

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

UNSERE FINGERFOOD SELECTION IST

UNSER BASISANGEBOT FÜR IHRE EVENTS.

Jedes Fingerfood ist einzeln angerichtet auf seinem eigenen Geschirr.
Stellen Sie sich Ihre Fingerfood Auswahl individuell zusammen.
Beachten Sie gerne auch unsere Buffet Packages, wenn Sie die
Gerichte auf Buffet-Platten angerichtet haben möchten.

BUFFET BEISPIEL
„MODERN ICE“

PLATIN LINE

OCEAN POSITIVE

HEALTHY VEGETARIAN

ETHICALLY RAISED MEAT



UNSERE FINGERFOODS KÖNNEN SIE IM FLYING SERVICE AN STEHTISCHEN SERVIEREN ODER SICH IHRE BUFFETS ZUSAMMENSTELLEN.
DIE PORTIONSGRÖÖE EINES FINGERFOODS ENTSPRICHT CA. 8 BISSEN.

UNSERE FINGERFOODS FINDEN SIE IN KATEGORIEN ZUR AUSWAHL

SALAD, ANTIPASTI & COLDS, HOT SOUPS, ETHICALLY RAISED LOCAL MEATS,
OCEAN POSITIVE SEAFOOD, VEGETARIAN HOTS, OH YES, BUT YOU SHOULD SWEETS

PREISE SIND NETTO EXKLUSIVE DER AM VERANSTALTUNGSTAG GELTENDEN UMSATZSTEUER, MP = MARKTPREIS AM EVENTTAG

ARTISTRY

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

UNSERE

SALAD SELECTION ERÖFFNET JEDES EVENT MIT GESUNDEN, FRISCHEN UND KNACKIGEN BOWLS. EINE SPIELWIESE FÜR BUFFETS.

SILVER LINE

LITTLE ITALY BROTSALAT-PESTO BOWL

MIT MARINIERTEN TOMATEN, SCHALOTTEN, SCHNITTLAUCH UND FRISCHEM BASILIKUM PESTO

6.50 

RIGATONI PASTA BÄRLAUCH SALAT BOWL

MIT GETROCKNETEN TOMATEN, KAPERN, PETERSILIE, RUCOLA, PINIENKERNE

6.50 

SPITZKHOHL-APFEL SALAT A LA COLE SLAW BOWL

MIT SCHALOTTEN, APFEL, KAROTTEN UND TONKABOHNEN-VINAIGRETTE

6.50 

SOMMERLICHE BABY-BLATTSALAT BOWL

MIT EISBERG, CHICOREE UND BABYBLATTSALAT VOM LOKALEM MARKT MIT CHAMPAGNER-VINAIGRETTE

6.50 

WIENER HÄUPTL GARTENSALAT BOWL

MIT FRISCHEN KRÄUTERN, BEEREN UND PARMESAN-JOGHURT DRESSING

6.50

BAVARIA KARTOFFELSALAT BOWL

MIT ESSIG UND ÖL ANGESCHWITZT, SCHALOTTEN, SPECKSTIPPE UND MIXED PICKLES

6.50

BLACK MEXICANA BEAN SALAT BOWL

MIT MAIS, SCHWARZEN BOHNEN, KORIANDER UND JOGHURT-LIMETTEN-DRESSING

6.50

FALAFEL FITNESS BOWL

MIT QUINOA, AVOCADO, MANGO, GRANATAPFEL UND SUPER SEED GRANOLA

6.50 

MAUI MAUI SALAT BOWL

MIT GLASNUDELN, KÖRNIGEM FRISCHKÄSE UND SPINAT

6.50 

GOLD LINE

ANTIPASTI BROTSALAT MIT FOCACCIA CROÛTONS BOWL

MIT GEGRILLTER PAPRIKA ROT UND GELB, ZUCCHINI, ROTEN ZWIEBELN, TOMATEN, OLIVEN, WEIBWEINESSIG UND RUCOLA SALAT

7.50 

MEDITERRANEAN SALAD BOWL

MIT ZUCCHINI, AUBERGINE, ACETO-ONION, FETA, OLIVEN, LEMON-THYMIAN VINAIGRETTE

7.50

INSALATA FUNGHI CRUDO SALAD BOWL

MIT MARINIERTEN ROHEN DÜNNEN SCHEIBEN VON WALDPILZEN, MARINIERT MIT OLIVENÖL, ZITRONE UND PECORINO

7.50

FENCHEL-ORANGEN SALAT BOWL

MIT FENCHELBLÜTEN, ORANGENFILETS, ANIS-PERNOD-HONIG-VINAIGRETTE

7.50 

WEISSE PFIRSICH-FETA-LAVENDEL SALAT BOWL

MIT PFIRSICHEN, KIRSCHEN, FETAKÄSE UND LAVENDEL-HONIG DRESSING

7.50 

ARTISCHOCKENSALAT A LA RIVIERA SALAT BOWL

MIT GEBRATENEN ARTISCHOCKEN, RUCOLA, ROMANASALAT, GETROCKNETEN TOMATEN, PARMESAN UND WEINTRAUBENVINAIGRETTE

7.50

CHICORÉE ENDIVIEN-BLUTORANGEN SALAT BOWL

MIT BLUTORANGENFILETS, MANUKA HONIG UND WALNUSS-VINAIGRETTE DRESSING

7.50 

FELDSALAT GRANATAPFEL MOZARELLA BOWL

MIT GRANATAPFEL, MOZARELLA, SCHALOTTEN, SONNENBLUMENKERNEN UND BASILIKUM-SENF-VINAIGRETTE

7.50

VEGAN 

SALADS

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

PALMENHERZEN SALAT BOWL GEBRATENE PALM HERZEN MIT APRIKOSEN, KICHERERBSEN, BRUNNENKRESSE UND CURRY JOGHURT DRESSING	7.50
SPICY COLESLAW SALAD BOWL ROTKOHL, CHINAKOHL, JULIENNE KAROTTEN, GEBRANNT ERDNÜSSE, KNUSPER, SESAM-SENF-MAYONNAISE DRESSING	7.50
BLUECHEESE SALAD BOWL MIT ROMANA SALAT, AVOCADO, TOMATEN, BACON, EI, BLUE CHEESE DRESSING	7.50
BLUMENKOHL-CURRY SALAD BOWL MIT BLUMENKOHLEN, CURRY, ZWIEBELN, SENF, ESSIG UND ZUCKER	7.50 
ORIENTAL CHICKEN COLESLAW SALAD BOWL ROTKOHL, CHINAKOHL, JULIENNE KAROTTEN, GEBRANNT ERDNÜSSE, KNUSPER CHICKEN, SESAM-SENF-MAYONNAISE DRESSING	7.50
COUSCOUS MINZ CHICKEN TABOULÉ SALAT MIT BULGUR, PETERSILIE, TOMATEN BRUNOISE, LAUCH, GEBRATENEN KIKOK HÜHNERBRUSTSTREIFEN, ZITRONE, OLIVENÖL	7.50 
PAD THAI NOODLE SALAD LIMETTEN BOWL MIT GURKE, KOHL, PAPRIKA, MINZE UND KAROTTEN	7.50 
ASIA-CHINAKOHL-SESAM SALAT BOWL MIT ANANAS, CHILI, INGWER, SESAM UND WAFU-REISESSIG-DRESSING	7.50 
PLATIN LINE	
RUCOLA PARMESAN TRÜFFEL SALAT CARPACCIO BOWL MIT RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE, HARRYS BAR ACETO-TRÜFFEL-MAYO-VINAIGRETTE	8.50
GEGRILLTE BROKKOLINI HOISIN DUCK SALAT BOWL MIT WILDEM BROKKOLINI, FENCHEL, 5-SPICE HOISIN ENTENBRUST UND ROTWEIN-ESSIG	8.50
SELLERIE-MAIS-SUCCOTASH SALAD MIT SOFT SHELL CRAB MIT ANGESCHWITZTEM SCHALOTTEN-MAIS, TABASCO, SPICY CHIPOTLE	8.50
CAESARE CARDINI SALAT MIT TIGERGARNELEN BOWL MIT ROMANA SALAT, AGED PARMESAN, BRAUNEN NUSSBUTTER CROÛTONS UND GEBRATENEN SEAWATER TIGERGARNELEN	8.50
RAW TUNA NIÇOISE SALAD BOWL MIT GRÜNEN FEVE-BOHNEN, GEKOCHTEM EI, ANCHOVIS, KARTOFFELN UND OLIVEN	8.50

