmenge 10 je Fingerfood-Gericht (entspricht 10 Stücke für Ihre Gäste).

Alle Preise verstehen sich in EUR NETTO exklusive aktuell gültiger MwSt.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.



DINING  
ROOM

CATERING

## LUNCH TAGUNGSMENÜS UND BUFFETS

Für die Bewirtung von Tagungs-Mittagessen können wir individuelle Menüs liefern.

### CASUAL

2 Gang je Gast 16.50 €  
3 Gang je Gast 21.50 €

### BUSINESS

2 Gang je Gast 24.50 €  
3 Gang je Gast 29.50 €

### EXECUTIVE

2 Gang je Gast 34.50 €  
3 Gang je Gast 39.50 €

## VORLAUF

<p><b>12 Std.</b> Bestellung im Voraus Lieferung heiß Menügerichte wechseln saisonal</p> <p>Mindestmenüanzahl 10</p>	<p><b>48 Std.</b> Bestellung im Voraus Lieferung heiß Menügerichte wechseln saisonal</p> <p>Mindestmenüanzahl 10</p>	<p><b>48 Std.</b> Bestellung im Voraus Lieferung heiß Menügerichte wechseln saisonal</p> <p>Mindestmenüanzahl 10</p>
--	--	--

## LUNCH

VORSPEISEN	VORSPEISEN	VORSPEISEN
<p><b>LITTLE ITALY BROTSALAT (V)</b> mit marinierten Tomaten, Mozzarella, Pesto, roten Schalotten und Focaccia</p> <p><b>ARTISCHOCKEN-PARMESAN SUPPE</b> mit Trüffelcreme (V)</p>	<p><b>RINDERCARPACCIO CHINATOWN</b> mit Hoisin Sauce, Szechuan Pfeffer, Gurken, Ingwer, Daikon Rettich</p> <p><b>GEBEIZTE MEERFORELLE</b> Röste, Apfel, Zitrus-Senfsauce</p>	<p><b>BEEF TATAR BUCKINGHAM</b> Rucola, Aged Parmesan, Trüffel-Aioli, Crispy Haus Baguette, Senfsaat</p> <p><b>BLATTSALAT RINDERFILETSTREIFEN</b> Artischocken, Tomaten, Vinaigrette</p>
HAUPTGÄNGE	HAUPTGÄNGE	HAUPTGÄNGE
<p><b>COQ AU VIN</b> mit Wirsing à la crème, Waldpilzen, Selleriepüree Barolo-Rotweinsauce</p> <p><b>UNSER ESCALOPE SCHNITZEL</b> mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise, Cranberry-Jam und kandierter Zitrone</p> <p><b>MOULES FRITES MIESMUSCHELTOPF</b> mit Curry-Weißweinsud, Crème fraîche, Ahornsirup-Bacon, Pommes Frites, schwarzer Knoblauch Aioli</p> <p><b>AVOCADO POWER BOWL (V)</b> mit feinem Rohkostsalat, Asian Cole Slaw, knusper Granola, Ingwer, Granatapfel, Cucuma-Dressing</p> <p><b>RICOTTA RAVIOLI (V)</b> mit Bulgur, Feta, Tahini-Sesam, Minze, Smoked Paprika Joghurt</p> <p><b>SKREI FILET</b> mit Flower Sprout Power Kohl, Süßkartoffelpüree, Balsamico Linsen, Pommery-Senfsauce</p> <p><b>AUBERGINE NO. 2 (V)</b> mit Bulgur, Feta, Tahini-Sesam, Minze, Smoked Paprika Joghurt</p>	<p><b>CAESAR MIT TIGERGARNELEN (V)</b> Romanasalat, Parmesan, Bagel-Croûtons, Senf-Caesar Dressing, Beyond Meat opt.