



Hotel Adlon
Kempinski

BERLIN

Bankettbroschüre 2025

Inhalt

Frühstück

Kaffeepausen

Snacks

Aperitif

Buffet & Menü

weitere Angebote

Ihr Inspirierendes Kempinski Event



Frühstück



Frühstück Package Adlon (ab 20 Personen buchbar)

EUR 56

- Reichhaltige Auswahl an Plundergebäck, Croissants und Brot
- Auswahl an Aufschnitt: Salami, Roastbeef, Bresaola, Pastrami, Koch- und Putenschinken, geräucherter Schinken und Streichwurst
- Auswahl an Käse: Hartkäse, Weichkäse, Frischkäsevariation mit Trauben, Feigensenf, Cracker und Früchtebrot
- Auswahl an Fisch: Lachs, Forelle, Räucherfische mit passenden Beilagen, Heringssalat
- Antipasti Buffet mit Grissini
- Verschiedene Müslisorten, Cornflakes, getrocknete Früchte, Nusskerne und Bircher Müsli
- Auswahl an verschiedenen Marmeladen, Konfitüren, Honig und hausgemachtem Schokoladenaufstrich
- Warme Beilagen: Nürnberger Würstchen, Speck, Weißwurst mit süßem Senf und gebackene Bohnen
- Eierstation: Rührei und gekochte Eier
- Belgische Waffeln und Pancakes mit Ahornsirup
- Aufgeschnittene Obstsorten, Fruchtsalat und Joghurts

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Heißgetränke, Säfte sowie Wasser sind inklusive in allen Frühstücksangeboten für bis zu 1,5 Stunden.

Frühstück



Kontinentales Buffet *(ab 20 Personen buchbar)*

EUR 44

- Auswahl an Plundergebäck, Croissants, Brötchen und Brot
- Auswahl an verschiedenen Marmeladen, Konfitüren, Honig und hausgemachtem Schokoladenaufstrich
- Verschiedene Müslisorten, Cornflakes, getrocknete Früchte, Nusskerne und Bircher Müsli
- Gekochte Eier
- Aufschnitt von Wurst- und Käsespezialitäten
- Auswahl an geschnittenem Obst und Joghurt

Frühstück Étagère *(auch vegan mit Humus & Avocado Creme möglich)*

EUR 32

- Wurstaufschnitt
- Käseauswahl
- Geschnittenes Obst

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Heißgetränke, Säfte sowie Wasser sind inklusive in allen Frühstücksangeboten für bis zu 1,5 Stunden.

Kaffeepausen

Bäckerei | EUR 5 pro Stück

- Croissant mit Schokolade
- Croissant mit Butter und Marmelade
- Pekannuss Tasche
- Fruchtplunder
- Rosinenschnecke
- Dänische Plunderschleife
- Brezel mit hausgemachter Butter
- Berliner Pfannkuchen
- Blechkuchen
- Baklava

Früchte & Joghurt

- Handobst (3 Sorten) EUR 4
- Beerenauswahl EUR 8
- Geschnittenes Obst EUR 8
- Obstsalat mit Marinade EUR 8
- Obstspieß EUR 6
- Bircher Müsli EUR 6
- Joghurt mit Granola EUR 6
- Quark mit Beeren EUR 6

Snacks & Tischgedeck

- Auswahl an Pralinen (2 Stück) EUR 5
- Bunte Macarons (2 Stück) EUR 7
- Müsliriegel EUR 4
- Bruchschokolade EUR 5
- Nüsse und Trockenfrüchte EUR 10
- Börek mit Spinat oder Käse und Labneh (2 Stück) EUR 6
- Mini Croissant mit Rucola, Hähnchenbrust, Parmesan und Tomate EUR 7

Smoothies | EUR 4 pro Glas

- Exotisch
- Beeren
- Gurke-Ingwer
- Vital (Orange)
- Avocado-Joghurt

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.

Sandwiches & Salate

Vorschlag 1 | EUR 47

- Körniger Frischkäse mit Frühlingslauch, frischen Kräutern, Ziegenkäse und Oliven
- Bunter Quinoa mit Granatapfel, grüne Bohnen und Feta
- Mini Croissant mit Rucola, Hähnchenbrust, Parmesan und Tomate
- Ciabatta mit geschmorter Tomate, Büffelmozzarella und Rucola
- Mediterrane Madeleines mit geräuchertem Lachs und Meerrettichschmand

Vorschlag 2 | EUR 47

- Salat im Glas mit saisonalem Gemüse und Protein
- Gelbe Linsen mit Thunfisch und Gremolata
- Zweierlei Börek mit Ezme und Labneh
- Grüner Falafel Wrap mit Tomate, Sesam und Koriander

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.