UNSERE

ANTIPASTI SELECTION ERWEITERT IHR BUFFET MIT HAUSGEMACHTEN MARINIERTEN GESCHMACKS-HIGHLIGHT

SILVER LINE

JUMBO CHILI ANIS OLIVEN BOWL MARINIERTER CHILI-ANIS-OLIVEN MIT FOCACCIA	6.50 
ESTRAGON URKAROTTEN BUNTE URKAROTTEN IN ESTRAGONBUTTER UND ZUCKERSIRUP-ESSIG GEGART	6.50
BEAUTIFUL BEETROOT BUNTE BEETEN MIT ROSMARIN-HONIG, ZIEGENKÄSE, WALNUSSE	6.50

SALADS

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

AUBERGINEN-SCHEIBEN MIT SCHWARZER AIOLI

GERÖSTETE HONIG-KNOBLAUCH-AUBERGINENSCHNITTEN MIT SCHWARZER AIOLI-MAYONNAISE

6.50 

CHARDONNAY-SCHNITTLAUCH-CHAMPIGNONS

GROBE RIESENCHAMPIGNONS EINGEKOCHT IN CHARDONNAY-WEIßWEIN-FOND MIT SCHNITTLAUCH

6.50 

GEGRILLTE THYMIAN ZUCCHINI

MIT OLIVENÖL UND CHILI-PFEFFER

6.50 

GOLD LINE

HONEY-FENNEL MELON PARMA HAM

MIT ROHEM PARMASCHINKEN, FENCHEL-KRÄUTERN, HONIG, RUCOLA, TOMATEN UND PFIRSICH

7.50

ANCHOVIS SELECTION DE PORTUGAL

SARDELLEN IN TOLLEN VARIATIONEN IN ÖL IN KAVIARDOSEN MIT KNUSPER BAGUETTE-CHIPS

7.50

PLATIN LINE

THE REAL CARAMALIZED CROTON DE CHAVIGNOL

AUF RUCOLA MIT ROSMARIN-HONIG, FRANZÖSISCHER CROTON DE CHAVIGNOL, PINIENKERN

8.50

UNSERE

KALTE APPETIZER SELECTION BRINGT SCHLEMMERFREUNDE

OPTISCH UND GESCHMACKLICH IN HÖCHSTSTIMMUNG

SILVER LINE

THE PANKO HALLOUMI

MIT KNUSPRIGEM HALLOUMI-KÄSE POMMES AUF ASIATISCHEM GURKEN-APFEL-SALAT, CRANBERRY-CHILI-MARMELADE UND RANCH DRESSING

6.50

HERITAGE TOMATO CARPACCIO

MIT CARPACCIO VON BUNTEN TOMATEN MIT BASILIKUM, PINIENKERNEN, KANDIERTEN OLIVEN UND RUCOLA SALAT

6.50 

ROTE BEETE-TRÜFFEL CARPACCIO

MIT ROHEN BEETESCHNITTEN, SALZ, PFEFFER UND TRÜFFEL-OLIVENÖL

6.50 

SZECHUAN PORK BELLY SASHIMI

MIT SZECHUANGEWÜRZ-HONIG LACKIERTER SCHWEINEBAUCH MIT KIMCHI SALAT UND ERDNÜSSEN

6.50

BABA GUM SHRIMP TACO

MIT GEGRILLTER TIGERGARNELE, GUACAMOLE, ROTKOHLE-SLAW, KOKOSNUSS, KORIANDER UND TACO SHELL

6.50

UPPER EAST ESCALOPE SCHNITZELCHEN KALT

MIT HOMEMADE TOMATEN KETCHUP UND CROSTINI-BAGUETTE

6.50

GLASIERTE UMAMI-SENF KALBSFRIKADELLEN

MIT UMAMI HONIG SENF MARINADE - 2 STÜCK

6.50

THE JAPANESE CUCUMBER

JAPANISCH EINGELEGT GURKEN BÂTONNETS MIT LIMETTE, JALAPEÑO, CHILI APFEL UND WASABI-JOGHURT

6.50 

GOLD LINE

THE KRAKEN CARPACCIO

MIT CARPACCIO VOM OCTOPUS MIT CALAMERETTI, SPICY COLE SLAW, AVOCADO UND MANGO

7.50

ANTIPASTI

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

HARRY'S BAR VENICE CARPACCIO MIT GESCHNITTENEM RINDERFILET, ZITRONEN-PFEFFERRAND, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, PINIENKERNE, TRÜFFELMAYONAISE	7.50
TAVERN ON THE GREEN TATAR MIT AVOCADO MANGO TATAR, TOMATEN, BAGELCHIP, SUPER SEED GRANOLA	7.50 
FLAMBIERTE ROASTBEEF INVOLTINI MIT GEROLLTEM HANDGEKLOPFTEM ROHEN ROASTBEEF IN PINIENKERN-PARMESAN-KRUSTE, RUCOLA, GREMOLATA REMOULADEN DRESSING	7.50
THE VESPER VITELLO TONNATO NO. 2 SCHEIBEN KALTGERÄUCHERTES KALB, KAPERN, OLIVEN, SCHMORTOMATEN, KARAMELLISIERTE ZITRONEN, CREME FRAÎCHE THUNFISCHCREME	7.50
THE AMALFI CREVETTES ROSE COCKTAIL GEGRILLTE MITTELMEER GARNELEN IN AROMATISHEM AMALFI-ZITRONENÖL EINGELEGT MIT ARTISCHOCKEN, RUCOLA, TOMBERRY-TOMATEN	7.50
BROADWAY BURRATINI MIT PASSIONSFRUCHT-BURRATINI MIT GEGRILLEM PFIRSICH, RUCOLA, HEIRLOOM TOMATEN, WEIBER PASSIONSFRUCHT-ACETO VINAIGRETTE	7.50 
HOMEMADE PASTRAMI IM KORIANDER SENFMANTEL SAFTIG, ROT, AUFGESCHNITTENE SCHEIBEN UNSERES SIGNATUR PASTRAMIS MIT CHIMMICHURRI SAUCE UND ROASTED TRAMEZZINI	7.50
