



RADISSON
COLLECTION

Meetings & Events

RADISSON COLLECTION
BERLIN



Ein kulinarisches Highlight für Sie

...eine Mischung aus frischen, herzhaften und süßen Optionen für jeden Geschmack!

- ∂ *kulinarischen Kreationen für Ihre tägliche Daily Delegate Rate*
- ∂ *Ergänzende Speisen- und Getränke-Pauschale*
- ∂ *Dinner-Menüs*
- ∂ *Dinner-Pauschale*
- ∂ *Dinner Buffet Collection*
 - ∂ *Dinner Buffet Exceptional*
- ∂ *Fingerfood Menu Basic*
 - ∂ *Fingerfood Menu Comfort*
 - ∂ *Fingerfood Menu Premium*
- ∂ *"San Ena Restaurant" Shared Menüs*



Unsere kulinarischen Kreationen Ihre tägliche der DDR (Daily Delegate Rate)

Jede Kaffeepause beinhaltet eine Kaffeestation sowie eine Auswahl an Teesorten.

∂ Montag

∂ Dienstag

∂ Mittwoch

∂ Donnerstag

∂ Freitag

∂ Samstag

∂ Sonntag

Montag

Begrüßungskaffee (Nur für das "Go Pro" Paket)

- *Butter-Croissant
- *Obstkorb
- *Keks-mix
- *Mineralwasser still & prickelnd
- *Saft

Kaffeepause Vormittag

- *Sandwich-Auswahl - Mix aus Sandwich, Wraps, Roggenbrot
- *Milchreis, Ragout von roten Früchten
- *Veganer Vanillejoghurt, Beeren
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Bio Baguette / Rote-Bete-Aufstrich, Kresse
- *"Franzbrötchen"
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Eistee Pfirsich

Kaffeepause Nachmittag

- *Flammkuchen
- *Mini Brownies & Blondies
- *Gemischter Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *"Wiener Apfelstrudel"
- *Früchtetekuchen vegan
- *Mineralwasser still & prickelnd
- *Iced Tea Peach

Mittagsbuffet

Vorspeisen

- *Lollo Bionda, Lollo Rosso, Rucolasalat
- *Paprika, Tomaten, Gurken, Mais, Kidneybohnen, Hüttenkäse, gehacktes Ei
- *Samen, getrocknete Cranberries, Croutons, Salzflöckchen, Pfeffer aus der Mühle
- *Gemischte Brötchen, Butter
- *Balsamico-Dressing, Sesam-Ingwer-Dressing
- *Linsensalat (vegan)
- *Gurkensalat, Räucherlachs, saure Sahne

Suppe

- *Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptgerichte

- *Hühnerfrikasse, Champignons, Kräuter
- *Seelachsfilet, Curry-Kokossoße, geröstete Erdnüsse
- *Frühlingsgemüse, braune Butter, Mandeln
- *Spätzle
- *Körnermischung
- *Vegane Süßkartoffel-Gnocchi, Tomate, Spinat, Parmesan

Desserts

- *Frankfurter Streifen, Wiener Biskuit mit Buttercreme
- *Mousse au Chocolat, Kirsche
- *Orangen-Panna Cotta, Pfirsich, weiße Schokolade
- *Frisch geschnittene Früchte oder Obstsalat





Dienstag

Begrüßungskaffee *(Nur für das "Go Pro" Paket)*

- *Butter Croissant mit Pralinenfüllung
- *Obstkorb
- *Keks-mix
- *Mineralwasser still & prickelnd
- *Saft

Kaffeepause Vormittag

- *Sandwich-Auswahl - Mix aus Sandwich, Wraps, Roggenbrot
- *Griechischer Joghurt, Nüsse, Honig
- *Veganes Bircher-Müsli
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Krustenbrot, Oliven-Tapenade
- *Mini-"Berliner"
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Multivitamin Saft

Kaffeepause Nachmittag

- *Hummus, Brotstangen
- *Streuselkuchen
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Kirsch-Streuselkuchen
- *Erdbeerkuchen vegan
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Eistee Zitrone

Mittagsbuffet

Vorspeisen

- *Babyspinat, Kopfsalat, Wildkräuter
- *Kirschtomaten, Tomaten, Gurken, Mais, Thunfisch, Pfeffer, Frischkäse, gehacktes Ei
- *Kerne, getrocknete Cranberries, Croutons, Salzflocken, Pfeffer aus der Mühle
- *Gemischte Brötchen, Butter
- *Italienisches Dressing, Joghurt-Dill-Dressing
- *Risoni-Salat, Feta, Kräuter
- *Toskana Salat