</p> <p><b>SWEET POTATO SOUP (V)</b> mit Curry, Quinoa, Joghurt, Granatapfel, Mini Grilled Cheese Sandwich</p> <p><b>NY STRIP RUMPSTEAK</b> rosa gebraten, Crunchy Pommes, Tomate, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise</p> <p><b>ROSA KALBSTAFELSPITZ</b> mit Pumpernickelkruste, Kartoffelgratin, Apfel-Meerrettich-Sauce</p> <p><b>GEBRATENE DORADE</b> Filet von der Dorade mit asiatischem Kimchi, Miso-Süßkartoffelpüree, Erdnüsse, Passionsfruchtsauce</p> <p><b>DINING ROOM PANNFISCH</b> Kabeljaufilet, Tigergarnele, Bratkartoffelpüree, Blattspinat, Pommery Senfsauce</p> <p><b>FALAFEL FALAFEL (V)</b> KichererbsenBohnen-Falafeln, Avocado, Chili, Broccolini, Lemongras-Kokos-Sauce</p> <p><b>BURRATA SPAGHETTINI (V)</b> Zucchini, Pinienkerne, Paprika-Pesto</p>	<p><b>NEW ENGLAND CRAB CAKE</b> Königskrabben-Cake, Zucker-Mais-Succotash, Spicy Chipotle Sauce</p> <p><b>STEINPILZ ESSENZ (V)</b> mit Sherry, Estragon, Bruschetta, schwarze Knoblauchaioli</p> <p><b>AVOCADO-MANGO TATAR (V)</b> Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola</p> <p><b>US-ANGUS RINDERFILET 180g</b> rosa gebraten, Kartoffelmousseline, Speckbohnen, Cognac Pfefferkornsauce</p> <p><b>DUCK A LA DINING ROOM</b> knusprige Entenbrust a L'Orange mit Sellerie-Apfel Püree und Enten Jus</p> <p><b>BRONZINO LOUP DE MER</b> mit Ingwer-Orangenbutter, Süßkartoffel Püree, Champagner Beurre blanc</p> <p><b>1/2 LONG ISLAND LOBSTER 200g</b> mit Butter, Aioli, Haus-Baguette, Cocktail Sauce und NY Deli Salad</p> <p><b>THE GRILLED WATERMELON (V)</b> geräucherte, karamellisierte, geröstete Wassermelone, Feta, Pinienkerne</p> <p><b>PASTA A LA TRUFFLE (V)</b> Spaghettin, Champagner Trüffel Sauce</p>
DESSERT	DESSERT	DESSERT
<p><b>STICKY TOFFEE PUDDING (V)</b> mit Clotted Cream</p> <p><b>NEW YORK CHEESECAKE (V)</b> mit Mango und Passionsfrucht</p>	<p><b>OREO-SCHOKO-KEKS KÜCHLEIN</b> flüssiger Schokoladenkern, Mangosorbet, Mandeln, Salzkaramell</p> <p><b>KEY LIME PIE (V)</b> Limettentarte, Baiser, Buttermilchis Vanillestreusel</p> <p><b>CREME DE LA CREME BRULEE (V)</b> mit Tahiti Vanille und Himbeere</p>	<p><b>MISSISSIPPI CHOCO MUDPIE (V)</b> mit Marshmallow und Blaubeeren</p> <p><b>KAFFERNLIMETTEN PANNA COTTA</b> mit Erdnusscrumble, Chili, Mango</p> <p><b>BIRNENSTRUDEL HELENE (V)</b> mit Schoko, Karamell und Vanillecreme</p>

Ihre Menüauswahl sowie Besonderheiten und Alternativen bitte vorab frühzeitig mitteilen.

Alle Preise verstehen sich in EUR NETTO exklusive aktuell gültiger MwSt.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.



DINING  
ROOM

CATERING

## TAGUNGS SNACKS NACHMITTAGS

Begeistern Sie mit gesunden, spannenden und leckeren Meeting Snacks.

Jeder Snack beinhaltet 3 fingergerechte Stücke oder Varianten je Gast.