AHI AHI TUNA CEVICHE IN ZITRUSFRUCHT-LIMETTE NACH PERUANISCHER ART GEBEIZTER AHI TUNA MIT MARACUJA, JALAPENO, GUACAMOLE UND SÜSSKARTOFFELCHIP	7.50
THE QUEENS QUICHE MIT SPARGEL, SCHAFSKÄSE, HOLLANDAISE	7.50
TRÜFFEL-LAUCH QUICHE MIT SCHNITTLAUCH, CREME FRAÎCHE, TRÜFFEL UND LAUCHZWIEBELN GEBACKENE FRANZÖSISCHE QUICHETARTE	7.50
IKARIMI SALMON ON ROESTI NO. 2 HAUSGEMACHTER KARTOFFELRÖSTI MIT AVOCADO, ZITRUSNOTEN UND DUNKELROTEM IKARIMI LACHS AUS NORWEGEN	7.50
GERMAN HERRING „MATJES NO. 2“ MIT SAN FRANCISCO GREEN GOODDESS SAUCE UND SALZKARTOFFEL	7.50
SASHIMI VON DER EISMEERFORELLE KURZ FLAMBIERTES SASHIMI VON DER EISMEERFORELLE MIT INGWER-PONZU-SUD, EDAMAME, LAUCH UND RAMAN NUDELN	7.50
THE ASIA GLAZED OCTOPUS MIT HOISIN SAUCE MARINIERT UND GEBRATEN AUF GEGRILLTER WASSERMELONE	7.50
ROASTED AROMA DUCK PANCAKE ROLE MIT INGWER, GURKEN, SOJASAUCE, SESAMÖL UND CASHENWÜSSEN GERÖSTETE HOISIN ENTE IM PFANNKUCHEN CREPE	7.50
SPICY THAI BEEF & GLASNOODLE MIT LIMETTEN, SOJASAUCE, GURKE, FRÜHLINGSZWIEBELN, LAUCH, CHILI UND ROSA HUFTSTEAK	7.50
THE MIGHTY MORINGA SUPERFOOD INDISCHER MEERRETTICHBAUM-MATCHA-KEFIR DETOX JOGHURT MIT PARANÜSSEN	7.50 
THE CHILLED RAMEN NOODLE MARINIERT KALTE RAMEN-NUDELN MIT KAROTTEN, INGWER, GEGRILLEM BROKKOLINI, RADIESCHEN UND KIMCHI-SESAM	7.50 
PORK BELLY TERIYAKI MIT GURKEN, HONIG-SOJA, CHILI UND IN SOJASAUCE-MIRIN-SAKE-TERIYAKI SAUCE MARINIERTER SCHWEINEBAUCH	7.50
THE SWEET SWEET POTATO IN CURRY GERÖSTET SÜBKARTOFFEL MIT FETAKÄSE, PECANNÜSSEN, FRISEE UND MANUKA HONIG-LIMETTEN VINAIGRETTE	7.50

KALTE APPETIZER

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

PLATIN LINE

THE PURPLE ACAI SUPER FOOD BERRY

MIT BUCHWEIZEN, IN AHORN SIRUP GERÖSTETEN URKAROTTEN, ROTE BEETE, ROTEM MIZUNASALAT UND SMOKED-HÜTTENKÄSE

8.50 

ANGUS BEEFTATAR BUCKINGHAM STYLE

HANDGESCHNITTENES ANGEMACHTES RINDERFILET TATAR MIT SCHALOTTEN, KAPERN, COGNAC, EI, GURKE, SENF, ESSIG UND RÖSTBROT

8.50

TATAKI VOM YUZU RIND

MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELN, SCHWARZER KNOBLAUCHAIOLI, LIMETTE UND SÜßER SOJASAUCE

8.50

THE IBERICO PIG SASHIMI

DÜNNE SCHEIBEN VOM IBERICO SCHWEIN MIT PAPRIKA SPICE, TONKA BOHNEN AIOLI UND SAFRAN CROSTINI

8.50

HIRSCH CARPACCIO MIT STEINPILZEN

MIT ROHEN SCHIEBEN VOM HIRSCHRÜCKEN, SALZ, PFEFFER UND GEBRATENEN STEINPILZEN (SAISONAL AUGUST-NOVEMBER)

8.50

HAPPY FAT GOOSE PARFAIT

MIT SAUERKIRSCHEN, MANDELN, BITTERSCHOKO, BRIOCHE UND VERJUSWEIN. BIO-GÄNSELEBER OHNE STOPFMAST FÜR DIE STERNEKÜCHE

8.50

AUSTERN FINE DE CLAIRE (3)

MIT FRISCHER ZITRONE, SPICE SAUCE, SCHALOTTENVINAIGRETTE, AUF CRUSHED EIS (3 STÜCK)

8.50

ORIGINAL NEW ENGLAND CRAB CAKE

MIT SPICY MAISSUCCOTASH GEBRATENER KÖNIGSKRABBE-CAKE, ABGEFLÄMMTER LIMETTE UND FRISEE SALAT

8.50

THE GATSBY PRAWN COCKTAIL

BIO SALZWASSER GARNELEN MIT BLOODY MARY SAUCE, RÖMERSALAT, AVOCADO UND COCKTAIL DIP

8.50

SPANISH MONKFISH ESCABECHE

GEBRATENE GEBEIZTE SEETEUFEL BÄCKCHEN MIT MARACUJA, GRAPEFRUIT, GURKEN, KOKOSNUSS UND GOJIBEEREN

8.50

KOREAN OCTOPUS SANNAKJI

KOREANISCHER ROHER OCTOPUS MIT DUNKLEM SESAM, MÜNGBOHNNEN-SALAT, GOCHUGARU CHILI, HONIG, SHIMAJIPILZE, LAUCH

8.50

UNSERE

SCHLEMMERSCHNITTEN SELECTION FÜR ETWAS

GRAB & TAKE GENUSS UND GESCHWINDIGKEIT ZWISCHENDURCH

SILVER LINE

CHEDDAR-CHESTER-FEIGENSENF-SCHLEMMERHAPPEN (2)

WÜRZIGER CHEDDAR KÄSE MIT SÜSSEM FEIGENCHUTNEY AUF CHESTERBROT ALS HAPPEN - PERFEKT ZU WEIN (ZWEI HAPPEN)

