

BÜFFET AURORA

VORSPEISE

- Brot und Brötchen [vegan]
- Olivensaft [vegan], aufgeschlagene Sauerrahmbutter und Kichererbsencreme [vegan]
- Salat von eingelegten Gemüsen mit Basilikum, Pinienkernen und schwarzem Pfeffer [vegan]
- Falafel, Humus und Sumach [vegan]
- Kopfsalatherzen mit Trüffel-Ponzu-Vinaigrette, Sesam und Yuzu [vegan]
- Verschieden gefüllte Mini-Quiches
- White Tiger Garnele in Tempurateig mit Kimchimarinae, Frühlingszwiebel, Knoblauch und Ingwer
- Mariniertes Innenfilet von der Maispoularde am Spieß mit Siracha Mayonnaise und Erdnuss

HAUPTGANG

- Brust vom Prignitzer Maishähnchen mit Pilzen, Kräutern und frittierte Mandel
- Fisch des Tages mit Meerrettich, Beurre Blanc, Sauerkraut und Schnittlauch
- Gebratene Drillingskartoffeln mit Schalotte, Majoran und Maldon Sea Salt [vegan]
- Pulled Pork von PLANTED mit roter Zwiebel, grüner Jalapeno, Mais und Chimichurri [vegan]

DESSERT

- Erdbeer-Tiramisu
- Feingebäck und Pralinen aus unserer Patisserie
- Verschiedene Raw Cakes [vegan]

75 € pro Person [inkl. MwSt.]

VORSPEISE

- Brot und Brötchen [vegan]
- Olivensaft [vegan], aufgeschlagene Sauerrahmbutter und Kichererbsencreme [vegan]
- Salat von eingelegten Gemüsen mit Basilikum, Pinienkernen und schwarzem Pfeffer [vegan]
- Geröstetes Tomatenciabatta mit Jochen Gaus original Sylter Brot, grüner Oliventapenade, getrockneter Tomate und frittiertem Rosmarin [vegan]
- Rettichsalat mit Mayonnaise, Senfsaat, Frühlingszwiebel, Radieschen und gehacktem Ei [vegetarisch]
- Burratini mit Kräuterpesto, Pinienkernen und krossem Speck
- Rosa gegarter Rücken vom Linumer Wiesenkalb mit Thunfisch, Kapern und roter Zwiebel
- White Tiger Garnele im Kartoffelmantel mit Knoblauchmayonnaise und mariniertes Petersilie
- Geräucherter Fisch der Saison mit Saiblingskaviar, Sahne, Meerrettich und Zitrone

HAUPTGANG

- Sous vide gegarte Keule vom Prignitzer Maishähnchen mit Zitronengras, Ingwer und Erdnuss
- Ragout vom Linumer Wiesenkalb mit Sahne, Paprika, Gewürzgurke und Senfsaat
- Verschiedene Meeresfrüchte mit getrockneter Tomate, grünem Spargel, Salzzitrone und Olivenöl
- Gemüsecurry mit Kokos, Kichererbse, Limette und frittiertem Tofu [vegan]
- Basmatireis mit Limettenblatt, Kardamom und Sushi-Essig [vegan]
- Spätzle mit Babyspinat, fermentiertem Pfeffer, Soja und Hefeflocken [vegan]

DESSERT

- Schokoladenmousse mit Original Beans Schokolade, Kakaonibs, Himbeere und Vanille
- Feingebäck und Pralinen aus unserer Patisserie
- Verschiedene Raw Cakes [vegan]
- Schweizer Rohmilchkäse aus der Käserei JUMI

85 € pro Person [inkl. Mwst.]