BANKETTBROSCHÜRE

Herzhafte Snacks

Warme Snacks | EUR 9 pro Portion

- Tagessuppe
- Herzhafte Blätterteigteilchen
- Flammkuchen
- Pizza Snack

Salate | EUR 10 pro Portion

- Gelbe Linsen mit Thunfisch und Gremolata
- Geschmorte Tomate mit Burrata und Basilikum
- Artischocke mit Tomaten, Oliven, Estragon und Paprika



Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.



BANKETTBROSCHÜRE

Canapé & Staccato

*Unsere Gerichte werden mit
saisonalen Produkten zubereitet, um
Ihre Cocktails und Abendessen zu
begleiten*

Staccato

Kalte Staccato | EUR 11 pro Stück

- Burrata Espuma mit getrockneter Tomate und Rucola
- Zucchini mit Ricotta, Minze und Pinienkernen
- Maistortilla mit Avocado und Garnele
- Rauchlachs Tatar mit Gurke, grünem Apfel und Meerrettich
- Rosa Kalbsrücken mit Sardellen und Kapern
- Pochierte Maispoularde mit Salatherzen und Vinaigrette
- Five spice Tuna Tataki mit Papaya und Tamarinde

Warme Staccato | EUR 11 pro Stück

- Lila Süßkartoffel mit Granola und Blumenkohl
- Gebackener Kräuterseitling mit Pilzcreme und Safranespuma
- Short Rib mit Wurzelgemüse und Trüffelpüree
- Rosa Lammrücken Steak mit Bohnen-Cassoulet und Chimichurri
- Kabeljau mit Bulgur und Avocado Salsa
- Garnele im Kartoffelmantel mit gelbem Curry und Gemüse
- Hähnchenfilet im Pankomantel mit Kokos-Espuma und Mango Dip
- Geräucherter Butterfisch mit Rosmarinkartoffel und gelbe Beete

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Staccati werden mit Besteck gegessen und eignen sich ideal für längere Empfänge. Die Mindestabnahme pro Gericht liegt bei 10 Stück.

Staccato

Süße Staccato | EUR 11 pro Stück

- Knusprige Schokoladentarte
- Saisonales Obst Tartelette
- Haselnuss Gâteau mit Nougatcreme
- Zitronen-Baiser Tarte
- Baumkuchen mit exotischem Gel
- Mini Cheesecake mit frischen Beeren
- Crème Brûlée mit Fruchtkaviar *gluten- und nussfrei
- Matchaküchlein mit Himbeeren *vegan und glutenfrei
- Kokos Panna Cotta mit exotischem Coulis *vegan, gluten- und nussfrei
- Passionsfruchttarte mit Mango *vegan



Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.

Canapés

Kalte Canapés | EUR 8 pro Stück

- Getrüffelter Brie mit Früchtebrot und Feigensenf
- Pastete mit Tomate, Ziegenkäse und Oliven Crunch
- Ceviche von der Goldmakrele mit Mais und Koriander
- Rindertatar auf Sauerteigbrot mit Schmand und Osietra Kaviar
- Cones mit Lachstatar, Meerrettich und Dill
- Rosa Prime Beef mit Jalapeños und Mango
- Entenleber mit Feige, Mandel, dunkle Schokolade

Warme Canapés | EUR 8 pro Stück

- Knusprige Garnelen Praline, Brioche und Kaviar
- Gebackener Zander mit Sauce Tatar und eingelegter Zitrone
- Konfiertes Duroc Schweinebauch mit Champagnerkraut Creme und Kartoffelcrunch
- Flank Steak mit Champignons und Stracciatella
- Lamm mit Erbse und Koriander
- Falafel mit Edamame und Minze
- Mediterrane Polenta Schnitte mit Zucchini und Tomate

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Canapés werden mit Besteck gegessen und eignen sich ideal für längere Empfänge. Die Mindestabnahme pro Gericht liegt bei 10 Stück.