Suppe

- *Cremige Kartoffelsuppe, Kümmel

Hauptgang

- *Rindfleisch Klößchen, Tomaten-Tamarind-Sauce
- *Rotbarshfilet, Weißweinsauce, Lauch
- *Geröstete bunte Karotten, Ahornsirup
- *Gebratene Kartoffeln
- *Couscous
- *Ravioli, Tomatenfüllung, Basilikum-Pesto

Desserts

- *Obst-Tartelet
- *Mousse von weißer Schokolade, Aprikose
- *Erdbeer-Tiramisu
- *Frisch geschnittene Früchte oder Obstsalat



Mittwoch

Begrüßungskaffee (Nur für das "Go Pro" Paket)

- *Dänisches Blätterteig-Gebäck mit Obstfüllung
- *Obstkorb
- *Keks-mix
- *Mineralwasser still & prickelnd
- *Saft

Kaffeepause Vormittag

- *Sandwich-Auswahl - Mix aus Sandwich, Wraps, Roggenbrot
- *Straciatella-Joghurt, Mango-Pfirsich-Rgout
- *Veganes Müsli
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Reiswaffel, veganer eifreier Eiersalat
- *Gefüllte Mini-Croissants
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Eistee Pfirsich

Kaffeepause Nachmittag

- *Mini-Pizza, Spinat, Schinken, Salami
- *Butter-Hefekuchen
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Früchtebrot und Aufstriche
- *Kokosnuss-Schokoladenkuchen
- *Mineralwasser still & prickelnd
- *Eistee Pfirsich

Mittagsbuffet

Vorspeisen

- *Baby-Blattsalat, Eisbergsalat, Mangold
- *Radieschen, Pilze, Gurken, Mais, Oliven, Pesto, Rote Beete
- *Samen, getrocknete Cranberries, Croutons, Salzflöckchen, Pfeffer aus der Mühle
- *Gemischte Brötchen, Butter
- *Amerikanisches Dressing, Sauerrahmdressing
- *Bunter Gartensalat
- *Bulgursalat, gegrilltes Gemüse

Suppe

- *Tomatensuppe

Hauptgerichte

- *Hähnchenbrust Pesto Rosso
- *Makrelenfilet, getrüffeltes Spinat, halbgetrocknete Tomaten
- *Brokkoli, Mandelbutter
- *Basmati-Reis
- *Nudeln
- *Vegane Köttbullar

Desserts

- *Karottenkuchen
- *Mousse von dunkler Schokolade, Erdbeeren, Balsamico-Essig
- *Kokosnussmousse, Limonengelee
- *Frisch geschnittene Früchte oder Obstsalat



Donnerstag

Begrüßungskaffee *(Nur für das "Go Pro" Paket)*

- *Pudding Blätterteiggebäck
- *Obstkorb
- *Keks-mix
- *Mineralwasser still & prickelnd
- *Saft

Kaffeepause Vormittag

- *Sandwich-Auswahl - Mix aus Sandwich, Wraps, Roggenbrot
- *Porridge mit Apfelkompott
- *Veganer Pflanzjoghurt mit gelbem Fruchtragout
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Wrap mit Pesto, veganem Käse, Rucolasalat
- *Apfelstrudel mit Kakao und Waldbeeren
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Apfelsaft

Kaffeepause Nachmittag

- *Salami-Pita
- *Brüsseler Waffel mit Sahne, Obst und süßen Aufstrichen
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Muffins
- *Limetten-Mango-Kuchen
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Eistee Zitrone

Mittagsbuffet

Vorspeisen

- *Rucolasalat, Römersalat, gemischte Blätter
- *Paprika, Tomaten, Gurken, Mais, sonnengetrocknete Tomaten, Edamame, Artischockenherzen
- *Sonnenblumenkerne, getrocknete Cranberries, Croutons, Salzflocken, Pfeffer aus der Mühle
- *Gemischte Brötchen, Butter
- *Himbeer-Chili-Dressing, Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette
- *Wakame-Salat, Räucherlachs
- *Asiatischer Glasnudelsalat