6.50

TURKEY-CRANBERRY WRAP

MIT BLATTSALAT, ROMANA, CURRY-DRESSING UND BRAUNEN NUSSBUTTER CROÛTONS

6.50

TOMATEN-PARMESAN SCHLEMMERSCHNITTE

MIT IN NUSSBUTTER GRÖSTETEM TRAMEZZINI, OCHSENTOMATEN, PARMIGIANO REGGIANO, NEW YORK COLE SLAW UND DELI SALAD

6.50

ROYAL ASCOT CUCUMBER-SCHLEMMERSCHNITTE

AUF WEIßEM SANDWICHTOAST MIT GEWÜRZTEM GARTENGURKEN CARPACCIO, CREME FRAÎCHE, SCHNITTLAUCH UND FLEUR DE SEL

6.50

GOLD LINE

ROYAL ASCOT SALMON-SCHLEMMERSCHNITTE

AUF WEIßEM SANDWICHTOAST MIT GEBEIZTEM LACHS, HONIG-SENF-MARINADE UND LEICHT SCHARFEM MEERRETTICH-KREN

7.50

KALTE APPETIZER

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

ROYAL ASCOT ROASTBEEF-SCHLEMMERSCHNITTE AUF WEIßEM SANDWICHTOAST MIT SAFTIGEN ROSA ROASTBEEF SCHEIBEN, ORIGINAL TATARSAUCE MIT GEWÜRZGURKE UND ESTRAGON	7.50
ROASTED MOZZARELLA DU BUFFALA FOCACCIA MIT GEGRILLTER PAPRIKA, FLAMBIERTEM MOZZARELLA KÄSE UND WÜRZIGEM TOMATENPESTO	7.50
MINI TRAMEZZINI MONSIEUR UNSER SO BELIEBTES GERÖSTETES TRAMEZZINI MIT SCHWEIZER GRUYEREKÄSE, PANCETTA, BECHAMEL, IN NUSSBUTTER GEBACKEN	7.50
ORIGINAL NEW YORK RUBEN SANDWICH MIT IN NUSSBUTTER GRÖSTETEM TRAMEZZINI, HAUSGEMACHTEM PASTRAMI, MIXED PICKELS, SENF MAYONNAISE UND RÖSTZWIEBELN	7.50
CENTRAL PARK MINI CHEESEBURGER (2) MIT ANGUS BEEFPADDY, MELTED CHEDDAR CHEESE, GEWÜRZGURKE, GESCHMORTEN ZWIEBELN, BBQ KETCHUP (ZWEI MINI BURGER)	7.50
SAN FRANCISCO MINI CHEESEBURGER (2) BEYOND MEAT PADDY, HAFER, PILZEN, ROTER BEETE, KNOBLAUCH, GURKE, ZWIEBELRINGE UND AVOCADO SALSA (ZWEI MINI BURGER)	7.50 
PLATIN LINE	
FRENCH CRUSTY BREAD RILLETES SELECTION (4) VIER KNUSPERBROT CRUSTIES RUSTICAL MIT OLIVEN-TAPENADE, KAPERN-ROSINEN CHUTNEY, SALSA VERDE UND PAPAYA CHILI MARMELADE	8.50 
ANGUS BEEF TATAR TRAMEZZINI SCHLEMMERSCHNITTE AUF IN NUSSBUTTER GRÖSTETEM TRAMEZZINI GEREICHTES HANDGESCHNITTENES RINDERFILET-TATAR MIT TRÜFFELCREME UND RÖSTZWIEBELN	8.50

UNSERE

HOT SOUPS SELECTION BIETET IHREN GÄSTEN ZWISCHEN DEN VORSPEISEN EINE ERWÄRMENDE ZWISCHENPAUSE

SILVER LINE

ZUCKERMAIS SUPPE MIT FRISCHEM MAIS UND BBQ POPCORN	6.50 
GOLDEN TOMATO CREAM SOUP MIT HEIRLOOM TOMATENSAMTSUPPE, ZITRONENTHYMIAN, OLIVEN	6.50
MULLIGATAWNY COCONUT CURRY SOUP SCHARFE INDISCHE CURRY-KOKOSMILCH-SUPPE MIT MARKTGEMÜSEN, APFEL UND MANGO	6.50 
BLUMENKOHL-VANILLE SAMTSUPPE MIT BUTTER CROÛTONS UND KRÄUTER-OLIVENÖL	6.50
SPICY CHILLED BLOODY MARY SOUP KALTE SCHARFE ERFRISCHENDE SUPPE MIT TOMATE, SELLERIE, WORCESTERSHIRE, HAMBURGER PFEFFER, TABASCO	6.50 

GOLD LINE

TOMATEN CONSOMMÉ MIT HEIRLOOM TOMATEN UND OLIVEN-CROÛTONS	7.50 
GAZPACHO ANDALUZ KALTE ANDALUSISCHE GEMÜSE-GURKEN-PAPRIKA-ERDBEERKALTSCHALE MIT PARMESANCHIP	7.50 
BROOKLYN BOUILLABAISSE MIT RED SNAPPER, MUSCHELN UND TIGERGARNELE IN WÜRZIGEM SPICY CHIPOTLE TOMATENSUD, SAFRAN KARTOFFELN UND SAUCE ROUILLY	7.50

HOT SOUPS

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

MAGIC MUSHROOM STEINPILZ ESSENZ

STEINPILZESSENZ MIT SHERRY, ESTRAGON, BRUSCHETTA UND TRÜFFEL

7.50 

VICHYSOISE A LA LOUIS DIAT CREAM SOUP

KARTOFFEL-LAUCH SAMTSUPPE NACH ORIGINALREZEPT MIT TRÜFFEL

7.50

PUMPKIN PIE BUTTERNUSSKÜRBIS SAMTSUPPE

GERÖSTETE BUTTERNUSSKÜRBISUPPE MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND SALBEI

7.50

SWEET POTATO CURRY COCONUT SOUP

MIT MAIS-SUCCOTASH UND KORIANDER-JOGHURT

7.50

WHITE ASPARAGUS CHAMPAGNE SOUP

SPARGEL-CHAMPAGNERSAMTSUPPE VOM HOF WERNER (SAISONAL)

7.50

GEEISTE GURKEN-APFEL SUPPE

MIT SCHOTTISCHEM RAUHLACHS

7.50 

SPRING PEA SOUP

KALTE ERFRISCHENDE ERBSENSCHÖTENSUPPE MIT MINZE UND GURKE

7.50 

PLATIN LINE

SWEET TRUFFLE CHESTNUT MARONENSUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE MIT QUITTEN, SCHWARZER WALNUSS UND FRISCHEM PERIGORD TRÜFFEL

8.50

THE TRUFFLED PARMESAN CHEESE SOUP

MIT GESCHMOLZENEN KAREMELL TOMATEN, KNUSPRIGEN SCHALOTTEN UND AGED PARMIGIANO REGIANO

8.50

THE CRYSTAL GAZPACHO

GEKLÄRTE GEEISTE ESSENZ VON GAZPACHO MIT TOMATEN, MELONE UND AVOCADO

8.50 

BREAKERS PALM BEACH BLOODY MARY SOUP

KALTE CLAMATO MUSCHEL-TOMATEN-SELLERIE SUPPE MIT TABASCO, JUMBO TIGERGARNELE UND BACON

8.50 

MAINE LOBSTER HUMMERSAMTSUPPE

UNSERE ECHE KRÄFTIGE HUMMERSAMTSUPPE MIT COGNAC, GRANNY SMITH APFEL UND MANGO

10.50

WAGYU BEEF TEA SOUP

CONSOMMÉ VOM WAGYU-RIND MIT UMAMI PILZEN

10.50 

UNSERE

OCEAN POSITIVE SEAFOOD SELECTION BIETET FRISCHES

AUS DEM MEER MIT POSITIVEN BEITRAG ZUM ERHALT DES ÖKOSYSTEMS OZEAN.