BANKETTBROSCHÜRE

Büffets

Unsere Büffets bieten eine Auswahl an verschiedenen Küchen um Ihnen kulinarische Höhepunkte zu bieten



Berliner Buffet

EUR 92 pro Person

Vorspeisen

Saisonales Salat und Bowl Buffet mit einer Auswahl an mariniertem und rohem Gemüse, Körner, Samen und einer Auswahl an Essig und Öl

Auswahl an regionalen Schinken- und Käsespezialitäten

Brathering mit eingelegten Zwiebeln, Kräuterschmand und Pumpernickel

Gepökelter Tafelspitz mit Remouladensauce, frischen Kräutern und gepickeltem Gemüse

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Rindswürstchen

Hauptgänge vom Buffet

Blutwurst mit Apfelkraut und Meerrettich

Würzfleisch vom Kalb mit Champignons, Worcester Sauce und Zitrone

Gebratener Zander mit geschmorten Gurken und Dillschaum

Variation von der Bete mit Gnocchi, Ziegenkäse und Estragon

Saisonale Gemüseauswahl

Kartoffelstampf & Kräuterreis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Saisonaler Obstkuchen mit Butterstreusel

Quarkklößchen mit Marillenmarmelade

Gefüllte Mini Berliner



*Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.
Die Mindestabnahme liegt bei 30 Personen.*

Levante Buffet

EUR 99 pro Person

Vorspeisen

Saisonales Salat und Bowl Buffet mit einer Auswahl an mariniertem und rohem Gemüse, Körner, Samen und einer Auswahl an Essig und Öl

Auswahl an Dips und Brot

Coban Salatasi und Kisir

Reis in Weinblättern

Gegrillte Aubergine mit Tahini und Granatapfel

Auswahl an Börek

Suppe

Mercimek mit Sucuk

Hauptgänge vom Buffet

Köfte mit Kräutereis

Dorade mit Zitrone, Fenchel und Kartoffel

Kumpir mit Kräuter Dip und eingelegtem Gemüse

Hauptgänge von der Live Station

Dönerstation mit Rosa Kalbsrücken, Salat, Trüffelmayo und Fladenbrot

Dessert

Baklava

Joghurtcreme mit Honig

Kunafa mit Pistazie

Fruchtiges Gewürzküchlein



Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Die Mindestabnahme liegt bei 30 Personen.

Mediterranes Buffet

EUR 111 pro Person

Vorspeisen

Saisonales Salat und Bowl Buffet mit einer Auswahl an mariniertem und rohem Gemüse, Körner, Samen und einer Auswahl an Essig und Öl

