



Hotel Adlon
Kempinski

BERLIN

BANKETT BROSCHÜRE

Kempinski

HOTELIERS SINCE 1897

HOTEL ADLON



HOTEL ADLON

INHALT

Bankett Broschüre

Frühstück	Seite 4
Kaffeepausen	Seite 7
Rund um die Konferenz	Seite 9
Apéritif & Cocktailempfänge	Seite 12
Buffets & Live Cooking	Seite 20
Menüs	Seite 28

A photograph of a high-end breakfast buffet. In the foreground, there are two large white bowls filled with fresh fruit: one with sliced kiwi and strawberries, and another with strawberries, blackberries, and sliced kiwi. The buffet line is set on a dark wood counter with various dishes, including a large glass-covered tray of pastries, a charcuterie board, and stacks of plates. The room features a black and white checkered floor, a stone fireplace on the left, and a large framed picture of a cathedral facade. The ceiling has recessed lights and several modern, rectangular pendant lights. In the background, there are more buffet stations and a display case with breads.

FRÜHSTÜCK

Frühstück

FRÜHSTÜCK PACKAGE ADLON

ab 20 Personen buchbar

EUR 45

- 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 Fruchtbrot
- Auswahl an Fisch: Lachs, Forelle, Dreierlei Kaviar und Räucherfische mit dazugehörigen Beilagen
- Heringssalat
- Auswahl an Antipasti mit Grissini
- Verschiedene Müslisorten, Cornflakes, getrocknete Früchte, Nusskerne und Bircher Müsli
- Auswahl an verschiedenen Marmeladen, Konfitüren, Honig und hausgemachten Schokoladenaufstrich
- Nürnberger Würstchen, Speck, Weißwurst mit süßem Senf und gebackene Bohnen
- Belgische Waffeln und Pancakes mit Ahornsirup
- Aufgeschnittene Obstsorten, Fruchtsalat und Joghurts

Heißgetränke, Säfte sowie Wasser sind inklusive in allen Frühstücksangeboten.

Frühstück

FRÜHSTÜCK CONTINENTAL (BUFFET) EUR 29

Ab 20 Personen buchbar

- Auswahl an Plundergebäck, Croissants, Brötchen und Brot
- Auswahl an verschiedenen Marmeladen, Konfitüren und Honig
- Verschiedenen Müsliarten, Cornflakes, getrocknete Früchte, Nusskerne und Bircher Müsli
- gekochte Eier
- Aufschnitt von Wurst und Käsespezialitäten
- Auswahl an geschnittenen Obst und Joghurt

FRÜHSTÜCK AUF ETAGEREN

EUR 25

- Wurstaufschnitt
- Käseauswahl
- Geschnittenes Obst

Dazu Brot, Brötchen und Plundergebäck mit Butter und Marmelade

ERGÄNZUNGEN:

- Guacamole im Weckglas EUR 5
- Humus mit Olivenöl im Glas EUR 5
- Serrano Schinken und Parmesan Bruch EUR 6
- Kleine Antipasti Auswahl EUR 6

Heißgetränke, Säfte und Wasser sind inklusive in allen Frühstücksangeboten.



KAFFEEPAUSEN



Kaffeepausen

DIE FARBEN ROT UND GRÜN

EUR 22

ab 20 Person buchbar

ROT

- Vanille-Tomaten mit Brotchips
- Rote Mini-Cupcakes
- Beeren-Smoothies

GRÜN

- Rucola-Spinat-Smoothie mit Ingwer
- Grüne Mini-Cupcakes
- Matcha Küchlein

SUPERFOOD

EUR 29

ab 20 Person buchbar

- Saftstation
- Frischer, saisonaler Smoothie
- Salat von Wildkräutern mit Granatapfel, Granola und nativem Olivenöl
- Zitrone-Hafer-Cookies
- Dattel-Erdnuss-Pistazien Energie Ball

ERGÄNZUNGEN:

EUR 5

- Bircher Müsli mit Granatapfel und Heidelbeeren

BERLINER SPEZIALITÄTEN

EUR 20

ab 20 Person buchbar

- Sandwich mit gekochter Rinderbrust und Meerrettich
- Lebercreme auf Kempinski Brot mit eingelegtem Gemüse
- Mini-Berliner mit Beerenragout
- Kalter Hund (Schoko Ganache mit Butterkeks)
- Berliner Weiße mit Himbeeren

ERGÄNZUNGEN:

- Grieben Schmalz und Knacker

EUR 6

Kaffeespezialitäten und Tees sind inklusive in allen Pausen.



RUND UM DIE
KONFERENZ

Tischgedecke

TISCHLEIN DECK DICH...

ab 10 Stück buchbar / 2 Personen pro Tisch

TISCH SET 1

EUR 14

- Getrocknete Äpfel und Pflaumen
- Bruchschokolade mit Olivenöl und Meersalz
- Dextro Energy

TISCH SET 2

EUR 14

- Gemüse Chips
- Gepuffter Amaranth mit Haselnüssen und weißer Schokolade
- Getrocknete Bananen und Datteln

TISCH SET 3

EUR 14

- Trauben
- Ingwer Shot in Bügelflasche
- Nuss Mix

ERGÄNZUNGEN:

- Obstspieße **EUR 7**
- Power Balls **EUR 7**
- Cookies und Macarons **EUR 7**

Salat & Sandwich Buffets

VORSCHLAG 1

EUR 30

- Auswahl an Blattsalaten mit Beilagen und Hausdressing
- Tomaten-Avocado-Salat und Hüttenkäse
- Kartoffel-Lauch-Salat
- Sandwich mit Basilikum-Orangen-Lachs und Tobiko Schmand
- Vollkorn Sandwich mit Hähnchenbrust, Parmesan und Tomate
- Mini Ciabatta mit getrockneter Tomate, Oliven und Feta Käse

VORSCHLAG 2

EUR 30

- Auswahl an Blattsalaten mit Beilagen und Hausdressing
- Salat von gelben Linsen mit Tomate und Koriander
- Salat von Thunfisch, Oliven, Tomate und Feta
- Vollkorn Sandwich mit Räucherlachs und Trüffelcreme
- Sauerteigbrot mit Pastrami und Krautsalat
- Kempinski Brot mit Butter Käse und Feigensenf

Baguettes & Sandwiches

BAGUETTES

je EUR 5

- Vollkorn mit Frischkäse, Datteln und Preiselbeeren
- Weizen mit Räucherforelle, Apfel und Meerrettichcreme
- Ciabatta mit Parmaschinken, Oliven und Pinienkerncreme

ENGLISCHE SANDWICHES

je EUR 5

- Gegrillte Paprika Creme mit Cashew Nüsse und Cheddar
- Gebeizter Lachs, Meerrettich und Gurke
- Honig Schinken, Krautsalat und Remoulade



APÉRITIF &
COCKTAIL EMPFÄNGE

Staccato Häppchen

KALT

ab 10 Stück buchbar

je EUR 8

- Mini Burrata mit Avocado, Aceto Balsamico und BBQ-Pfeffer
- Glasnudelsalat mit grüner Papaya, Saitan und Wasabi-Nuss-Crunch (Vegan)
- Römersalatherz im Weizenmantel mit Tomate und Parmesan
- Törtchen vom Ziegenkäse, gelber Bete und Feige
- Schafskäse Röllchen, mit Aubergine und kandierten Walnüssen
- Gebeizte Jakobsmuschel mit Zitrusfrüchten, Pinienkernen und Minze
- Cocktail vom Hummer mit Mango und Krustentierschaum
- Thunfisch Tataki mit Amaranth, wildem Brokkoli und Mandel
- Mini Strammer Max mit pochiertem Ei
- Rosa Kalbsrücken mit Sardellen und Kapern