VORSPEISE

- Brot und Brötchen [vegan]
- Olivensaft [vegan], Butter von Butterboyz und Kichererbsencrème [vegan]
- Salat von eingelegten Gemüsen mit Basilikum, Pinienkernen und schwarzem Pfeffer [vegan]
- Chinakohl mit Kimchi, geräuchertem Tofu, Ingwer, Frühlingszwiebel und Macadamianuss [vegan]
- Marinierte rote Bete mit Avocado, Knoblauch, Sesam und Koriander [vegan]
- Frittierte Gemüse Wan Tan mit Miso-Mayonnaise, Togarashi und Limette [vegetarisch]
- Argentinische Rotgarnele mit Piri Piri
- Ceviche vom Label Rouge Lachs mit Saiblingskaviar von Imperial Caviar Berlin, Grapefruit, Kohlrabi, Sauerklee und Rapssamen
- Rosa gebratene Wachtelbrust mit Petersiliensalat und Knoblauchmayonnaise
- Tatar vom Black Angus Rind aus Holland mit eingekochter Tomate, Parmesan, Schnittlauch und Pinienkernen

SUPPE

- Cremesuppe von der Bundmöhre mit Sot Íy laisse, Kokos und Buchenpilzen

HAUPTGANG

- Geschmorte Schulter vom Hereford Rind mit Perlzwiebel, Speck und Gewürzgurke
- Gerösteter Fisch des Tages mit Schmorgurke, Crème Fraiche, körnigem Senf und Dill
- Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, fermentiertem Pfeffer und Thymian
- Gebratene Drillingskartoffeln mit Vadouvan, Schnittlauch und Hanfsamen [vegan]
- Frikassee vom ‚Huhn‘ von PLANTED mit Soja, schwarzem Trüffel, grünem Spargel und Champignon [vegan]

DESSERT

- Marillenknödel mit Bröseln und Tonkabohne
- Verschiedene Raw Cakes [vegan]
- Feingebäck und Pralinen aus unserer Patisserie
- Schweizer Rohmilchkäse aus der Käserei JUMI

99 € pro Person [inkl. Mwst.]

VORSPEISE

- Brot und Brötchen [vegan]
- Tomatendip [vegan] und verschiedene Sorten Butter von den BUTTERBOYZ
- Frittierte Aubergine mit Kimchimarinaade, Sesam und Koriander [vegan]
- im Ganzen gegarter Blumenkohl mit ‚Petersilienpesto‘, Macadamianuss und Zitrone [vegan]
- Sashimi vom Blauflossenthunfisch mit Wasabi, Avocado und knusprige Alge
- Gillerdeau Auster mit Gurke, Apfel und Meerrettich
- Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN mit Blini, Crème Fraîche und Schnittlauch
- Black Tiger Garnele im „Creamy Rock Shrimps“-Style
- Pastrami vom Australischen Wagyrind mit Kartoffelrösti, schwarzem Knoblauch und Pistazie
- Trockengereiftes Filet vom Black Angus Rind ‚GOP‘ [rosa gebraten] mit schwarzem Trüffel, Maldon Sea Salt und Pfeffer Gewürzmischung ‚Melange Noir‘
- Rosa gegarter Tafelspitz vom Linumer Wiesenkalb mit Remouladensauce, Dill und Saiblingskaviar von Imperial Caviar Berlin

SUPPE

- Legierte Sauerkrautsuppe mit schwarzem Trüffel, Crème Fraîche und Pancetta

HAUPTGANG

- Kanadischer Hummer und Jakobsmuschel mit Safran-Beurre-Blanc, Fenchel, Orange und Ingwer
- Geschmorte Milchkalbsschulter mit Morchel, Perlwiebel und Sherry
- Konfierter Fisch des Tages mit grünem Spargel, Kohlrabi, schwarzem Trüffel und eingekochtem Rahm
- Steinpilzravioli mit Crème Fraîche, Südtiroler Premium Speck und steirischen Kürbiskernen
- Geschmorte Artischocke mit Olivenöl, Chili, Thymian, Knoblauch und Champignon [vegan]
- Süsskartoffelstampf mit Mais, Frühlingszwiebel und grüner Jalapeno [vegan]
- Steak von PLANTED mit Tomatensugo, Pinienkernen und Lavendel [vegan]

DESSERT

- Verschiedene Macarons aus unserer Patisserie
- Cheesecake mit Tahiti-Vanille und Bitterorange
- Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht und Crème Patisserie
- Verschiedene Raw Cakes [vegan]
- Auswahl an Feingebäck aus unserer Patisserie
- Schweizer Rohmilchkäse aus der Käserei JUMI

176 € pro Person [inkl. MwSt.]