Auswahl an regionalen Schinken- und Käsespezialitäten

Mariniertes Gemüse mit Rosmarin, Olivenöl und Balsamico

Pulpo mit Chorizo, Grapefruit und Orange

Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern und Rucola

Suppe

Paprikacremesuppe mit Taggiasca Oliven

Hauptgänge vom Buffet

Gebratenes Doradenfilet mit Artischocken und Tomaten-Sugo

Überbackene Gnocchi mit Parmesan und geschmorten Tomaten

Rosmarinkartoffeln & Saisonales Gemüse

Hauptgänge von der Live Station

Gefüllte Pasta mit Pesto und Parmesan

Krustenbraten vom Iberico Schwein mit Gremolata

Dessert

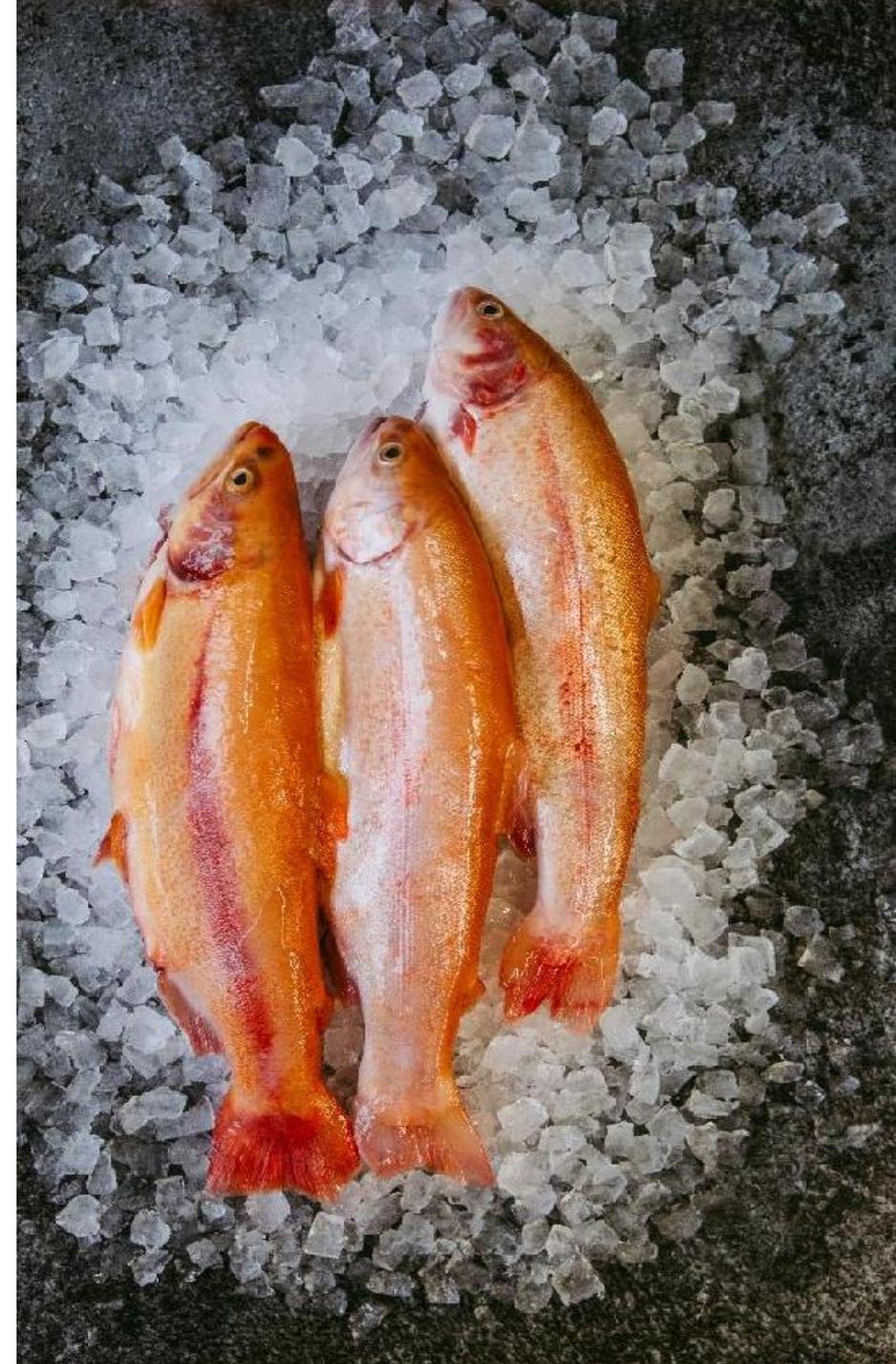
Klassisches Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeeren

Crema Catalana

Geschnittener Obstsalat mit Maraschino (Alkohol)

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Die Mindestabnahme liegt bei 30 Personen.



Adlon Gourmet Buffet

EUR 123 pro Person

Vorspeisen

Saisonales Salat und Bowl Buffet mit einer Auswahl an mariniertem und rohem Gemüse, Körner, Samen und einer Auswahl an Essig und Öl

Rosa gebratenes Roastbeef mit Trüffel Crème fraîche und Kopfsalatherzen

Tranchen vom gebeizten Lachs mit Bunter Beete und Meerrettich

Mini Adlon Kaviar Dose, Krustentiertatar mit Sauerrahm und Kaviar

Suppe

Sellerie Consommé mit Grießnocken und Gemüseperlen

Hauptgänge von der Live Station

Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib

Rosa gebratenes Roastbeef mit Chimichurri und Jus

Hauptgänge vom Buffet

Kalbsrückensteaks mit Morchelsauce, Kohlrabi und Karotte

Pot au Feu von Kabeljau und Garnelen, Artischocken, Oliven, Tomate und Vongole Veloute

Gefüllte Aubergine mit Granatapfel und Tahin

Geschmorte Kartoffeln

Kräuter-Pilaw-Reis & glasiertes Gemüse

Dessert

Dreierlei von der Valrhona Kuvertüre

Mini Adlon Torte

Saisonales Fruchttartelette

Käsekuchencreme mit Mango und Passionsfrucht

Auswahl an Macarons & Pralinen

Dessert von der Live Station

Crème Brûlée in verschiedenen Variationen

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Die Mindestabnahme liegt bei 50 Personen.