### CASUAL

je Snack 5.00 €  
3 Snacks 14.00 €

### BUSINESS

je Snack 6.00 €  
3 Snacks 17.00 €

### EXECUTIVE

je Snack 7.00 €  
3 Snacks 20.00 €

## SNACKS

### HEALTH

12 Std. Bestellung im Voraus  
Lieferung up front

Mindest Snack Anzahl 6

12 Std. Bestellung im Voraus  
Lieferung up front

Mindest Snack Anzahl 6

12 Std. Bestellung im Voraus  
Lieferung up front

Mindest Snack Anzahl 6

#### VITAMIN SPIEßE MIT (V)

- o Granny Smith Apfel
- o Wassermelone
- o Weintrauben kernlos

#### BIO-GEMÜSE-BASKETS MIT (V)

- o Sellerie & Paprika
- o Gurke
- o Sourcream Dip

#### HOMEMADE-GRISSINIS MIT (V)

- o Sour Cream
- o Rosmarin
- o Sesam

#### VITAMIN SPIEßE MIT (V)

- o Apfel & Birne
- o Wassermelone & Weintrauben
- o Ananas & Mandarine

#### BIO-GEMÜSE-BASKETS MIT (V)

- o Sellerie & Paprika & Gurke
- o Aubergine & Tomate
- o Sourcream & Dried Tomato Dip

#### HOMEMADE-GRISSINIS MIT (V)

- o Obatzter Frischkäse
- o Rosmarin & Sesam
- o Jalapenos

#### VITAMIN SPIEßE MIT (V)

- o Apfel & Birne & Ananas & Mandarine
- o Honigmelone & Weintrauben
- o Erdbeere & Himbeere & Blaubeere

#### BIO-GEMÜSE-BASKETS MIT (V)

- o Sellerie & Paprika & Gurke & Tomate
- o Aubergine Zucchini Cipolli Antipasti
- o Sourcream & Dried Tomato Dip

#### HOMEMADE-GRISSINIS MIT

- o Hummus Dip (V)
- o Serano Schinken
- o Kalamata Oliven (V)

### POWER

#### TRAMEZZINI-SCHNITTCHEN MIT

- o Gurken & Creme Fraiche
- o Edelsalami & Gewürzgurkenscheibe
- o Gouda & leichter Mayonaise

#### UNSERE MINI BURGER

- o Pulled Beef mit Rauchsauce

#### SÜPPCHEN (V)

- o Kartoffel-Lauch Suppe mit Röstzwiebeln
- o Flatbread mit Sour Cream

#### LANDKUCHENAUSWAHL (V)

- o Butterkuchen mit Sahne

#### KÄSE CANAPES (V)

- o Gouda mit Walnuss

#### BELGISCHE WAFFELN MIT (V)

- o Puderzucker

#### TRAMEZZINI-SCHNITTCHEN MIT

- o Lachs & Meerettrich
- o Pastrami & Pfeffer-Korinaderrand
- o Bergkäse & leichter Mayonaise

#### UNSERE MINI BURGER

- o Pulled Beef mit Rauchsauce
- o Beyond Meat mit Tomaten

#### SÜPPCHEN (V)

- o Paprika-Feta Suppe mit Artischocke
- o Flatbread mit Sour Cream & Chorizo

#### LANDKUCHENAUSWAHL (V)

- o Butterkuchen mit Sahne
- o Streuselkuchen mit Kirschen

#### KÄSE CANAPES (V)

- o Gouda mit Walnuss
- o Brie mit Trauben und Feigensenf

#### BELGISCHE WAFFELN MIT (V)

- o Puderzucker
- o Vanillesauce
- o Schokoladensauce

#### TRAMEZZINI-SCHNITTCHEN MIT

- o Nordseekraben & Cocktailsauce
- o Rosa Roastbeef & Remoulade
- o Avocado & Mangoscheiben

#### UNSERE MINI BURGER

- o Pulled Beef mit Rauchsauce
- o Backfisch mit Tatarsauce
- o Beyond Meat mit Tomaten

#### SÜPPCHEN (V)

- o Magic Mushroom Soup
- o Flatbread mit Sour Cream

#### LANDKUCHENAUSWAHL (V)

- o Butterkuchen mit Sahne
- o Streuselkuchen mit Kirschen
- o Vanille-Tarte mit Blaubeere

#### KÄSE CANAPES (V)

- o Gouda mit Walnuss
- o Brie mit Trauben und Feigensenf
- o Parmiggiano Reggiano mit Aceto

#### BELGISCHE WAFFELN MIT (V)

- o Puderzucker
- o Vanille- und Schokoladensauce
- o Kirschen

### HAPPYNESS

Mindestmenge 6 je Snackgericht (entspricht 18 fingergerechte Stücke/ Varianten für Ihre Gäste).