BÜFFET GRÜN [vegetarisch/vegan]

VORSPEISE

- Brot und Brötchen [vegan]
- Olivensaft [vegan], aufgeschlagenes Streichfett [vegan] und Kichererbsencreme [vegan]
- Salat von eingelegten Gemüsen mit Basilikum, Pinienkernen und schwarzem Pfeffer [vegan]
- Falafel, Humus und Sumach [vegan]
- Marinerter Kopfsalat mit Ajo Blanco, frittierten Mandeln und Mohn [vegan]
- Chinakohl im „Kimchi Style“ mit geräuchertem Tofu, Ingwer, Frühlingszwiebel und Macadamianuss [vegan]
- Ceviche vom Kohlrabi mit roter Zwiebel, Mais, Petersilie und Limette [vegan]
- Marinierte rote Bete mit Avocado, Knoblauch, Sesam und Koriander [vegan]
- Rettichsalat mit Mayonnaise, Senfsaat, Frühlingszwiebel, Radieschen und gehacktem Ei [vegetarisch]
- Frittierte Gemüse Wan Tan mit Knoblauchmayonnaise und Koriander [vegetarisch]
- Burrata aus Kremmen mit Chimichurri, geräucherter Mandel und Petersiliensalat [vegetarisch]

SUPPE

- Schaumsuppe von der Kokosnuss mit Ingwer, Chili und Buchenpilzen [vegan]

HAUPTGANG

- Gebratene Drillingskartoffeln mit Vadouvan, Schnittlauch und Hanfsamen [vegan]
- Geschmorte Artischocke mit Olivenöl, Chili, Thymian, Knoblauch und Champignon [vegan]
- Süsskartoffelstampf mit Mais, Frühlingszwiebel und grüner Jalapeno [vegan]
- Steak von PLANTED mit Tomatensugo, Pinienkernen und Lavendel [vegan]

DESSERT

- Schweizer Rohmilchkäse aus der Käserei JUMI
- Cheesecake mit Tahiti-Vanille und Bitterorange
- Verschiedene Raw Cakes [vegan]
- Auswahl an Feingebäck und Pralinen aus unserer Patisserie

77 € pro Person [inkl. Mwst.]

BÜFFET WEIHNACHTEN

VORSPEISE

- Brot und Brötchen [vegan]
- Olivensaft, Butter von den BUTTERBOYZ und Kichererbsencreme [vegan]
- Rilette von der Gans mit Grieben, Thymian und fermentiertem Pfeffer
- Marinierte Rote Bete mit Birne, Thymian und Senfsaat [vegan]
- Waldorf-Salat [vegan]
- Frittierte Gemüse Wan-Tan mit Miso-Mayonnaise und Togarashi [vegetarisch]
- Verschieden gefüllte Mini-Quiches
- Geräucherter Fisch der Saison von MÜRITZ FISCHER mit Sahne, Meerrettich, Zitrone und Dill
- Mariniertes Innenfilet von der Maispoularde am Spieß mit Siracha-Mayonnaise und Erdnuss
- Cocktail von der Black Tiger Garnele mit Kopfsalat, Champignon, grünem Spargel und Orange
- Pastrami vom Black Angus Rind mit Remouladensauce, frittierter Petersilie und gehacktem Ei

SUPPE

- Kürbissuppe mit Ingwer, Kokos, Kürbiskernen und Öl aus der Steiermark [vegan]

HAUPTGANG

- Geschmorte Kalbsschulter aus Linum mit schwarzem Trüffel, Schwarzwurzel und Vanille
- Geschmorte Oldenburger Gänsekeule mit Gewürzjus
- Fisch des Tages mit Karotte, Ingwer, Macadamianuss und Rahm
- Rotkohl mit Sternanis [vegan]
- Grünkohl mit Graupen
- Minikartoffelkloß mit Bröseln [vegan]
- Spitzkohl mit Soja, Orange und frittierter Walnuss [vegan]

DESSERT

- Verschiedene Raw Cakes [vegan]
- Spekulatius-Tiramisu mit Crumble
- Dresdner Christstollen mit Marzipan und Rosine
- Auswahl an Feingebäck aus unserer Patisserie
- Schweizer Rohmilchkäse aus der Käserei JUMI

96 € pro Person [inkl. Mwst.]

BUCHBAR VOM 01.11.2024 BIS ZUM 31.01.2025