WARM

ab 10 Stück buchbar

je EUR 8

- Mini Paprika mit Ratatouille und gebackenem Fetakäse
- Pastinakensuppe mit grünen Öl und gerösteten Pinienkernen
- Getrüffeltes Ei auf Spinat
- Asiatisches Gemüse im Reisblatt mit Thaicurry Creme und knusprigen Glasnudeln
- Jakobsmuschel mit Blumenkohl, Rosinen Butter und Trüffel
- Gebratener Kabeljau mit Apfelragout und Meerrettich
- Garnelen Spieß mit Bouillabaisse Sud und Safran Espuma
- Gepökelte Rinderbrust mit Matjes und Wachtelei
- Hähnchenfilet im Pankomantel mit Kokos Espuma und Mango Dip
- Gebratene Gänseleber mit Feige, Mandel und Madeira Gelee

Staccato Häppchen

SÜSS

je EUR 8

ab 10 Stück buchbar

- Saisonales Obst Tartelette
- Schokoladen-Tarte mit Knallzucker
- Mini Windbeutel mit Pistaziencreme
- Kirschmousse mit Schokoladenbiskuit
- Duo vom Schokoladenmousse mit Knusperperlen
- Kokos Panna Cotta mit Ananas
- Schokoküchlein mit Vanillesahne
- Haselnussküchlein mit Blaubeeren
- Mini Cheesecake mit Früchten
- Klassische Crème brûlée

Staccato Menüs

STACCATO VORSCHLAG 1

EUR 40

ab 15 Stück buchbar

Vorspeise

- Mini Burrata mit Avocado, Aceto und BBQ-Pfeffer
- Römersalatherz im Walzenmantel mit Tomate und Parmesan

Hauptgang

- Thunfisch Tataki mit Amaranth, wilden Brokkoli und Mandel
- Hähnchenfilet im Pankomantel mit Kokos Espuma und Mango Dip

Dessert

- Pralinen Kuchen mit Schokoladenglasur und Nusscreme
- Tiramisu mit saisonalem Obst

STACCATO VORSCHLAG 2

EUR 64

ab 15 Stück buchbar

Vorspeise

- Gazpacho mit Basilikum und Pane
- Schafskäse Röllchen, mit Aubergine und kandierten Walnüssen
- Rosa Kalbsrücken mit Sardellen und Kapern

Hauptgang

- Mini Paprika mit Ratatouille und gebackenem Fetakäse
- Jakobsmuschel mit Blumenkohl, Rosinen Butter und Trüffel
- Gepökelte Rinderbrust mit Matjes und Wachtelei

Dessert

- Zitronentartelette mit geblähter Meringue
- Kirschmousse mit Schokoladenbiskuit
- Haselnussküchlein mit Blaubeeren und Pistazie



Canapé Häppchen

KALT

je EUR 6

ab 10 Stück buchbar / mit einer Hand essbar

- Tatar vom Hausgebeiztem Thunfisch mit scharfem Apfel und Shiso Kresse
- Crêpes Roulade vom Orangen Lachs mit Kaviar und Ei
- Marinierte Nordseekrabben mit Mango in Texturen
- Rinder-Tatar auf Sauerteigbrot mit Schmand und Osietra Kaviar
- Rosa Kalbfleisch mit Serrano Schinken und Manchego
- Konfierte Perlhuhnbrust mit marinierten Pilzen und Kichererbsen Creme
- getrüffelter Brie mit Fruchtbrot und Feigensenf
- Geräucherter Tofu mit Wassermelone und Miso Creme
- Ziegenkäsetartelette mit eingelegter Zitrone
- Konfierte Tomate mit Taggiasca Oliven und Szechuan Pfeffer