Alle Preise verstehen sich in EUR NETTO exklusive aktuell gültiger MwSt.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.



DINING  
ROOM

CATERING

## CANAPÉS FÜR EMPFÄNGE

Für Ihren Empfang jeglicher Art oder als kleine Hors D'oeuvre oder Come Together. Lassen Sie sich von unseren klassischen Canapés mit Twist begeistern. Canapés können Sie mit der Hand essen.

### CASUAL

einzelnen je 2.50 €

### BUSINESS

einzelnen je 3.50 €

### EXECUTIVE

einzelnen je 4.50 €

## HORS D'ŒUVRE

	24 Std. Bestellung im Voraus Lieferung up front Mindest Snack Anzahl 10	24 Std. Bestellung im Voraus Lieferung up front Mindest Snack Anzahl 10	24 Std. Bestellung im Voraus Lieferung up front Mindest Snack Anzahl 10
CROSTINIS	<b>PASTRAMI CROSTINI</b> Pfeffer-Korinader, Senfcreme, Gewürzgurke	<b>MAFIA CARPACCIO CROSTINI</b> Angus Filet, Rucola, Parmesan, Pinienkern	<b>BEEF TATAR CROSTINI</b> US Angus Filet, Trüffelcreme, Kartoffelstroh
	<b>HAWAII CHICKEN CROSTINI</b> Kikok Huhn, Kokosnuss, Chili-Erdnussauce	<b>DUCK A L'ORANGE SPOON</b> Entenbrust geräuchert, Pflaume, Orange	<b>UMAMI DUCK CROSTINI</b> Five-Spice Ente, Hoisin, Trompetenpilz
SPOONS	<b>CHICKEN TERRIYAKI SPOON</b> mariniertes Kikok Huhn, Mango, Ingwer	<b>ROASTBEEF PUMPERNICKEL</b> Tatar Sauce, Zwiebelrelish	<b>HAPPY FOIE GRAS BRIOCHE</b> Mandel, Sauerkirschen, Bitterschokolade
	<b>SASHIMI EISMEERFORELLE SPOON</b> Passionsfrucht, Wasabi	<b>KING-LACHS PUMPERNICKEL</b> geräuchert, Zitronen-Meerrettich, Kapern	<b>KÖNIGSKRABBen-SALAT SPOON</b> Zitrus, Bloody Merry Dressing
CRACKER	<b>VEGETABLE TEMPURA</b> Paprika, Aubergine	<b>TIGERGARNELE TEMPURA STICK</b> Ananas, Minze	<b>KING CRAB CAKE</b> Zuckermais-Succotash, Chipotle Sauce
	<b>CREVETTE CROSTINI</b> Tomaten, schwarze Aioli	<b>OCTOPUS CRACKER</b> Soja-Honig, Süßkartoffel	<b>LOBSTER TATAR CRACKER</b> Avocado, Chipotle Sauce
BRIOCHE	<b>MINI QUICHE LORRAINE</b> Paprika, Basilikumcreme	<b>CHERRY TOMATEN TATAR</b> Avocado, kandierte Olive	<b>AUSTER ROCKEFELLER</b> Spinat, Pernod, Hollandaise
	<b>KNUSPRIGE FALAFEL</b> Minzjoghurt, Gurke	<b>RAINBOW NOORI ROLE</b> Avocado, Mango, Olive	<b>AUSTER SURF &amp; TURF</b> Rindertatar, Schalotten, Kräuter
SKEWER	<b>TOMATEN BROTSALAT CROSTINI</b> geschlagener Mozzarella	<b>AVOCADO TATAR CROSTINI</b> Mango, Super Seeds Granola	<b>NORDSEEKRABBen PUMPERNICKEL</b> Melone, Cocktailsauce
	<b>DATE SKEWER</b> Dattel, Frischkäse, Pistazien	<b>MINI WALDORF SALAD</b> Chicoree, Karotte, Walnuss	<b>MINI EGG BENEDICT CRACKER</b> Avocado, Yuzu Hollandaise
CUPS	<b>STICKY MEATBALLS</b> Asia-Lack Sauce, Schnittlauch	<b>CROSTIN CHAVIGNOL CROSTINI</b> Ziegenkäse, Himbeeren, Honig	<b>SMOKY WATERMELON SKEWER</b> Feta, Pinienkerne
	<b>CHICKEN SATAY SKEWER</b> Samba Olek, Chili, Limette	<b>GRÜNSCHAL MUSCHEL BRIOCHE</b> Parmesan, gratiniert	<b>ARANCINI BALLS</b> Risotto, Parmesan, Trüffelcreme
ROLES	<b>MAC &amp; CHEESE CUPCAKE</b> Bacon, Tomate	<b>ARTISCHOCKEN HERZ CROSTINI</b> Trüffel-Aioli, Parmesan	<b>KAVIAR BLINI CAKE (+6€)</b> Ossieta Kaviar, Schoko-Ganache, Cake
	<b>CHICKEN &amp; WAFFLE SOUP</b> Ahornsirup	<b>ZITRONENGRAS CHICKEN SKEWER</b> Kikok Huhn, Sweet Sauce	<b>HUMMERSCHERE NEWBERG (+6€)</b> Brioche, Cocktaildip, Lauch, Ei
CONES	<b>WATERMELON CUBE</b> Feta Käse, Minze	<b>FLOWER SPROUT SPOON</b> Rosenkohl-Grünkohl Power Kohl, Pinienkern	<b>WAGYU ENTRECOTE CONE (+6€)</b> Shitake Pilz, Misocreme
	<b>FRANKS IM SCHLAFMANTEL</b> Blätterteig, Pommery Senf	<b>CHOCOLATE ECLAIR</b> Blaubeere, Himbeere	<b>AIOLI ESCARGOT</b> Weinbergsschnecke, Kräuter, Butter
ETAGERE	<b>CHILLED GAZPACHO SHOT</b> Haloumi-Sandwich, Tomatensuppe	<b>MINI EIS CONE</b> Rocky Road Eis oder Kalamansi Zitrus	<b>EMIRATES PALACE DATE (+6€)</b> Dattel, Bacon, Blattgold
		<b>GARNELEN DIM SUM</b> Tigergarnele, Soja	<b>FRENCH TOAST</b> Ahornsirup, Blaubeere