Live Cooking & zubuchbare Speisen



Käse Buffet *(pro Person)*

EUR 30

- Auswahl an vier Käsesorten von "Käse Affineur Kober"
- Verschiedene Nusskerne, Fruchtsenfsaucen und Chutneys
- Trauben und Trockenobst
- Frisch gebackenes Brot und Früchtebrot

Flying Food *(pro Portion)*

- Adlon Currywurst mit Milchbrötchen
- Mini Brioche Burger mit Rind und Cheddar
- Mini Brioche Burger mit Pulled Lachs und Kimchi
- Cheese Fries mit Jalapeño und Parmesan

EUR 21

EUR 23

EUR 23

EUR 18

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.
Die oben genannten Speisen sind ab mindestens 10 Stück/ Personen buchbar und als Zusatz zu einem Menü/ Buffet gedacht.

Live Cooking & zubuchbare Speisen



Imbiss Buffet *(pro Person)*

- Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Rindfleischwürstchen und Croûtons EUR 18
- Warme Quiche mit Frühlingslauch und Schmand EUR 14
- Vesper Platte mit verschiedenen Wurstsorten, eingelegtem Gemüse und Landbrot EUR 18

Tranchier oder Pasta Station *(pro Person)*

- Rinderfilet aus dem Kräuter Sous Vide EUR 36
- BBQ Kalbsrücken EUR 28
- Döner Station mit Rosa Kalbsfleisch und Trüffel EUR 32
- Ricotta Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Sugo EUR 17
- Pasta mit Rucola, Pesto und Parmesan EUR 17
- Spaghetti mit Garnelen und Knoblauch EUR 23

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.
Die oben genannten Speisen sind ab mindestens 10 Stück/ Personen buchbar und als Zusatz zu einem Menü/ Buffet gedacht.

Live Cooking & zubuchbare Speisen



Eiscreme- & Sorbet-Station

EUR 13

Drei Sorten Eis (davon mindestens ein Sorbet) mit frischen Beeren, Toppings und Saucen

Crème Brûlée Station

EUR 16

Mit frischen Beeren, Fruchtcoulis und Crispies

Crêpe Station

EUR 18

Mit Saucen, Früchteragouts und Schokocreme

*Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.
Die oben genannten Speisen sind ab mindestens 25 Personen buchbar und als Zusatz zu einem Menü/ Buffet gedacht.*

BANKETTBROSCHÜRE

Saisonale Menüs



*Spargel, Pfifferlinge, Kürbis ... jede Saison ist
kulinarisch einzigartig*

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Die Mindestabnahme liegt bei 15 Personen. Kursivgedruckt finden Sie die vegetarische Alternative zu den einzelnen Gängen.

Frühling & Sommer

EUR 103 pro Person

Frühling (März – Mai)

Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse mit Spargel und Erdbeere

Hauptgang

Kalbsrücken Steak mit Morchelrahm, Kartoffelpüree, Kohlrabi und Erbse

Kohlrabi mit Morchel Rahm, Erbse und Estragon
**vegetarisch*

Dessert

Rhabarber-Mandel-Küchlein mit Holunderblütencreme und Erdbeersorbet

Rhabarberküchlein mit frischen Beeren und Erdbeersorbet **vegan, gluten- und nussfrei*

Zubuchbare Gänge

Zwischengang: Holunder-Limettensorbet EUR 9

Suppe: Weiße Lauchsuppe mit pochiertem Trüffel-Ei und Lauch-Spinat-Salat EUR 11

Sommer (Juni – August)

Vorspeise

Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola

Burattini mit Bunten Tomaten, Olivenöl Kaviar und Basilikum **vegetarisch*

Hauptgang

Gegrillte Dorade mit geschmorten mediterranen Gemüse, Polenta, Rosmarin und Olive

Artischocke mit geschmorten mediterranen Gemüse, Rosmarin und Olive **vegetarisch*

Dessert

Zitronenküchlein mit frischen Beeren und Grüntee-Limettensorbet

Zitronencreme mit frischen Beeren und Grüntee-Limettensorbet **vegan, gluten- und nussfrei*

Zubuchbare Gänge

Zwischengang: Himbeersorbet EUR 9

Suppe: Geeiste Gurkensuppe mit eingelegten Gurken, Kaviar und Meerrettich EUR 11



Herbst & Winter

EUR 103 pro Person

Herbst (September – November)