SILVER LINE

GEGRILLTER SCHELLFISCH »CAPE COD«

MIT ZITRONENSPINAT, GERÖSTETE KARTOFFELN UND POMMERY-SENSSAUCE

6.50

CAJUN CAT FISH

MARINierter WELS MIT GUACAMOLE, PAPRIKA-FENCHEL-GEMÜSE, ZITRUSFRÜCHTEN UND CHILI A PART

6.50

SPICY RED SNAPPER »BAHAMAS STYLE«

MIT AHORN-SÜBKARTOFFELPÜREE, ANANAS-MOJO RELISH, KOKOSNUSS UND SPICY COLESLAW

6.50

GAMBA MARINERA

GEBRATENEN MITTELMEER CREVETTEN AM SPIEB MIT SAFRAN PAELLA REIS, GEGRILLTEN ROTEN ZWIEBELN, OLIVEN UND ZITRONE

6.50

HOT SEAFOOD

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

GOLD LINE

ARCTIC CHAR FISH FILET GEBRATENES SEESAIBLING FILET MIT CHAMPAGNER RISOTTO, OLIVEN, KAREMELLISIERTEM FRÜHLINGSLAUCH, BLUT-ORANGEN-HOLLANDAISE	7.50
MISO BLACKED COD KABELJAU MIT SESAM KARTOFFELPÜREE (SAISONAL ZWISCHEN 1.11.-9.01.)	7.50
CAPE MAY HADDOCK WINTER KABELJAU, BLUTORANGEN-HOLLANDAISE (SAISONAL ZWISCHEN 10.01.-28.02.)	7.50
THE RAINBOW SEA TROUT REGENBOGEN-MEERFORELLE IM MISO-CASHEWNUSS-MANTEL MIT SÜBKARTOFFEL, PAK CHOY, KOKOSNUSS-ZITRONENGRASS VELOUTÉ	7.50
DELAWARE EISMEERFORELLE IN AHORN SIRUP GLASIERT MIT NEUEM KARTOFFELSTAMPF, WILDEM BROKKOLINI UND SAUCE HOLLANDAISE	7.50
KABELJAUFILLET A LA BORDELAISE IN KRÄUTER-PECORINO-KRUSTE, ROSMARIN-GNOCCHI, GESCHMORTEN TOMATEN UND BASILIKUMCREME	7.50
MAISCHOLLE MIT ROSMARINKARTOFFELN, GURKEN-DILLSALAT, PASSEPIERRE (FUCHSSCHWANGGEWÄCHS) UND ORANGEN-RHABARBERRELISH	7.50
KUNG PAO SHRIMP SICHUAN MARINIERT GARNELN AUF FRIED REIS, KAISERSCHOTEN, ASIA-BROKKOLI, LAUCH, PAPRIKA, ZITRONE-SCHWARZE-PFEFFER SAUCE	7.50

PLATIN LINE

CARIBBEAN PARROTFISH GEGRILLTER JERK SPICED PAPAGEIFISCH MIT KOKOSNUSS-RISOTTO UND CHILI-ANANAS RELISH	8.50
GEGRILLTE DORADE ROYAL MARINIERT MIT PAPRIKA-TOMATEN-PESTO, CHIA CRUNCH, GEGRILLTE- ZUCCHINISALAT UND HIMBEER-ROSAPFEFFER DRESSING	8.50
LOUP DE MER GEBRATEN MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE, POWER FOOD FLOWER SPROUTS UND CHAMPAGNERSCHAUM	8.50
BALTIC SEA PIKE PERCH WARMES GERÄUCHERTES ZANDERFILET MIT PUMPERNICKEL STREUSEL, APFEL-SPITZKOHL, FORELLEN-KAVIAR UND SEKT-SENF SAUCE	8.50
ALASKA SCHELLFISCH IM HIRSCHSCHINKENMANTEL MIT PASTINAKEN, FLOWER POWER SPROUTS UND KRUSTENTIERSCHAUM	8.50
GEGRILLTE OCTOPUSARME IN HONIG UND SOJA GELACKT MIT SESAM SPINAT, SÜBKARTOFFELPÜREE UND SPICY COLE SLAW	8.50
PRAWNS A LA »BALTHAZAR« GEBRATENE TIGERGARNELN MIT ASIATISCHEM COLE SLAW, SÜBKARTOFFELPÜREE UND CHIMICHURRI SAUCE	8.50
LINGUINE PASTA MIT TIGERGARNELE PASTA MIT GEBRATENEN SALZWASSER TIGERGARNELN, KRÄUTERN UND PARMIGIANO REGGIANO	8.50
CRISPY HAWAIIAN TIGER PRAWNS IN PANKO-KOKOSNUSS MIT LEMON-CHILISAUCE UND AVOCADO-MANGO SALAT	8.50
TATAKI TUNA SESAM-CRUSTED AHI AHI THUNFISCH MIT WASABI-KARTOFFELPÜREE, PILZE ASIA STYLE UND ZITRUS-INGWER PONZU	8.50
AHI AHI TUNA TUNA MIT SESAM-KARTOFFELSTAMPF, ASIA SPINAT, SPICY COLE SLAW UND CURRY-ZITRONENGRAS SAUCE	8.50
ST. PIERRE FILET »JOHN DORY« GEBRATENES PETERSFISCHFILET MIT ZITRONENGRAS UND MIESMUSCHEL SUD	8.50

HOT SEAFOOD

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

EVENT LINE

THE MARVELLOUS MONK FISH FILET

SAFTIG GEBRATENES SEETEUFEL FILET MIT SOFT SHELL CRAB, SAFRAN, SPICY TANDOORI JOGHURT UND ASIATISCHEM ROTKRAUT

9.50

SEEZUNGE PAUPIETTE

GERÖSTETE SEEZUNGENROULADE MIT JAKOBSMUSCHEL GEFÜLLT, GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL, SAFRAN KARTOFFEL UND KRUSTENTIER SAUCE

10.50

THE ALASKA HALIBUT FILET ON THE BONE

SAFTIG GEBRATENES HEILBUTT STEAK ON THE BONE MIT EAST COAST MUSCHEL-RAGOUT UND ALGEN BUTTER

MP

DOVER SOLE MOUNTBATTEN

SEEZUNGE, KARTOFFELSCHUPPEN, KARTOFFELPÜREE, GESCHMOLZENER LAUCH, PRINCE OF WALES PERNOD-HOLLANDAISE

MP

SAFTIGE SEEIGEL PASTA (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI MIT CREMIGEM SEEIGEL FLEISCH, PARMESAN UND HUMMER SAUCE MIT PERNOD

MP

LOBSTER »ROCKEFELLER« (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)

HUMMERMEDAILLON GRATINIERT MIT PERNOD-SPINAT UND GRUYERE KÄSE BLATTSALAT MIT CHAMPAGNERDRESSING, HAUS BAGUETTE

MP

LOBSTER »A LA NEWBERG« (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)

SANFT GEGARTES HUMMERMEDAILLON MIT LAUCH, PILZEN, KONFIERTEM EIGELB, BRIOCHE UND FLAMBIERTEN HUMMER-COGNAC BISQUE

MP

UNSERE

ETHICALLY RAISED MEATS SELECTION ERÖFFNET IHREN
GÄSTE BEWUSSTEN GENUSS BEI GLEICHZEITIG GERINGEM ÖKOLOGISCHEM FUSSABDRUCK

SILVER LINE

PERLHUHN A LA CRÉPINETTE

MIT CREMIGEM LAUCH-RISOTTO UND MADEIRA PORTWEIN SAUCE

6.50

CHICKEN TIKKA MASALA

ZARTES BUTTER-HÄHNCHEN IN GARAM MARSALA TOMATENSAUCE, BIRYANI REIS, MANGO UND KORIANDER JOGHURT

6.50

THE PASTRAMI HASH

KNUSPRIGE GEBRATENE HAUSGEMACHTE PASTRAMI-BRATKARTOFFELSTAMPFPLÄTZCHEN MIT GEWÜRZGURKEN UND SENF MAYONNAISE

6.50

PUSZTA GULASCH

MIT GESCHMORTEM RINDFLEISCH, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, SELLERIE, JALAPEÑO-CRUNCH UND SOUR CREAM

6.50

GRÜNKOHL NO. 2

MIT PASTRAMI, KOHLWURST, CRISPY KALE UND KARAMELLISIERTEN KARTOFFELN (SAISONAL NOV-DEZ)