Mindestmenge 10 je Canapé.

Alle Preise verstehen sich in EUR NETTO exklusive aktuell gültiger MwSt.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.



DINING  
ROOM

EVENT

## DINNER EVENT EXKLUSIV MENÜS

Für die Bewirtung von Events können wir individuelle 3-6 Gang Menüs liefern und becatern. Beispiele finden Sie anbei. Gerne können Sie sich auch jederzeit individuelle Menüs aus unserer aktuellen Karte zusammenstellen, je nach Scope und Bedarf. Wir sind für Sie da.

### BUSINESS

2 Gang je Gast 39.50 €  
3-Gang je Gast 49.50 €

### EXECUTIVE

2 Gang je Gast 79.50 €  
3 Gang je Gast 89.50 €

### INDIVIDUAL

individuell gem.  
aktueller a la carte Karte

## VORLAUF

48 Std. Bestellung im Voraus  
Lieferung up front vorbereitet  
Speisen werden Vor-Ort angerichtet  
und fertiggestellt.  
Köche und Servicepersonal nach  
Bedarf des Events gem. Konditionen

Mindestmenüanzahl 10

48 Std. Bestellung im Voraus  
Lieferung up front vorbereitet  
Speisen werden Vor-Ort angerichtet  
und fertiggestellt.  
Köche und Servicepersonal nach  
Bedarf des Events gem. Konditionen

Mindestmenüanzahl 10

48 Std. Bestellung im Voraus  
Lieferung up front vorbereitet  
Speisen werden Vor-Ort angerichtet  
und fertiggestellt.  
Köche und Servicepersonal nach  
Bedarf des Events gem. Konditionen