Suppe

- *Linsensuppe

Hauptgerichte

- *Rindfleisch-Curry-Masala
- *Fisch-Ragout
- *Wok-Gemüse, Chili-Knoblauch-Sauce
- *Junge Kartoffeln, Sambal Oelek
- *Geröstete Süßkartoffelpfanne
- *Veganes Tofu-Curry

Desserts

- *Bananen-Chia-Kuchen
- *Bayrisch Crème
- *Grieß-Soufflé
- *Frisch geschnittene Früchte oder Obstsalat



Freitag

Begrüßungskaffee (Nur für das "Go Pro" Paket)

- *Mini Muffin "Cappuccino, Cheesecake, Chocolate"
- *Obstkorb
- *Keks-mix
- *Mineralwasser still & prickelnd
- *Saft

Kaffeepause Vormittag

- *Sandwich-Auswahl - Mix aus Sandwich, Wraps, Roggenbrot
- *Bircher Müsli
- *Veganer Chia-Pudding, tropische Früchte
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Sandwich, Frischkäse, Schnittlauch
- *Brownie
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Multivitamin Saft

Kaffeepause Nachmittag

- *Croissants mit Käse und Schinken
- *Rhabarber-Vanille-Kuchen
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Gefüllte Profiterole
- *Passionsfrucht-Himbeer-Kuchen
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Eistee Pfirsich

Mittagsbuffet

Vorspeisen

- *Friséesalat, Lollo Bionda, Kopfsalat
- *Paprika, Tomaten, Gurken, Mais, Kidneybohnen, Hüttenkäse, gehacktes Ei
- *Kerne, getrocknete Cranberries, Croutons, Salzflocken, Pfeffer aus der Mühle
- *Gemischte Brötchen, Butter
- *Zitronendressing, Joghurtdressing
- *Orangen-Fenchel-Salat
- *Heringssalat, Kopfsalat

Suppe

- *Kokos Curry Suppe

Hauptgerichte

- *Rinderragout, Thymiansauce
- *Seebrasse, Safransauce, Tomatenconfit
- *Grüne Bohnen
- *Spätzle-Gemüsepfanne
- *Kartoffelgratin
- *Ratatouille, Feta, Pesto

Desserts

- *Schokoladenkuchen
- *Karotten-Käsekuchen-Mousse
- *Veganes Tiramisu im Glas
- *Frisch geschnittene Früchte oder Obstsalat



Samstag

Begrüßungskaffee *(Nur für das "Go Pro" Paket)*

- *Kopenhägener Gebäck
- *Obstkorb
- *Keks-mix
- *Mineralwasser still & prickelnd
- *Saft

Kaffeepause Vormittag

- *Sandwich-Auswahl - Mix aus Sandwich, Wraps, Roggenbrot
- *Zimt Milchreis, Beeren
- *Schokoladenpudding, geröstete Walnuss
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Krustenbrot, Fleischsalat ohne Fleisch
- *Spritzkuchen
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Orangen Saft

Kaffeepause Nachmittag

- *Mini-Flammkuchen, Vegi & Speck
- *Mini-Creampuffs
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Heidelbeer-Käse-Sahne-Scheiben
- *Karamell-Schokolade
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Eistee Zitrone

Mittagsbuffet

Vorspeisen

- *Lollo Bionda, Lollo rosso, Rucolasalat
- *Kirschtomaten, Tomaten, Gurken, Mais, Thunfisch, Pfefferfrischkäse, Artischocken
- *Samen, getrocknete Cranberries, Croutons, Salzflocken, Pfeffer aus der Mühle
- *Gemischte Brötchen, Butter
- *Balsamico-Dressing, französisches Dressing
- *Kartoffelsalat, gesalzenes Popcorn
- *Afrikanischer Couscous-Salat

Suppe

- *Tom Kha Ghai

Hauptgerichte

- *Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Sahnesoße
- *Filet vom Seehecht, Zitronensauce
- *Zucchini, Artischocken, Romanesco, Bohnen
- *Schupfnudeln mit gebratenem Gemüse
- *Tomatenreis
- *Blumenkohl-Kartoffel-Gemüse

Desserts

- *Nougat-Kirsch-Riegel
- *Butterkeks mit Schokoladenkaramell.
- *Straciatella-Creme mit Straberrie und Rhabarber, Pistatio
- *Frisch geschnittene Früchte oder Obstsalat