6.50

KALBS-CURRYWURST THAI STYLE

MIT HAUSGEMACHTEM SPICY KORIANDER-CURRY-KETCHUP UND BAGUETTE

6.50

KALBS-CURRYWURST BERLIN STYLE

MIT HAUSGEMACHTEM WÜRZIGEM CURRY-KETCHUP UND BAGUETTE

6.50

GOLD LINE

LITTLE ITALY RUMPSTEAK TAGLIATA

MIT KURZGEBRATENEM TAGLIATA RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, TRÜFFEL UND KANARISCHEN SALZKARTOFFELN UND MOJO ROJO

7.50

STEAK & CHEESE

FLAT IRON STEAK 48 STUNDEN GESCHMORT MIT ZWIEBELN UND MAC & CHEESE NUDELN

7.50

HOT MEATS

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

COQ AU VIN VOM KIKOK HUHN MIT KARTOFFEL-APFEL PÜREE, GERÖSTETEM WURZELGEMÜSE BORDELAIS ROTWEIN SAUCE	7.50
DUCK A L'ORANGE MIT KUMQUATS GLASIERTE ENTENKEULE, HAUSGEMACHTEM SERVIETTENKNÖDEL, CRANBERRY ROTKOHL UND GRAND MARNIER ENTENJUS	7.50
NY TEAROOM BEEF STROGANOFF GEBRATENE SCHEIBEN VOM NY STRIP IN COGNAC-SOUR CREAM-RAHMSAUCE MIT KARTOFFELPÜREE, PILZEN, PAPRIKA UND GEWÜRZGURKE	7.50
TANDOORI CHICKEN MIT IN JOGHURT UND AFRIKA-GEWÜRZEN MARINIERTEM KIKOK-HUHN, COUSCOUS, INGWER, KREUZKÜMMEL, LIMETTE UND MINZ-CREME	7.50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES MIT GEBRATENEM KALBSFLEISCHSTREIFEN, HAUSGEMACHT KNUSPER RÖSTI, COGNAC-PILZ RAHMSAUCE UND PREISELBEEREN	7.50
ROASTBEEF KALT & KARTOFFEL NO.2 MIT BRATKARTOFFELN, PICALLILIY GEMÜSE UND REMOULADE	7.50
RUSTIKALER CRISPY KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN MIT ROSMARINKARTOFFELN, SAUERKRAUT, BIERSAUCE, SENFKÖRNERN UND APFELKOPF	7.50
SPANFERKEL KOTELETT MIT POMMERY SENF KARTOFFELPÜREE, GRÜNEN FEVE BOHNEN, KAREMELLISIERTEM APFEL UND CALVADOS SAUCE	7.50
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MIT MASCARPONE-POLENTA, ZWIEBEL KAREMELL UND PORTWEIN-JUS	7.50
GERMAN SAUERBRATEN MARINIRTER EINGELEGT RINDER-SCHMORBRATEN MIT HAUSGEMACHTEN CROQUETTES UND PASTINAKEN AUF WIRSING A LA CREME	7.50
WILD-RAGOUT NO.2 GESCHMORTES WILD-RAGOUT MIT WALDPILZEN, BITTERSCHOKOLADE, ROTWEINSAUCE, BIRNE UND PREISELBEEREN (SAISONAL NOV-DEZ)	7.50
THE STICKY KOREAN BBQ PORK BELLY KOREANISCH LACKIERTER KONFIERTER SCHWEINEBAUCH MIT SELLERIE-APFEL PÜREE, SESAMGURKEN UND APFELSALAT	7.50
PLATIN LINE	
VENISON IN CRANBERRY-CASHEW CRUST ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN IN CASHEW-CRANBERRY KRUSTE MIT MAIS-SERVIETTENKNÖDEL UND HOLUNDERBEEREN KOPF	8.50
RICOTTA TRÜFFEL RAVIOLO HANDGEMACHT MIT GESCHMOLZENER PARMESAN-KÄSESAUCE UND TRÜFFEL	8.50
SALTIMBOCCA VOM KALB MIT MAISGRIES POLENTA, SALBEI, SPECK, TERRE DE TUFFI WEISSWEIN-SAUCE, ROSMARIN UND ORANGEN	8.50
NEW YORK STRIP ENTRECÔTE ROSA GEBRATENES NEW YORK STRIP ENTRECÔTE MIT KARTOFFELMOUSSELINE, SPECKBOHNEN UND SAUCE BERNAISE	8.50
HONG KONG DUCK SOUS VIDE GEGARTE UND MIT 5-SPICE UMAMI-GLASUR LACKIERTE ROSA ENTENBRUST, ASIA PILZE, BROKKOLI UND SESAMPÜREE	8.50
BBQ WACHTEL LACKIERTE WACHTELBRUST MIT SÜBKARTOFFELPÜREE, GEGRILTEM MAIS UND CHIMICHURRI SAUCE	8.50
THE WILD BOAR ROSA GEBRATENER WILDSCHWEINRÜCKEN MIT SENF-SELLERIE-APFEL PÜREE UND APFEL-CALVADOS CHUTNEY	8.50
FRÜHLINGSLAMM & BÄRLAUCH MIT BÄRLAUCHPÜREE UND HOLUNDERBLÜTENJUS (SAISONAL APR-MAI)	8.50

HOT MEATS

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

KNUSPRIGE ENTENBRUST MIT ZIMTROT KOHL UND KARTOFFELKLOB UND ENTENJUS (SAISONAL NOV-DEZ)	8.50
EVENT LINE	
KALBSFILET IN PARMESAN-PFIFFERLINGSKRUSTE (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET) MIT ROSA RINDERFILETSCHNITTEN IN SIGNATURE UMAMI SAUCE MARINIERT, SÜBKARTOFFELPÜREE, ASIA PILZEN UND GRÜNEM ASIA SPARGEL	13.50
PASTA A LA PRESSE MIT RINDERFILETSTREIFEN & TRÜFFEL (LIVE ANGERICHTET-NUR BUFFET) HANDGEPRESSTE SPAGHETTINI MIT CHAMPAGNER-TRÜFFEL-SAUCE, PARMESAN-CHIPS UND FRISCHEM GEHOBELTEN TRÜFFEL	14.50
THE DINING ROOM GANS (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET) KNUSPRIG ZUBEREITET UND FILETIERT MIT KARTOFFELKNÖDELN, ZIMT-ROTKOHL, BRATAPFEL, MARONEN UND GÄNSEBRATEN JUS	19.00
ANGUS GRAIN FED RINDERFILET CHINATOWN (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET) MIT ROSA RINDERFILETSCHNITTEN IN SIGNATURE UMAMI SAUCE MARINIERT, SÜBKARTOFFELPÜREE, ASIA PILZEN UND GRÜNEM ASIA SPARGEL	19.50
ANGUS GRAIN FED RINDERFILET (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET) MIT ROSA RINDERFILETSCHNITTEN, TRÜFFELPÜREE, PASSIONSFRUCHT-RAINBOW KAROTTEN, FEVE BOHNEN A LA FRANCAISE UND JUS	19.50
THE FREEDOM TOWER TOMAHAWK STEAK (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET) LIVE GESCHNITTEN MIT PULLED BEEF PASTRAMI, ROSMARIN KARTOFFELN, SPICY COLE SLAW UND HAUSGEMACHTER STEAK BUTTER	MP
JAPANESE WAGYU SHABU SHABU STYLE (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET) CARPACCIO A5 MARMORIERUNG MIT WAGYU DASHI, UDONG NUDELN, EDAMAME, PILZEN, EIGELB, SPICY COLE SLAW, ERDNUSS-SOJA-SAUCE	MP

UNSERE

VEGETARIAN HOTS SELECTION IST MITTLERWEILE EIN ESSENTIELLER BEGEISTERUNGSFAKTOR FÜR UNSERE GÄSTE.