Mindestmenüanzahl 10

## DINNER

### VORSPEISEN

**IKARIMI LACHS CARPACCIO**  
mit rote Beete, Meerrettich, Gurken,  
Kalamansi Zitrusfrucht

**BEEF TATAKI**  
mit Spicy Kimchee Cole Slaw, Peanuts,  
Hoisin, Mango

**ITALIAN PARMESAN SOUP**  
mit Champagner, Pilzen, Oliven Crostini

**HAWAIIAN TEMPURA PRAWNS**  
Lemon-Chili Sauce, Kokosnuss

**TRUFFLED MOZZARELLA PARMA**  
Parmaschinken, getrüffeltes Mozzarella,  
Artischocke, Basilikum, Paprika-Pesto

### HAUPTGÄNGE

**RIB-EYE STEAK**  
mit Rosmarinkartoffeln, grüne Bohnen  
Pfefferkorn-Cognac Sauce

**KABELJAUFLET AUF RISOTTO**  
mit Meeresfrüchte Risotto, Krustentier-  
schaum

**SURF & TURF**  
Geschmortes Ochsenbäckchen, Octopusarm  
gegrillt, Süßkartoffelpüree, Chili-Spinat

**STEINPILZ-RICOTTA RAVIOLI (V)**  
mit Zucchini Blüte, geschmolzene Tomaten,  
Parmesanschaum

**CHAVIGNOL GRATINIERT (V)**  
Ziegenkäse, Süßkartoffel, karamellierte  
Pecanüsse, Cranberry Kompott

### DESSERT

**CREME DE LA CREME BRULEE (V)**  
mit Tahiti Vanille und Himbeere

**SCHOKOLADEN MALHEUR**  
flüssiger Schokoladenkern, Maracujasorbet

**JOGHURT-BUTTERMILCH PARFAIT (V)**  
mit Honig, Mandeln, Mango

### VORSPEISEN

**KÖNIGSKRABBE BEIN**  
mit Knoblauch Butter, Cocktail Dip

**MAINE LOBSTER SOUP**  
mit Einlage, Mango, Apfel

**FAT GOOSE PARFAIT**  
Happy Foie Gras Parfait, Bitter-  
schokolade, Sauerkirschen, Mandeln,  
Brioche

**GREAT GATSBY HUMMERCOCKTAIL**  
mit Bloody Mary Sauce, Romana, Avocado

**VICHYSOISSE A LA LOUIS DIAT (V)**  
mit Kaviar 10g

### HAUPTGÄNGE

**US-RINDERFILET SURF & TURF**  
mit halbem Hummer, Kartoffelpüree,  
Rainbow Karotten, Trüffel Jus

**THE UMAMI DUCK**  
Gelackte 5-Spices Entenbrust und Keule  
mit Pilzen Asia Style, Soy-Wirsing,  
Süßkartoffelpüree, 5-Spices Hoisin Sauce

**LOBSTER A LA NEWBERG**  
in Cognac-Eigelb Bisque, geschmorter  
Lauch, Pilze, Brioche

**THE GRILLED WATERMELON (V)**  
geräucherte, karamellierte, geröstete  
Wassermelone, Feta, Pinienkerne

**PASTA A LA PRESSE (V)**  
Spaghettini, Champagner Trüffel Sauce  
Trüffel frisch gehobelt

### DESSERT

**PINK RHUBARB & CHOCOLATE (V)**  
griechischer Joghurt, weiße Schokolade  
Honeycomb, Rhabarber

**PROSECCO SORBET VARIATION**  
Blaubeere, Kalamansi, Himbeere

**SOVRANO LAMARDI (V)**  
20 Monat gereift Büffel Parmesan Käse  
Bienenwabe, Fruchtbrot, Aged Balsamico

\*\*\*\*\*

INDIVIDUELLE  
AUSWAHL  
AUS  
DINING ROOM  
A LA CARTE KARTE

\*\*\*\*\*

SOWIE  
SIGNATURE GERICHTE

LOUP A LA DUCASSE

GANZE FREILAND ENTE

GANZE FREILAND GANS

FILET WELLINGTON

HELGOLAND HUMMER

SEAFOOD PLATTEN

Mindestmenge 10 je Menü ohne vegetarische Option

Alle Preise verstehen sich in EUR NETTO exklusive aktuell gültiger MwSt.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.