Sonntag

Begrüßungskaffee *(Nur für das "Go Pro" Paket)*

- *Kleiner Apfelkuchen
- *Obstkorb
- *Keks-mix
- *Mineralwasser still & prickelnd
- *Saft

Kaffeepause Vormittag

- *Sandwich-Auswahl - Mix aus Sandwich, Wraps, Roggenbrot
- *Mango-Joghurt, Kokosnuss
- *Veganer Kakao-Joghurt, Banane, Haselnuss
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Oliven-Tarte
- *Bananenbrot
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Orangen Saft

Kaffeepause Nachmittag

- *Rote Bete Humus und Gemüse Sticks
- *Auswahl an süßem Blätterteig, Nougat, Kirsche, Apfel
- *Gemischte Müsliriegel
- *Geröstete Nüsse und Trockenfrüchte
- *Obstkorb
- *Schokoladen-Ganache
- *Apfel-Nuss-Kuchen
- *Mineralwasser still & prickelnd, aromatisiertes Wasser
- *Eistee Pfirsich

Mittagsbuffet

Vorspeisen

- *Baby-Blattsalat, Eisbergsalat, roter Mangold
- *Paprika, Tomaten, Gurken, Mais, Kidneybohnen, Hüttenkäse, gehacktes Ei
- *Samen, getrocknete Cranberries, Croutons, Salzflöckchen, Pfeffer aus der Mühle
- *Gemischte Brötchen, Butter
- *Amerikanisches Dressing, Sauerrahmdressing
- *Tomatensalat
- *Krautsalat