SILVER LINE

THE OX HEART TOMATO GEGRILLTE OCHSENHERZEN TOMATEN MIT GEBACKENER BURRATA, BROKOLINI-MANDELSALAT UND PASSIONSFRUCHT	6.50
THE GRILLED FENNEL MIT MAIS GRIES POLENTA, ROTE BEETE, PINIENKERNEN UND IN EINER ZITRONEN-JOGHURT SAUCE	6.50
QUALITY QUINOA HALLOUMI GEGRILLTER HALLOUMI KÄSE MIT OLIVEN, GERÖSTETEN KIRSCHTOMATEN, TOMATEN-PAPRIKA-PESTO UND GEGRILLTER ZUCCHINI	6.50
THE CALIFORNIA CARROT ROH MARINIERT KAROTTEN "SPAGHETTI" MIT WEINTRAUBEN, KAPERN, GERÖSTETE PECANNÜSSE UND ORANGEN-AHORN-DRESSING	6.50 
THE ROASTED GARDEN BOX GERÖSTETE GOLDENE ZUCCHINI UND GOLDENE BETE, MIT CURRY-BLUMENKOHL, AMARANTH UND MANGO-KURKUMA SAUCE	6.50 
THE BUFFALO BABY GEM GEGRILLTE ROMANAHERZEN IN ZITRONEN-ÖL MIT GERÖSTETEN MANDELN, JALAPEÑOS UND CITRUSFRÜCHTE	6.50 
THE SMOKY MASHED SWEDE STAMPF HAMBURG NATIONAL GERÄUCHERTE STECKRÜBEN MIT GESCHMORTEN GRÜNEN BOHNEN, BIRNEN, KARTOFFELWÜRFEL UND BEYOND MEAT FLEISCHBÄLLCHEN	6.50 
THE SAAG ALOO POTATO INDISCH GEWÜRZTE LILA, ORANGE UND GELBE KARTOFFELN MIT BABY-SPINAT, CHILI, SESAM, CUMIN, KOKOSNUSS-MANDEL-KORMA SAUCE	6.50 

VEGETARIAN HOTS

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

INDIA SQUARE ALOO CURRY INDISCHES KARTOFFEL CURRY MIT TOMATEN-KOKOSNUSS SAUCE, PAPRIKA, RÖSTZWIEBELN, KORIANDER, MANDELN UND MANGO-CHUTNEY	6.50	
SAKURA PARK TEMPURA MARINIERTES GEMÜSE IN KNUSPRIGEM TEMPURA MIT SAUERKIRSCHEN- CHILI DIP UND SPICY COLESLAW	6.50	
GOLD LINE		
THE AUBERGINE SCHNITZEL KNUSPRIGES AUBERGINEN SCHNITZEL MIT RAS EL HANOUT-KICHERERBSEN, GURKEN RELISH UND FRISCHEM MINZ-JOGHURT	7.50	
THE CHAMPAGNE CAPRINO GOAT CHEESE RISOTTO GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT SÜß-SAUERER PAPRIKA, KAPERN UND BASILIKUM PESTO	7.50	
GRATINIERTE RICOTTA CANNELONI MIT BÄRLAUCH-HOLLANDAISE, GESCHMORTEN TOMATEN UND PINIENKERNEN (SAISONAL)	7.50	
THE AWESOME AVOCADO GERÖSTETE AVOCADO MIT APRIKOSEN-RUCOLA SALAT UND KARAMELLIERTEN KÜRBISKERNEN	7.50	
THE PARISIENNE POTATOES A LA BRIE PITHIVIER FRANZÖSISCHER BRIE KÄSE IM BLÄTTERTEIG MANTEL MIT EINER PILZ-CHABLIS WEIßWEINSAUCE UND GESCHMORTEM LAUCH	7.50	
BOULANGER POTATO "LE MEILLEUR" TARTE RATATOUILLE GEFÜLLTE TARTLETS MIT GEGRILLTER SÜBSAUERER PAPRIKA, ZUCCHINI, ROTER ZWIEBELMARMELADE, GRUYÈREKÄSE UND OLIVEN TAPENADE	7.50	
GATSBY GRATIN CELERIAC SCHNITZEL IM KNUSPRIGEN MANTEL GEBACKENES KNOLLESELLERIE-SCHNITZEL MIT ZITRONE, HOLLANDAISE UND CRANBERRY-JAM A PART	7.50	
I LOVE JERUSALEM ARTICHOKE ZARTE ROULADE VOM TOPINAMBUR MIT KÜRBIS, HASELNUSS-APFELSALAT UND WINTERTRÜFFEL-SCHAUM	7.50	
THE GOLDEN CAULIFLOWER STEAK GERÖSTETER CURRY-BLUMENKOHL IN CURRYBUTTER GEBRATEN UND MIT KNUSPRIGEM PANKO UND APRIKOSEN-KAPERN-CHUTNEY	7.50	
THE BUTTERNUT SQUASH GERÖSTETER EINGELEGTER BUTTERNUSSKÜRBIS MIT SCHWARZEM WILDREIS, INGWER, KUMQUAT UND GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE (SAISONAL)	7.50	
THE GREEN EGG GERÖSTETE AVOCADO MIT ZIEGENKÄSE GEFÜLLT AUF BÄRLAUCHRISOTTO, FRÜHLINGSGEMÜSE UND MORCHEL-RAHMSAUCE (SAISONAL)	7.50	
THE CARRIBEAN KOHLRABI YUKA MANIOC KARIBIK SPICED MANIOC-WURZEL-POMMES MIT TAMARILLO-PASSIONSFRUCHT KETCHUP	7.50	
MAGIC MUSHROOM RAMEN SAMTIGE UDON NUDELN IN MISO-SOJASOBEN SÜD MIT ASIATISCHEN PILZEN, CHILI, SPINAT, BROKKOLINI UND GERÖSTETEN ERDNÜSSEN	7.50	
PLATIN LINE		
THE WATER CHESTNUT GLASIERTE WASSERKASTANIE MIT JASMIN TEE WILDKORN REIS, DAIKON RETTICH UND SOJABOHNEN ABURA-AGE	8.50	
THE GRILLED WATERMELON STEAK GERÄUCHERTE, KARAMELLISIERTE, GERÖSTETE WASSERELONE MIT PINIENKERNEN UND FETAKÄSE	8.50	
PORCINI RISOTTO STEINPILZ-RISOTTO CREMIG WIE ES SEIN SOLL, KÜRBIS, WALDPILZE, PAMIGIANO REGGIANO UND CHAMPAGNERSCHAUM (SAISONAL)	8.50	
THE MORREL RISOTTO SÄMIGES RISOTTO MIT MORCHELN UND VERFEINERT MIT FRÜHLINGSTRÜFFEL (SAISONAL)	8.50	