Vorspeise

Geschmorte Aubergine mit Tahini,
Granatapfelkernen und Wildkräutersalat

Hauptgang

US Prime Beef mit gegrilltem Oktopus, zweierlei
Süßkartoffel und geschmortem Gemüse

*Kürbis mit zweierlei Süßkartoffel und geschmorten
Gemüse *vegetarisch*

Dessert

Schokoladen-Knusperschnitte mit Karamell und
Zartbitter-Schokoladorsbet

*Schokoladencreme mit Karamell und Zartbitter-
Schokoladorsbet *vegan, gluten- und nussfrei*

Zubuchbares Item

Zwischengang: Granatapfelsorbet EUR 9

Suppe: Kürbiscremesuppe mit Ingwer
und kantonesische Kürbiskerne EUR 11

Winter (Dezember – Februar)

Vorspeise

Lachscarpaccio mit Miso Creme

*Rote Beete Carpaccio mit Miso Creme *vegetarisch*

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbacke mit Zwiebelkruste,
Polenta und Petersilienwurzel

*Gebratene Gnocchi mit bunter Bete und
Mangold-Kürbis Salat *vegetarisch*

Dessert

Gewürzküchlein mit Portwein-Pflaumen-Ragout und
Granatapfelsorbet **vegan und glutenfrei, nussfrei möglich*

Zubuchbares Item

Zwischengang: Mandarinersorbet EUR 9

Suppe: Maronencremesuppe
mit kandierten Nüssen EUR 11



BANKETTBROSCHÜRE

Menüs



*Unsere Menüs werden jede Saison neu
kreiert, um Ihre Geschmacksnerven
zu kitzeln*

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Die Mindestabnahme liegt bei 15 Personen. Kursivgedruckt finden Sie die vegetarische Alternative zu den einzelnen Gängen.

Drei-Gänge Menüs

EUR 92 pro Person

Vorschlag 1

Vorspeise

Gebeizter Lachs, Bete, Meerrettich Creme, Wildkräutersalat und Forellenkaviar

*Karotte, Beete, Meerrettichcreme, Wildkräutersalat, Geschmackspierlen *vegan*

Hauptgang

Gebratene Brandenburger Maispoularde „Frikasse Style“, mit Erbsenpüree, Morchel, saisonales Gemüse und Buchenpilze

*Gemüsefrikassee mit Morchel, grünem Erbsenpüree und marinierten Buchenpilzen *vegan*

Dessert

Tulakalum-Schokoladen-Schnitte mit Kokoscreme und Himbeersorbet

*Tulakalum-Schokoladen-Ganache mit Kokoscreme und Himbeersorbet *vegan, gluten- und nussfrei*

Vorschlag 2

Vorspeise

Brandenburger Burrata mit marinierten und geschmorten Tomaten, Aceto Balsamico, Olivenöl und Basilikum

*Gegrillter Feto mit marinierten und geschmorten Tomaten, Aceto Balsamico, Olivenöl und Basilikum *vegan*

Hauptgang

Gebratener Lachs mit getrüffeltem Spinatpüree, glasiertes Gemüse und Kerbel Schaum

*Gegrillter Blumenkohl mit Karotte, Yuzu, Kräuterrahm und Estragon *vegan*

Dessert

Erdbeer-Himbeer-Törtchen mit Cassis Biskuit und Vanilleeis

*Erdbeer-Himbeer-Creme mit frischen Früchten und fruchtigem Sorbet *vegan, gluten- und nussfrei*



Drei-Gänge Menüs

EUR 100 pro Person

Vorschlag 3

Vorspeise

Duo vom Thunfisch mit Mango, Granatapfel und Wildkräutersalat

Aubergine mit Mango, Granatapfel und Wildkräutersalat
**vegan*

Hauptgang

Gebrautes Rinderfilet mit Estragon, Tomatenragout, grünen Bohnen und Sellerie-Trüffel-Püree

Kohlrabi mit Estragon, Tomatenragout grünen Bohnen, Sellerie und Trüffel **vegan*

Dessert

Knuspriges Schokoladentörtchen mit gerösteter Schokoladenerde und Salzkaramell-Eiscreme

Schokoladencreme mit Karamell und Zartbitter-Schokoladensorbet **vegan, gluten- und nussfrei*