Suppe

- *Karotten Ingwer Suppe

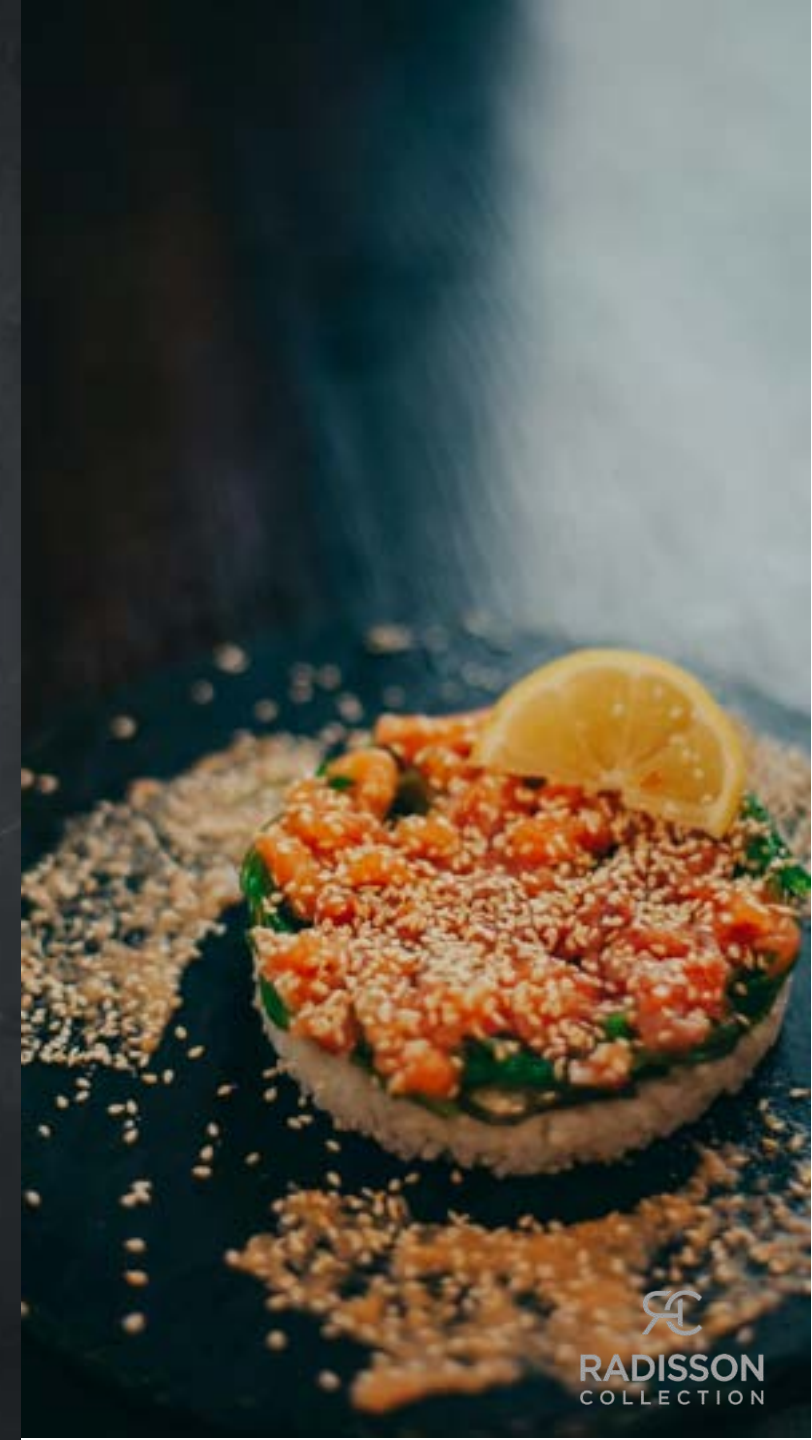
Hauptgerichte

- *Geschmorte Rinderroulade
- *Lachs-Rücken, pommersche Senfsauce
- *Zuckererbsen, Erbsen, Blumenkohl
- *Kartoffelknödel, getrocknete Tomaten
- *Quinoa
- *Vegan paella

Desserts

- *Ananastorte
- *Mango-Mousse, Karotte
- *Grapefruit-Matcha-Würfel
- *Frisch geschnittene Früchte oder Obstsalat

➤ [zurück zur DDR Hauptseite](#)



RADISSON
COLLECTION



Ergänzende Speisen- und Getränke-Pauschale

GETRÄNKE

- **GETRÄNKE-PAUSCHALE 2 STUNDEN** €35.00
Hauswein (rot/weiß), Bier (Flasche) oder vom Fass, Softdrinks, Säfte, Wasser, Kaffeespezialitäten & Tee
- **GETRÄNKE-PAUSCHALE 3 STUNDEN** €42.00
Hauswein (rot/weiß), Bier (Flasche) oder vom Fass, Softdrinks, Säfte, Wasser, Kaffeespezialitäten & Tee
- **GETRÄNKE-PAUSCHALE 4 STUNDEN** €49.00
Hauswein (rot/weiß), Bier (Flasche) oder vom Fass, Softdrinks, Säfte, Wasser, Kaffeespezialitäten & Tee
- **1 GETRÄNKE ZUM ABENDESSEN** €8.00
BIER, WEIN ODER ALKOHOLFREI
- **APERITIF** €15.00
Willkommensgetränk für 30 Minuten (Sekt oder Orangensaft und Wasser)
- **SÄFTE** €15.00
Unbegrenzt im Tagungsraum während des Tages
- **MINERALWASSER** €12.00
Unbegrenzt im Tagungsraum während des Tages

SPEISEN

- **MORGEN- & NACHMITTAGSKAFFEIPAUSE** €19.00
- **POWER SNACK** €8.00
Brain Food (Nüsse, Süßigkeiten) im Tagungsraum
- **UNBEGRENZTER TEE & KAFFEE - HALBER TAG (4 STUNDEN)** €17.00
- **UNBEGRENZTER TEE & KAFFEE - GANZER TAG** €25.00
- **WILLKOMMEN KAFFEIPAUSE** €13.00
- **3-GÄNGE MITTAGESSEN** €38.00
- **BUFFET MITTAGESSEN** €45.00
- **SIGNATURE COCKTAIL PAKET ERSTE STUNDE (für 1 Stunde)** €30.00
- **SIGNATURE COCKTAIL ZUSÄTZLICHE STUNDE (für jede weitere Stunde)** €15.00
- **SOFTDRINKS UNBEGRENZT (Mittagessen)** €10.00
- **MINERALWASSER (Mittagessen)** €8.00
- **MINERALWASSER UNBEGRENZT + 1 SOFTDRINK** €10.00
- **MITTERNACHTSSNACK** from €18.00
Preis auf Anfrage, individuell nach Ihren Wünschen
- **LUNCHBOX** €18.00
Vegetarische oder vegane Option verfügbar



Dinner Menüs

Sie sind herzlich eingeladen, Ihr eigenes Menü für Ihr inspirierendes Collection Event zusammenzustellen.

