

BESL MEISTERSAAL
BERLIN. LEGENDE.

WEIHNACHTEN IM MEISTERSAAL MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ DELUXE

Frisch gebackenes Brot mit Butter und Dip

Suppe

Kürbis-Orangen-Crème mit gebackener Entenpraline

Hauptgang

Geschmorte Kalbsschulter mit Schnittlauchsoße, Spitzkohl und Ricotta-Pilz-Raviolo

Dessert

Kleiner Apfelstrudel mit grünem Apfeleis

BUFFET DELUXE

Vorspeisen

Arrangement von rosa gebratener Flugentenbrust, Wildschinken und Rotkohlsalat mit Sesam, Kaki und Johannisbeeren-Balsamessig // Ziegenkäsepralinen auf Salat von gegrillten Waldpilzen und Zucchini // Räucherfisch mit Eismeer-garnelen im Knusperteig gebacken, Rote Bete- Granatapfelsalat und Rapunzel // Orientalischer Salat mit Couscous, Kichererbsen, Orangen, Tomaten, Minze und Petersilie Salatbar mit mariniertem Kürbis, Croûtons, Sprossen, gerösteten Nüssen und Dressingvariation // Ofenfrisch gebackenes Brot mit verschiedenen Dips

Hauptgänge

Gänsekeule, frisch aus dem Rohr, mit Grünkohl, Apfelrotkohl und Orangen-Beifuß-Soße, geschmalzte Mini-Kartoffelknödel // Karpfenfilet mit Paprika-Sauerkraut und Kartoffel-Sellerie-Püree // Spätzle mit Raclette-Käse-Lauchsoße und Röstzwiebeln

Desserts

Ofenfrischer Bratapfel-Crumble mit weißem Zimtschaum // Gewürzschokoladen-Mousse mit Rotweibirne