Vorschlag 4

Vorspeise

Gebrautes Rindercarpaccio mit Tomate, Trüffel, Parmesan und Rucola

Geräucherter Tofu mit Tomate, Trüffel, Parmesan und Rucola **vegetarisch*

Hauptgang

Steinbutt mit geschmorten Honig-Thymian-Wurzelgemüse und Kräuter-Meerrettich-Emulsion

Kürbis mit geschmortem Honig-Thymian-Wurzelgemüse und Kräuter-Meerrettich-Emulsion **vegan*

Dessert

Cheesecakecreme mit Mandarine und Kalamansi-Limettensorbet

Kokoscreme mit Mandarine und Kalamansi-Limettensorbet **vegan, gluten- und nussfrei*



Vier-Gänge Menüs

EUR 103 pro Person

Vorschlag 1

Vorspeise

Ceviche vom Heilbutt, Passionsfrucht, Minze, Granatapfel und Gurke

*Aubergine, Passionsfrucht, Minze, Granatapfel und Gurke *vegan*

Zwischengang

Gefüllte Steinpilz Pasta mit Parmesan-Espuma

Hauptgang

Kalbsrücken mit gebratenen Pilzen, Bohnencreme und Zucchini

*Gnocchi mit gebratenen Pilzen, Bohnencreme und Zucchini *vegan*

Dessert

Opalys Schokolademousse mit Yuzu Luftschokolade und Mangosorbet

*Zitronentörtchen mit Yuzu Luftschokolade und Mangosorbet *vegan, gluten- und nussfrei*

Vorschlag 2

Vorspeise

Bouillabaisse mit Safrankartoffeln, Muscheleinlage, Sauce Rouille und Crustinie

*Klare Sellerieconsommé mit Gemüsestreifen und Grießnocken *vegetarisch*

Zwischengang

Ziegenkäse Gnocchi mit Süßkartoffel, Kräuter-Kresse-Mix und Parmesan

Hauptgang

Gebratener Label Rouge Lachs mit geröstetem Blumenkohl, Nusskartoffelwürfel und fermentierter Knoblauch-Velouté

*Blumenkohl mit Nusskartoffelwürfel, mariniertem Gemüse und fermentierter Knoblauch-Velouté *vegan*

Dessert

Aprikosen-Törtchen mit Orangen-Thymian Ragout und Pistazien Gelato

*Aprikosencreme mit Orangen-Thymian Ragout und fruchtigem Sorbet *vegan, gluten- und nussfrei*



Vier-Gänge Menüs

EUR 112 pro Person

Vorschlag 3

Vorspeise

Black Tiger Garnele mit eingelegtem Gemüse und Kräuter-Meerrettich-Emulsion

*Butternut Kürbis mit marinierten Gemüse und Kräuter-Meerrettich-Emulsion *vegetarisch*

Zwischengang

Frische Pasta mit Trüffel und Parmesan

Hauptgang

Rinderfilet mit grünem Spargel, gerösteter Blumenkohl und Kartoffel

*Artischocke mit grünen Spargel, gerösteter Blumenkohl und Kartoffel *vegetarisch*

Dessert

Zitronenolivenküchlein mit Blaubeere und Lemon Curd Eiscreme

*Zitronenolivenküchlein mit Blaubeere und fruchtigem Sorbet *vegan, gluten- und nussfrei*

Vorschlag 4

Vorspeise

Rindertatar auf Sauerteigbrot mit Schmand und Osietra Kaviar

*Gegrillter Fetakäse mit Taggiasca Olive, schwarzem Knoblauch und marinierten Tomaten *vegetarisch*

Zwischengang

Risotto mit gebratenen und marinierten Pilzen und Parmesan und Oliven

Hauptgang

Gebratener Steinbutt mit Fenchel, Artischocke mit Olive und Estragon Beurre Blanc

*Gefüllte Zucchini mit Fenchel, Artischocke mit Olive und Estragon Beurre Blanc *vegetarisch*

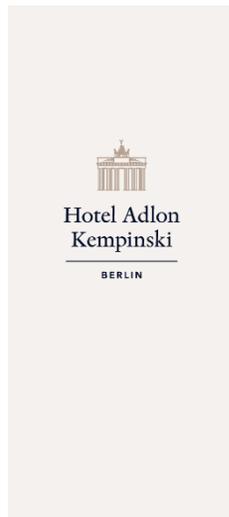
Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Eiscreme und Vanillesauce

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne *vegan, gluten- und nussfrei*



Weitere Angebote



Weitere Angebote

Kosher & Halal

Auf Wunsch können wir alle Speisen "Kosher Light" zubereiten. Auch Halal ist möglich, jedoch wird je nach Menge ein Aufpreis auf das Menü berechnet.