- Für ein "3-Gänge-Menü" wählen Sie bitte eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert aus.
- Für ein "4-Gänge-Menü" wählen Sie bitte eine Vorspeise, ein Hauptgericht, einen Zwischengang und ein Dessert aus.

∂ Vorspeisen

∂ Hauptgerichte

∂ Dessert

∂ Veganer / Zwischengang



Vorspeisen

Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit unserer exquisiten Auswahl an Vorspeisen, die Ihre Geschmacksknospen verwöhnen und die Bühne für ein unvergessliches Mahl bereiten.

Fleisch

**Carpaccio, Yuzu, Rucola, Parmesan, Pinienkerne, Petersilien-Vinaigrette*

**Beef Tartare, Kapernblatt, Anchovis, Dijon-Senf, Schnittlauch, Wachtelei, Pumpernickel*

**Quiche Lorraine, Serrano-Schaum, Wildkräuter, geräucherter Pfeffer*

Fisch

**Jakobsmuschel, grüne Erbse, Miso, Zitronenthymian-Emulsion, Reisblatt*

**Linsen, geräucherte Forellenmousse, Wasabi, Gurke, Dill, Kaviar*

**Lachs-Tatar, Avocado, gesalzene Zitronen-Salsa, Seegras, japanischer Daikon-Rettich, Sesamkörner*

Vegetarisch

**Kürbiscremesuppe – „Kürbis-Spice-Latte-Schaum“, Granola, Steirisches Öl, Kerbel*

**Burrata-Luft, getrocknete Tomatengelee, peruanischer Pfeffer, Ochsenherztomate, Basilikumchips, gerösteter Fenchel*

**Tomatensuppe, Capri-Sun-Orange-Öl, Ziegenkäse-Schaum, Salbeiknusper*

**Oliven-Pfeffer-Quiche, eingelegte Rote Beete, Pinienkern-Pesto, Babyspinat, Bergkäse*

➤ [zurück zur Hauptseite "Dinner Menüs"](#)



Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte vereinen auf harmonische Weise verschiedene Aromen und frische Zutaten, um ein genussvolles Erlebnis für jeden Gaumen zu bieten.

Fleisch

- *Ente, Spitzkohl, Perlgemüse, Polenta, Balsamico-Kirschsauce*
- *Kalb, Spinatravioli, glasierte Regenbogenkarotten, Café de Paris*
- *Rinderfilet, geröstete Blumenkohlcreme, Wildbrokkoli, schwarze Trüffel, Estragon-Emulsion*

Fisch

- *Kabeljau, zartes Weizenrisotto, Edamame, Chorizo-Cracker, Safranschaum*
- *Lachs, confierte Mini-Artischocken, Couscous, Hummer-Beurre-Blanc*
- *Loup de mer, Nolly Prat, Tomaten-Tramezzini, grüner Spargel, Affila*



➤ [zurück zur Hauptseite "Dinner Menüs"](#)



Dessert

Genießen Sie unsere verführerischen Desserts, die darauf kreiert wurden, den perfekten süßen Abschluss für Ihr kulinarisches Erlebnis zu bieten und Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Dessert

**Aprikosenragout auf zartschmelzender Schokoladenmousse, Granatapfel-Minz-Salat, Pralinen-Eiscreme*

**Lauwarmer Valrhona-Schokoladenkuchen, Toffee-Eiscreme, karamellisierte Nüsse*

**Amerikanischer Käsekuchen, Waldfrüchte, Pistazieneis*

Veganes Dinner

Unser köstliches veganes Menü bietet eine Vielzahl an verlockenden Gerichten, die Ihre Geschmacksknospen verwöhnen werden.

Vorspeisen

**'Veef' Tatar, geräucherte Aubergine, gelbe Linsen, Avocado, Gurke, Kapern, Tabasco*

**Zitronengras-Suppe, Koriander, Sesamsamen, fermentierte Shitake-Pilze, gepuffter Reis-Crispy*

**Rote-Bete-Carpaccio, wilde Kräuter, gepuffte Physalis, gereifter Balsamico-Essig*

Hauptgerichte

**Gebratene Spitzpaprika, Tahini, Cassis, Kräuter, Fregola, Dill*

Desserts

**Lauwarmer Valrhona-Schokoladenkuchen, Toffee-Eiscreme, karamellisierte Nüsse*

4. Gang Zwischengericht

**Basilikum-Sorbet, Champagner-Perlen*

**Rote Bete Carpaccio, Wildkräuter, gepuffte Physalis, gereifter Balsamico-Essig*

➤ [zurück zur Hauptseite "Dinner Menüs"](#)