WARM

je EUR 6

ab 10 Stück buchbar / mit einer Hand essbar

- Gebackener Feta mit Tomaten Relish
- Konfierte Tomate auf Auberginencreme mit knuspriger Kartoffel
- Jakobsmuschel mit Safran Espuma und Kaviar
- Hummer Thermidor
- Gratinierte Auster
- Kalbsfilet auf Morcheln und Polenta
- Backe vom Duroc Schwein mit Trüffel
- Tataki vom Prime Beef mit Zwiebel

Canapé Häppchen

WARM

ab 10 Stück buchbar

je EUR 6

Auswahl an Flammkuchen (auf Schieferplatten gereicht)

- Ziegenkäse, Feige, Rucola, schwarze Nuss
- Tomate, Parmesan, Pinienkerne, Basilikum Pesto
- Lardo Speck, Rotweinzwiebeln, Lauchsalat
- Serrano Schinken, Mozzarella, roter Mangold
- Gebeizter Lachs, Bohnenkerne, Meerrettich
- Auster, Selleriecreme, Fenchelsalat

SÜSS

ab 10 Stück buchbar

je EUR 6

- Karottenkuchen mit Frischkäse und Zitrone
- Schoko-Kokos-Layer-Cake
- Brownie mit einer leichten Vanillecreme
- Pralinenkuchen mit Schokoladenglasur und Nusscreme
- Baumkuchen Spieß
- Zitronentartelettes mit geflammter Meringue
- Saisonales Fruchttartelette
- Financier mit Matcha Tee und Himbeere
- Mini Windbeutel mit Pistaziencreme
- Schokoladen-Tarte mit Knallzucker

Canapé Menüs

CANAPE VORSCHLAG 1

EUR 30

ab 15 Stück buchbar

Vorspeise

- Crêpes Roulade vom Orangen Lachs mit Kaviar und Ei
- Rinder-Tatar auf Sauerteigbrot mit Schmand und Osietra Kaviar

Hauptgang

- Gebackener Feta mit Tomaten Relish
- Kalbsfilet auf Morcheln und Polenta

Dessert

- Brownie mit einer leichten Vanillecreme
- Zitronentartelettes mit geflammter Meringue

CANAPE VORSCHLAG 2

EUR 40

ab 15 Stück buchbar

Vorspeise

- Geräucherter Tofu mit Wassermelone und Miso Creme
- Konfierte Perlhuhnbrust mit marinierten Pilzen und Kichererbsencreme
- Tatar vom hausgebeiztem Thunfisch mit scharfem Apfel und Shiso Kresse

Hauptgang

- Konfierte Tomate auf Auberginencreme mit knuspriger Kartoffel
- Gratinierte Auster
- Backe vom Duroc Schwein mit Trüffel

Dessert

- Karottenkuchen mit Frischkäse und Zitrone
- Financier mit Matcha Tee und Himbeere



OPULENTE BÜFFETS

Opulente Büffets

BERLINER BÜFFET

ab 50 Person buchbar

EUR 60

Vorspeisen

- Verschiedene Blattsalate mit Rohkost
- Croutons, Hausdressing, Pesto, Parmesan und Nuss-Crunch
- Kartoffel-Gurken-Salat
- Bunte Beeten mit Meerrettich und Schmand
- Regionale Fleisch und Wurstspezialitäten aus der Brandenburger Region

Suppe

- Berliner Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Bockwurst

Hauptgänge vom Buffet

- Königsberger Klopse mit Roter Bete
- Zanderfilet mit Rahmsauerkraut
- Spinat-Soufflé mit Kräutersauce
- Saisonale Gemüseauswahl
- Kartoffelstampf

Desserts

- Berliner Luft Mousse
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Saisonaler Obstkuchen mit auserwählten Obst aus der Region
- gefüllte Quarkklößchen mit Marille

Opulente Buffets

MEDITERRANES BÜFFET

ab 50 Person buchbar

EUR 80

Vorspeisen

- Verschiedene Blattsalate mit Rohkost
- Auswahl an angemachte Salate im Weckglas
- Variation von Tomate und Büffelmozzarella mit Rucola
- Bellota Schinken mit Manchego und Oliven
- Vitello tonnato mit knusprigen Kapern
- Pulpo Carpaccio mit getrockneten Tomaten und konfierten Zitronen