Blumen

Die Raumdekoration inklusive Stoffe, Dekorationselemente und Blumen wird passend zum Thema der Veranstaltung und nach Ihren Vorgaben und Wünschen gestaltet. Die Kostenkalkulation reichen wir Ihnen gerne nach Kenntnis weiterer Details nach.

Technische Ausstattung

Bitte teilen Sie uns Ihre Anforderungen für die technische Ausstattung Ihrer Veranstaltung mit. Gern bestellen wir zusätzliches technisches Equipment über unseren Technikanbieter ENCORE.

Menü Karten

Gerne gestalten wir die Adlon-Menükarten nach Ihren Wünschen und Vorgaben mit einem speziellen Menükartentitel oder Logo. Wir bereiten gerne drei Menükarten pro Tisch vor.

Tisch Karten

Auf Wunsch erstellen wir die Adlon-Tischkarten und Tischplan für Ihr Mittagessen /Abendessen.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.

Logo

Personalisieren Sie eines Ihrer Desserts mit Ihrem Logo oder Ihren Initialen.

DJ & Entertainment

Unsere Partner können Sie je nach Ihrem Geschmack und Ihrem Budget beraten.

Übernachtung

Ab 10 Zimmern pro Nacht bieten wir Ihnen vergünstigte Gruppenkonditionen für Ihre Gäste an.

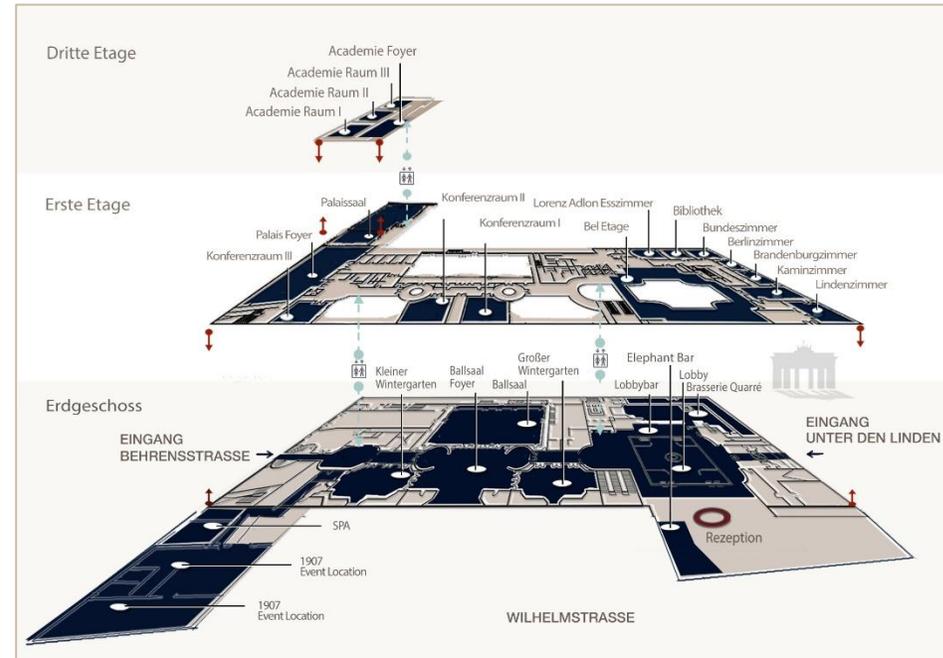
Valet- Service und Transfere

Unser Concierge Team unterstützt Sie gerne bei der Vermittlung von Limousinen oder Bustransferen.

Mitternachtszuschlag

Service- und Raumkosten sind bis Mitternacht in unseren Angeboten enthalten. Ab Mitternacht wird ein Stundensatz pro Servicemitarbeiter berechnet.

Unsere Veranstaltungsräume





Hotel Adlon
Kempinski

BERLIN

Kontakt

Groups & Events Department

+49 30 2261 0

meetings.adlon@kempinski.com

Hotel Adlon Kempinski Berlin

Unter den Linden 77

10117 Berlin

Deutschland