VEGETARIAN HOTS

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

CINNAMON FLOWER CHAMPAGNER RISOTTO KNUSPRIGE GEFÜLLTE KÜRBISBLÜTEN MIT ZIMT-ZIEGENKÄSECREME AUF PECANUSS-ORANGEN-RISOTTO, FLOWER SPROUTS, TROMPETENPILZE	8.50
THE GREAT BLUECHEESE GNOCCHI MIT GORGONZOLA KÄSE SAUCE, BLUMENKOHL UND WORCESTERSHIRE	8.50
I LOVE ARTICHOKE GEFÜLLTES GRATINIERTES ARTISCHOCKENHERZ MIT ZIEGENKÄSE, PINIENKEREN, ZITRONEN-BUTTERMILCH DRESSING UND PETERSILIEN-ÖL	8.50 
THE REAL SPAGHETTI PUMPKIN US SPAGHETTİKÜRBIS PRALINE AHORNGLASIERT, KNUSPRIG MIT CHEDDAR GRATINIERT, PECANÜSSEN UND BUTTER-KUMQUAT-ZIMT DRESSING	8.50
THE RUSTIC CHEESIE ROESTI MIT SAVOIER KÄSECREME-SAUCE, CHAMPIGNONS, LAUCH, APFEL, VERKOCHTEM SCHNAPS UND PREISELBEERE A PART	8.50
SPEARS OF SPARROW GRAS GEGRILLTE PFEILE VON SPARGEL MIT SÜBKARTOFFEL, GEGRILTEM MAIS UND VEGANER HOLLANDAISE	8.50 
THE BRILLIANT BULGUR JACKFRUIT KEBAB MIT MAULBEERGEWÄCHS JACK-FRUCHT, MARKT GEMÜSE UND TAMARINDE-ORANGEN GLASUR	8.50 
GRILLED HONIG-MISO AUBERGINE 'NASU DENGAKU' DIE BERÜHMTE JAPANISCHE AUBERGINE MIT WUCHT, BUTTERZART MIT SÜBKARTOFFELPÜREE, SPICY COLE, COCONUT-PASSIONSFRUCHT-SAUCE	8.50 

EVENT LINE

PASTA A LA PRESSE (NUR FÜR BUFFET - LIVE GEHOBELT AUS PARMESANLAIB) HANDGEPRESSTE SPAGHETTINI MIT CHAMPAGNER-TRÜFFEL-SAUCE, PARMESAN-CHIPS UND FRISCHEM GEHOBELTEN TRÜFFEL	14.50
--	-------

UNSERE

OH YES, BUT YOU SHOULD SELECTION BRINGT IHNEN VOLLE AUFMERKSAMKEIT. EIN BIBCHEN ZUCKER VERSÜBT DAS LEBEN UND IHR EVENT.

SILVER LINE

THE BURBERRY PANCAKE WARME, FLUFFIGE PFANNKUCHEN, MIT BLAUBEERKOMPOTT, AHORNSIRUP UND BLAUBEER MARMELADE	6.50
PEACH MELBA WEIBER PFIRSICH, VEGANE VANILLE-SAUCE, HIMBEERE, MANDELN UND CHAMPAGNER-BELLINI ZUCKERGITTER	6.50 
ROTE GRÜTZE SYLTER ART MIT KIRSCHEN, ZIMT, ROTWEIN UND VANILLE	6.50
BIRNEN STRUDEL HELENE MIT SCHOKO, KARAMELL UND SAUCE CHANTILLY	6.50
THE BROOKLYN BROWNIE WARMER VEGANER SCHOKOLADEN BROWNIE MIT MEERSALZ-KARAMELL, MANGO UND VANILLESAUCE	6.50

GOLD LINE

CRÈME DE LA CREME BRÛLÉE MIT TAHITI VANILLE UND HIMBEERE	7.50
--	------

DELI DESSERTS

FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

CHOCOLATE COOKIES & CREAM SELBSTGEBACKENEM COOKIE CRUMBLE, VALRHONA SCHOKOLADEN GARNACHE, ROCKY ROAD MARSHMALLOW-VANILLE-PEKANUSS EIS	7.50
PALM BEACH KEY LIME PIE ERFRISCHENDE LIMETTEN-TARTE MIT KUBANISCHEM VANILLE-CRUMBLE, FLAMBIERTEM BAISER UND HAUSGEMACHTER BUTTERMILCH-SAUCE	7.50
KAFFERNLIMETTEN PANNA COTTA MIT ERDNUSSCRUMBLE, CHILI UND MANGOCHUTNEY	7.50
PINK RHUBARB MOUSSE VON GRIECHISCHEM JOGHURT, PINKEM RHABARBER, ROSA PFEFFER-KOMPOTT CRUNCHY HONEY-COMB UND KANDIERTER WALNUS	7.50
THE TASTY TARTE TATIN WARME KAREMELLI-SIERTE PFLAUMEN MIT BLÄTTERTEIG, TONKA BOHNE, PECANÜSSE UND TAHITI VANILLEIS (SAISONAL)	7.50
THE CHOCOLATE KASTANIE GEEISTES MARONENPARFAIT MIT ZARTBITTER-SCHOKOLADENGLASUR, HASELNÜSSEN UND RUMFRÜCHTE-KOMPOTT (SAISONAL)	7.50
STICKY TOFFEE PUDDING THE QUEEN'S FAVORITE, WARMES TOFFEE-KÜCHLEIN MIT WARMER KAREMELLSAUCE UND VANILLE	7.50
THE BIG APPLE BRATAPFEL-MOUSSE IN GLÜHWEINMANTEL, STOLLEN-MANDEL-CRUMBLE, ROSINEN (SAISONAL)	7.50 
NEW YORKER ROTE GRÜTZE MARINIERT BEEREN MIT TONKA BOHNEN SAUCE, BIG APPLE SORBET UND CRUNCHY GRANOLA	7.50 
PINA COLADA PANNA COTTA KOKOSNUSS-RUM PANNA COTTA MIT ANANAS-MARMELADE, COCONUT-SCHAUM, CHILI, HONEYCRUNCH	7.50
PLATIN LINE	
DEATH BY CHOCOLATE NO. 2 WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM SCHOKOLADENKERN, PASSIONSFRUCHT UND YUZU-ZITRUS-SORBET	8.50
NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE KLASSISCHER CHEESECAKE MIT MUSCOVADO ZUCKER BRÛLÉE, MARINIERTEN BLAUBEEREN, WEIBER SCHOKOLADE UND BLUEBERRY JAM	8.50
GRAND CENTRAL CHRISTMAS MARKET WEIHNACHTSSTOLLEN MIT MARZIPAN-EIS, BRATAPFELMOUSSE IM GLÜHWEINMANTEL, MANDELCRUMBLE-KROKANT UND EIERLIKÖRSCHAUM	8.50
THE REAL BAKED ALASKA (NUR FÜR BUFFET - LIVE FLAMBIERT) TAHITI-VANILLEISBOMBE IM BAISERMANTEL, HIMBEER-COINTREAU KOMPOTT, PETA-ZETA ÜBERRASCHUNGS-SCHOKOLADENKUGEL	9.50
THE GOLDEN PINEAPPLE PINA COLADA (NUR FÜR BUFFET - LIVE FLAMBIERT) MIT PLANTATION RUM FLAMBIERTE KOKOSNUSS PANNA COTTA, ANANAS SORBET, KOKOSNUSS SCHAUM, ANANAS, QUINOA, ZUCKERWATTE	9.50
SOVRANO LAMARDI KÄSE 20 MONAT GEREIFT BÜFFEL PARMESAN KÄSE MIT BIENENWABE, HAUSGEMACHTEM FRÜCHTE BROT UND AGED BALSAMICO	10.50

DIE MINDESTANZAHL JE FINGERFOOD SIND 12 STÜCK
FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG VON BUFFETS
STEHEN WIR IHNEN NATÜRLICH AUCH JEDERZEIT GERNE ZUR SEITE.
IHR DINING ROOM TEAM

DELI DESSERTS