RADISSON
COLLECTION



Dinner-Pauschalen

Dinner Food (3-Gänge oder 4-Gänge)

Getränke- für 4 Stunden

Hauswein, Bier, Softdrinks, Wasser, Kaffee & Tee

Raummiete mit Servicepersonal für 4 Stunden

Tischdekoration

*Blumenarrangement auf den Tischen, Teelichter oder Kerzen,
Menükarten, Servietten*

Dinner-Pauschale (3-Gänge) 125 € / Person

Dinner-Pauschale (4-Gänge) 135 € / Person

⌚ *Bitte wählen Sie hier Ihr 3-Gänge-Dinner aus.*

⌚ *Bitte wählen Sie hier Ihr 4-Gänge-Dinner aus.*



Dinner Buffet "Collection"

65€

Kalte Vorspeisen

*Salatstation

*Steinofen-Backbrot-Variation
Gesalzene Butter, Dips
Verschiedene Blattsalate und Beilagen
Essig- & Öltheke
Auswahl an Dressings*

*Feldsalat

*Trüffel-Kartoffeldressing, Speckchip,
Sauerteig-Croutons*

*Weißkohlsalat mit Schwarzwald-Espuma

*Weißkohl, Schwarzwälder Schinken,
Guacamole, Tomatenstaub, Popcorn*

*Büsumer Garnelen, Gurke

Gurkensalat, Krabbencracker, Dill, Garnelen

*Paradiesapfel-Salat

*Tomaten, Frühlingszwiebeln, Ingwersalsa,
Roggenbrotsstaub*

*Snack-Platte

*Verschiedene Wurstspezialitäten aus
Deutschland*

*Obatzda

Marinierter Camembert-Aufstrich

*Mini Weißwürste

Hauptgerichte

**Kartoffelsuppe, Petersilienöl, gebackener
Salbei, Räucherlachs*

**Krustenbraten vom Mecklenburg-Duroc,
Wirsing, dunkle Biersoße*

**Sauerkraut, Kümmel*

**Zanderfilet, Blattspinat, Prosecco-Dill-
Sauce*

**Fingerförmige Gemüsepfanne*

Beilagen

**Semmelknödel, Nussbutter, Glasur, Kerbel*

**Tomaten, Langkornreis*

**Geschmorte Pastinaken, kanadischer
Ahornsirup, Walnüsse, Chili*

Desserts

**Schwarzwälder Kirsche*

**Apfelstrudel*

**Bayerische Creme*

*****Die Mindestpersonenzahl für die Bestellung beträgt 30 Personen.**



**RADISSON
COLLECTION**



Dinner Buffet “Exceptional”

75€

Kalte Vorspeisen

*Salatstation
Steinofen-Backbrot-Variation
Gesalzene Butter, Dips
Verschiedene Blattsalate und Beilagen
Essig- & Öltheke
Auswahl an Dressings

*Caesar Salad
Römersalat, Parmesan, Anchovis,
Croutons

*Griechischer Bauernsalat
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln,
Feta-Käse

*Nizza-Salat
Knackige grüne Bohnen, Schalotten,
Oliven, Radieschen, Thunfisch,
gekochtes Ei

*Rinderfilet Carpaccio
Kapern-Vinaigrette, Rucola,
Trüffel-Mayonnaise

*Geräuchertes Forellenfilet
Frisée, Wasabi, Honig

Hauptgerichte

**Tomatenconsommé, Basilikum, Dim Sum,*
Gemüse
**Roastbeef, Wildpilze, Portwein-Jus*
**Doradenfilet, Lauch, Safran*
**Grünes Curry mit geräuchertem Tofu*

Beilagen

**Kartoffelgratin*
**Quinoa, Langkornreis*
**Brokkoli, Cashew, Cranberry, Koriander*
**Gegrillte Aubergine, Chili-Honig, Rosmarin*

Dessert

**Schokoladenmousse, kandierter Ingwer,*
karamellisierte Pistazien
**Ananasragout, Kokoscreme, Biskuit*
**Butterkeks und Karamell*

****Die Mindestpersonenzahl für die Bestellung*
beträgt 30 Personen.



Fingerfood Menu "Basic"

30 €

Zarte Häppchen, die sich perfekt für einen leichten Snack eignen, mit frischen Zutaten und lebendigen Aromen.

