

FLYING FINGERFOOD

Gebackener Kabeljau mit Remouladen Soße und Fenchel -Gurkenstripes

Currykarotte mit Kartoffel und Koriander (Vegan)

Vegane Petersilienwurzelsuppe mit Trüffelöl (Vegan)

Spieß vom Maishähnchen und Erdnussschaum (Laktose, Sesam, Nuss)

AWARD VERLEIHUNG

CANAPÉ AUF SCHIEFERPLATTEN (eine eigene Platte für vegan/vegetarisch)

Brotauswahl und 2-3 verschiedene Öle

Rosa Roastbeef, Kapern, Remoulade, Erdapfel (Gluten, Ei, Fisch, Laktose, Senf)
(mehr Roastbeef, weniger Erdapfel)

Bergsalami, Paprika- Frischkäse (Gluten, Schalenfrüchte, Laktose, Senf)
(weniger Salami und vielleicht rundlich geschnitten)

Lachs, eingelegte Gurke, Graubrot (Gluten, Fisch, Soja, Laktose)

Rote Bete Zylinder mit Sesammantel, Apfelchip und Wasabi-Limettenmayo (vegan)

Rauchmatjes, Remoulade und Bratkartoffeln (Gluten, Ei, Fisch, Lactose, Sellrie, Senf)
(ohne Brot, Bratkartoffel ist ausreichend)

Bergkäse, getrocknete Feigen, Pumpernickel (Gluten, Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie)
(ohne Brot, Pumpernickel ist ausreichend)

Aubergine, Shi Take-Pilz, Zucchini in Tomate (vegan)

AFTER SHOW BUFFET

STARTER

Beefcarpaccio mit geröstetem Brioche und Walnussvinaigrette (Gluten, Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Soja, Nuss)

Gebackene Garnele im Kartoffelmantel auf Paprika-Rauchmousse mit Dattel-Nusscrunch und Kressesalat (Gluten, Laktose, Sellerie, Senf, Soja)

Burrata Bowl mit bunten Tomaten, wilden Brokkoli, Pesto und Rauchmandel (Laktose, Soja, Nuss)

Veganer Gemüsegarten

SUPPE

Getrübte Petersilienwurzelsuppe (vegan)
wahlweise mit Flusskrebse

LIVE STATIONEN

Hausgemachte Linguine aus dem Parmesanlaib, Live aufgedreht, mit gehobelten Trüffeln
Foyer (Gluten, Laktose, Ei, Sellerie)

„Currywurst Extrem“

Traditionelle Berliner Currywurst mit fruchtiger Tomatensauce in 3 Schärfegraden, Mini
Kaiserbrötchen (Gluten, Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Soja)

„Currywurst Extrem – Vegan Edition“

HAUPTGANG

Gebratenes Havel-Zanderfilet auf Safranreis mit Champagner-Kraut und Gurkenessig Gel
(Laktose, Fisch, Soja)

Geschmorte Ochsenbacke mit Waldpilzen, grüner Spargel und Kräuterspätzle (Gluten,
Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Soja)

Veganes Kichererbsen Curry mit Duftreis an einer großen Gemüseauswahl

DESSERT

Mango Panna Cotta mit Kirschgel und Minzcrumble (Laktose, Soja, Nuss)

Veganer Spreewald

Kirschwasser-Dome, Cherry Stones Kirschessig-Sorbet Spreewald-Gurken Gel

Blaubeer-Spähre mit Schafskäse karamellisierten Pekannüssen und gebackenem Estragon
(Laktose, Ei, Nuss, Gluten)

Vegane Dessert-Variationen werden bereitgestellt und entsprechend ausgeschildert