Suppe

- Paprikacremesuppe mit Taggiasca Oliven

Hauptgang von der Live Station

- Gefüllte Pasta mit Pesto und Parmesan
- Safran Risotto

Hauptgänge vom Buffet

- Kalbsrückensteaks mit Ossobuco-Ragout
- Gebratenes Doraden Filet mit Artischocken und Tomaten Sugo
- Auberginen Lasagne mit Mozzarella und Basilikum
- Parmesan-Gnocchi und glasiertes Gemüse

Desserts

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeere
- “Crema Catalana”
- Weißes Schokoladenmousse mit roten Früchten
- Orangencreme mit Cantuccini



Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

Opulente Buffets

ADLON GOURMET BÜFFET

ab 50 Person buchbar

EUR 90

Vorspeisen

- Verschiedene Blattsalate mit Rohkost
- Auswahl von angemachten Salaten im Weckglas
- Croutons, Hausdressing, Ei, Pesto, Parmesan und Nuss-Crunch
- Wachtel mit Pistazien und Herbsttrompeten
- Rosa gebratenes Roastbeef mit roter Paprikacreme und Rucola
- Tranchen vom gebeizten Lachs mit Bunter Bete und Meerrettich
- Gänseleber Parfait mit Fruchtgelee, Beeren und Brioche

Suppe

- Rinderconsommé mit Flädle und Gemüsestreifen

Hauptgänge von der Live Station

- „Caesar Salad“ Station
- Rosa gebratenes Lammkarree

Hauptgänge vom Buffet

- Gegrillte Filets vom Loup de Mer in Safransauce mit Artischocken
- Kalbsrückensteaks mit Morchel Sauce
- Gefüllte Zucchini mit Aubergine und Paprika
- Gratinierte Kartoffeln, Kräuter Pilaw und glasiertes Gemüse

Desserts

- Marmoriertes Schokoladenmousse mit frischen Beeren
- Pekanussbiskuit mit Salzkaramell
- Apfeltartelette mit Streusel
- Crème Brûlée mit Vanille
- Auswahl an Macarons

Dessert von der Live Station

- Crêpes mit verschiedenen Toppings

Darf es noch etwas sein...

KÄSEBÜFFET **EUR 17**

- Auswahl an 5 internationalen Käsesorten
- Verschiedene Nusskerne, Fruchtsensaucen und Chutneys
- Rote und grüne Trauben (kernlos)
- Frisch gebackenes Brot

MITTERNACHTSBÜFFET **EUR 25** **OPTION 1**

- Adlon Currywurst mit Milchbrötchen
- Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Rindfleischwürstchen und Kräutercroutons

MITTERNACHTSBÜFFET **EUR 30** **OPTION 2**

- Mini Brioche Burger und getrüffelte Käse Pommes Frites
- Warme Quiche vom Frühlingslauch und Schmand

MITTERNACHTSBÜFFET **EUR 45** **OPTION 3**

- Blinis mit verschiedene Kaviarsorten und Schmand
- Sushi Bar mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Sojasauce (5 Stück pro Person)
- Mini Berliner mit verschiedenen Füllungen



LIVE COOKING

Live Cooking

TRANCHIER STATION

Jede Station ab 25 Personen buchbar

- Rinderfilet aus dem Kräuter Sous Vide **EUR 12**
- BBQ Kalbsrücken **EUR 9**
- Entenbrüste mit Thymian-Honig **EUR 10**

PASTA STATION

- Ricotta-Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Sugo **EUR 8**
- Pasta mit Rucola, Pesto und Parmesan **EUR 8**
- Tortellini mit Edelschimmelsauce **EUR 8**

CRÈME BRÛLÉE STATION

EUR 13

- Tonkabohne, Matcha-Himbeere, Kaffee mit eingelegten Rotweibirnen oder klassische Vanille