Vorspeisen

**Orangenlachs, Rote Bete, Meerrettichmousse, Haselnuss-Topping*

**Caprese & Olivenöl*

Hauptgerichte (warm serviert)

**Pulled Chicken, Bacon-Chili-Käse*

**Mini-Seafood-Paella*

**Tandoori-Hähnchenspieße, Minz-Joghurt*

Desserts

**Dunkle Schokoladenmousse*

**Obstsalat mit Minz-Pesto*



Fingerfood Menu "Comfort"

45 €

Diese Rezepte für Wohlfühlessen sind perfekt für kühle Abende – gemütlich, wärmend und tröstlich.

Vorspeisen

**Linsen, geräucherte Forelle, Radieschen, Erbsenkresse*

**Vegane Erbsensuppe mit Kokosmilch, Oliven-Erde-Topping und Rote-Bete-Ingwer-Kaviar*

**Wakame-Algen, Tigergarnelen, Sesam, Yuzu*

Hauptgerichte (warm serviert)

**Berliner Currywurst, Trüffelchips*

**„Königsberger“ Klopse, Trüffelpüree, Rote Bete, Kapern*

**Auberginen-Curry, Kichererbsen, Minze*

Desserts

**Schokoladenmousse, Kirschen*

**Mango-Mousse*

**Mandel-Haselnuss-Kuchen*



Fingerfood Menu "Premium"

60 €

Diese beliebten Snacks werden bei Ihrem nächsten Event garantiert ein Hit sein.

Vorspeisen

**Basilikum, Mozzarella-Mousse, Mango-Aprikosen-Chutney, Leinsamen*

**Couscous-Salat, Berberitzen, Frischkäse*

**Garnelen-Salat, Kräuterschaum*

**Schweinchaxen-Praline, Birne, Bohnen-Bacon-Salat*

Hauptgerichte (warm serviert)

**Samosa-Dumpling, Glasnudelsalat*

**Gegrillter Oktopus, Paprika-Confit*

**Geschmorte Ochsenbäckchen, Kürbispüree*

Dessert

**Vanille-Mousse, Erdbeercoulis*

**New York Brownie*

**Karamellisierte Ananas, Minz-Salat, Granatapfel*



San Ena



“San Ena” Restaurant Shared Menu

65€

Brot-Auswahl & Aufstriche

- *SAUERTEIGBROT
- *PITA
- *KNUSPRIGE KNOBLAUCH-BRÖTCHEN
- *FETA-SCHAUM
- *GERÄUCHERTE AUBERGINE
- *ROTER PAPRIKA COULIS
- *SAN ENA TZATZIKI “eingelegte Gurke, Dill, Evoo”
- *FAVA „karamellisierte Zwiebeln, Kapern, Oregano“

Kalte & Warme „Mezze“

- *MYKONISCHER SALAT „Kumatos, Gurke, geschlagener Feta, Salicorn, rote Zwiebel, Kapern“
- *GEBACKENER BLUMENKOHL „Zitronen-Dill-Joghurt, knusprige Zwiebeln, Granatapfelkerne“
- *KADAYIF HALLOUMI „Chili-Honig, gegrillte Feigen“

Hauptgerichte

- *ROTE-BETE-RISOTTO „Ziegenkäse, confierte Weintrauben Haselnussbruch“
- *HÜHNER-SOUVLAKI „Currymayonnaise, Rucola, Radieschen“
- *GEGRILLTER WOLFSBARSCH „Avruga-Kaviar, Beurre Blanc“

Beilagen

- *ZERDRÜCKTE ZITRONENKARTOFFELN
- *GEGRILLTER SPARGEL
- *GESCHLAGENER FETA
- *CONFIERTE TOMATEN

Süßes

- *PROFITEROLES “Tiramisu-Crème, Kaffee-Streusel, Schokoladensoße
- *GESCHLAGENE KÄSEKUCHEN CRÈME “Meringue, Butter-Streusel”

***Nur für Gruppen mit maximal 40 Personen
***Nur im „San Ena“-Restaurant serviert
***Bestehendes Sitzsetup gilt