CRÊPES STATION

EUR 11

- z.B. mit Schokoladensauce, Grand Marnier, Zimt-Zucker, Früchteragout und verschiedenen Toppings



MENÜVORSCHLÄGE

3-Gang Menüs

ab 15 Personen buchbar

VORSCHLAG 1

EUR 68

Vorspeise

Gebeizter Lachs, Beete, Wasabi Creme, Wildkräutersalat und Forellenkaviar

Hauptgang

Gebratenes Schwarzfederhuhn mit Paprika, Süßkartoffel und Koriander

Dessert

Tulakalum-Schokoladen Schnitte mit Kokoscreme und Himbeersorbet

VORSCHLAG 2

EUR 68

Vorspeise

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

Hauptgang

Gebratener Kabeljau mit wildem Brokkoli, Fenchel und Kartoffelpüree

Dessert

Erdbeer-Himbeer Törtchen mit Cassis Biskuit und Vanilleeis

Zubuchbarer Gang zu EUR 9 pro Person

Pastinakensuppe mit gerösteten Chips
oder
Cassis Sorbet mit Minze

Mit dem Kaffee Service reichen wir gerne eine Auswahl an Petit fours.



4-Gang Menüs

ab 15 Personen buchbar

VORSCHLAG 1

EUR 78

Vorspeise

Heilbutt Tatar mit gebeizter Jakobsmuschel, Cassis-Aprikosen-Vinaigrette und Kaviar

Zwischengang

Gefüllte Steinpilz Pasta mit Parmesan Espuma

Hauptgang

Duo vom Kalb mit getrüffeltem Sellerie und Kartoffelbaumkuchen

Dessert

Opalys Schokolademousse mit Yuzu Luftschokolade und Mango Sorbet

Zubuchbarer Gang zu EUR 9 pro Person

- Geflügelconsommé mit gebratener Wachtelbrust und Safran Roulade
- Champagner Sorbet mit Basilikum und Erdbeer-Gelee

VORSCHLAG 2

EUR 78

Vorspeise

Klare Bouillabaisse mit Safrankartoffeln, Muscheleinlage und Sauce Rouille

Zwischengang

Rosa konfierte Entenbrust mit Pak Choi, Lila Karotte und Senf Creme

Hauptgang

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

Dessert

Aprikosen-Törtchen mit Orangen-Thymian Ragout und Pistazien Gelato

Zubuchbarer Gang zu EUR 9 pro Person

- Gefüllte Ravioli mit gebratenen Pilzen und Parmesan Espuma
- Passionsfruchtsorbet mit frischer Mango

Mit dem Kaffee Service reichen wir gerne eine Auswahl an Petit fours.



SPECIALS

Vegetarische Menüs

ab 15 Personen buchbar

VORSCHLAG 1

EUR 65

Vorspeise

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

Hauptgang

Kartoffelvariation mit Trüffel und Bohnenkernen

Dessert

Cheesecake mit Mandarine und Tonkabohnen Eiscreme

Zubuchbarer Gang zu EUR 9 pro Person

- Rote Linsensuppe mit Tomate und Cashewkernen
- Pfirsich Sorbet mit Verve Gelee

VORSCHLAG 2

EUR 65

Vorspeise

Avocado-Quinoa-Tatar mit Apfel Vinaigrette und Granatapfel

Hauptgang

Offene Lasagne mit Tomatencreme und Bohnen Cassoulet

Dessert

Klassische Vanille Crème Brûlée, exotische Früchte und Mango Sorbet

Zubuchbarer Gang zu EUR 9 pro Person

- Geröstete Blumenkohlsuppe mit Koriander und Trüffel
- Ananas Sorbet mit Basilikum Gelee

Mit dem Kaffee Service reichen wir gerne eine Auswahl an Petit fours.

Vegane Menüs

ab 15 Personen buchbar

3-GANG MENÜ

EUR 65

Vorspeise

Tomaten Tatar mit Avocado und Bulgur

Hauptgang

Süßkartoffel mit gebratenen Pilzen, wildem Brokkoli und fermentierten Knoblauch

Dessert

Beeren-Gateau mit Johannisbeeren und Brombeer-Cassis Sorbet

4-GANG MENÜ

EUR 75

Vorspeise

Gelbes Zucchini Cannelloni mit Kürbis, Oliven und Pistazien

Suppe

Rote Bete Suppe mit Meerrettich und kandierten Walnüssen

Hauptgang

Gebratene Gnocchi mit bunter Bete und Mangold

Dessert

Schokoladenmousse mit Amaranthcrunch und Kokosnuss Eiscreme

Mit dem Kaffee Service reichen wir gerne eine Auswahl an Petit fours.



SAISONALE VORSCHLÄGE

Frühling & Sommer

ab 15 Personen buchbar

FRÜHLING

vom 1. März – 31. Mai

EUR 78

Vorspeise

Tataki vom Lachs mit Spargel und Pfeffer Erdbeeren

Suppe

Weißer Lauchsuppe mit pochiertem Trüffel-Ei und Lauch-Spinat-Salat

Hauptgang

Steak vom Roastbeef mit Bärlauch Gnocchi und Frühlingsgemüse

Dessert

Rhabarber-Mandel Kuchlein mit Holunderblütencreme und Erdbeersorbet

Zubuchbarer Gang

- Gefüllter Kalmar mit Artischocken und Oliven
- Rhabarber Sorbet

EUR 12

EUR 9

SOMMER

vom 1. Juni – 31. August

EUR 78

Vorspeise

Lachs Carpaccio mit Scampi Tatar und geräucherter Paprika

Suppe

Maronencremesuppe mit kandierten Nüssen

Hauptgang

Zweierlei vom Kalb mit Rosenkohl, Schwarzwurzel, Serviettenknödel

Dessert

Johannisbeeren Schnitte mit Milkschokoladenganache und Blaubeersorbet

Zubuchbarer Gang

- Pasta Vongole mit Zitronen Spinat Salat, Knoblauch und Kräutern
- Rotes Johannisbeer Sorbet

EUR 12

EUR 9

Auf den Tischen eingesetzte Petit four und Pralinen zum Kaffee



Herbst & Winter

ab 15 Personen buchbar

HERBST

vom 1. September – 30. November

EUR 78

Vorspeise

Geschmorte Aubergine mit Tahine, Granatapfelkernen und gebackener Parma Dattel

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Garnelen und Koriander

Hauptgang

Rinderfilet Steak "Rossini" mit Nusskartoffeln

Dessert

Schokoladen-Knusperschnitte mit Orange und Karamelleiscreme

Zubuchbarer Gang

- Pasta mit Pfifferlingen und Trüffel Espuma
- Mandarine-Blutorange Sorbet

EUR 12

EUR 9

WINTER

vom 1. Dezember – 28. Februar

EUR 78

Vorspeise

Lachs Carpaccio mit Scampi Tatar und geräucherter Paprika

Suppe

Maronencremesuppe mit kandierten Nüssen

Hauptgang

Zweierlei vom Kalb mit Rosenkohl, Schwarzwurzel, Serviettenknödel

Dessert

Zimt Küchlein mit Portwein-Pflaumen Ragout und Gewürz Eiscreme

Zubuchbarer Gang

- Pasta mit gebratenen Pilzen
- Bratapfel Sorbet

EUR 9

EUR 9

Auf den Tischen eingesetzte Petit four und Pralinen zum Kaffee



DANKE

Hotel Adlon Kempinski Berlin • Unter den Linden 77 • 10117 Berlin, Deutschland
T +49 30 2261 0 | F +49 302261 1116 | meetings.adlon@kempinski.com
www.kempinski.com/adlon | KEMPINSKI.COM