



Hotel Adlon
Kempinski

BERLIN

BANQUETBROSCHÜRE

Kempinski

HOTELIERS SINCE 1897



INHALT

FRÜHSTÜCK & KAFFEPAUSEN

Frühstücke

Kaffeepausen

MITTAGESSEN

Sandwichs & Salate

Herzhafte Snacks & Bowls

Tischgedecke

APERITIF

Staccato

Canapées

ABENDESSEN

Büffets

Live Cooking

Menüs

Saisonale Menüs

WEITERE ANGEBOTE

Serviceleistungen



IHR INSPIRIERENDES KEMPINSKI-EVENT



FRÜHSTÜCK



Frühstück Package Adlon

EUR 56

Ab 20 Personen buchbar

- 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, Dreierlei Kaviar und Räucherfische mit dazugehörigen Beilagen
- Heringssalat
- Antipasti Buffet mit Grissini
- Verschiedene Müslisorten, Cornflakes, getrocknete Früchte, Nusskerne und Bircher Müsli
- Auswahl an verschiedenen Marmeladen, Konfitüren, Honig und hausgemachtem Schokoladenaufstrich
- Nürnberger Würstchen, Speck, Weißwurst mit süßem Senf und gebackene Bohnen
- 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



Frühstück Kontinental (Buffet)

EUR 42

Ab 15 Personen buchbar

- 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 geschnittenen Obst und Joghurt

Frühstücketagere

EUR 32

- Wurstaufschnitt
- Käseauswahl
- Geschnittenes Obst

Vegane Etagere

EUR 28

- Hummus und Avocadocreme
- Veganer Aufschnitt
- 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.

KAFFEPAUSEN

Bäckerei EUR 5 *pro Stück*

- Croissant mit Schokolade
- Croissant mit Butter und Marmelade
- Apfeltasche
- Nussschnecke
- Pekannuss-Tasche
- Brezel mit hausgemachter Butter
- Berliner
- Spritzkuchen
- Blechkuchen
- Baklava

Früchte & Joghurt

- Drei Arten von Handobst EUR 4
- Beerenauswahl EUR 8
- Geschnittenes Obst EUR 8
- Obstsalat mit Marinade EUR 8
- Obstspieße (3 Stück) EUR 9
- Bircher Müsli EUR 6
- Joghurt mit Adlon Granola EUR 6
- Quark mit Beeren EUR 6

Snacks

- Auswahl an Pralinen (2 Stück) EUR 5
- Bunte Macarons (2 Stück) EUR 7
- Müsliriegel EUR 4
- Bruchschokolade mit Topping EUR 5
- Nüsse und Trockenfrüchte EUR 10

Smoothies EUR 4 *pro Glass*

- Exotic
- Beeren
- Rucola-Spinat-Ingwer
- Vital (Orange)
- Rote Beete-Apfel-Birne
- Joghurt-Mango
- Cassis-Kefir
- Buttermilch-Zitrone

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

SANDWICHES & SALATE



Vorschlag 1 | EUR 47

- Körniger Frischkäse mit Frühlingslauch, frischen Kräutern und Pumpernickel
- Artischoke mit Tomaten, Oliven, Estragon und Paprika
- Vollkornsandwich mit Hähnchenbrust, Parmesan und Tomate
- Ciabatta mit geschmorter Tomate, Büffelmozzarella und Rucola
- Mediterrane Madeleines mit geräuchertem Lachs und Meerrettichschmand

Halbe Baguettes | EUR 9 *pro Stück*

- Vollkornbaguette mit Räucherforelle, Dillcreme und Meerrettich
- Körnerbaguette mit Ziegenkäse-Oliven-Crème, Feige und Rucola
- Weißmehlbaguette mit geschmorter Tomate, Büffelmozzarella und Rucola
- Zwiebelbaguette mit Kassler, Senfcreme und Krautsalat

Vorschlag 2 | EUR 47

- Bowl Bar mit Gemüse, Körnern und Samen zum selbstkreieren
- Salat von gelben Linsen mit Thunfisch und Gremolata
- Thunfisch mit Quinoa, Granatapfel und Avocado
- Vollkornsandwich mit Räucherlachs und Trüffelcreme
- Sauerteigbrot mit Pastrami, Krautsalat und Meerrettich

English Sandwich | EUR 7 *pro Stück*

- Eiersalat und marinierte Gurke
- Gebeizter Lachs, Meerrettich und Beete
- Trüffelsalami, Römersalatherzen und Tomate
- Brie und Feigensenf

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

HERZHAFTE SNACKS & BOWLS



Warme Snacks | EUR 9 *pro Portion*

- Tagessuppe
- Falafel mit eingelegtem Gemüse
- Herzhafte Blätterteigteilchen
- Low Carb Muffins mit Quark
- Flammkuchen
- Pizza Snack
- Herzhafte Belgische Waffeln mit Gorgonzola Dip

Salate & Bowls | EUR 10 *pro Portion*

- Salat von gelben Linsen mit Thunfisch und Gremolata
- Geschmorte Tomate mit Buratta und Basilikum
- Artischocke mit Tomaten, Olive, Estragon und Paprika
- Bowl mit Quinoa, Wildkräutersalat, Avocado und Körnern
- Bowl mit Dinkel, Rucola, Ziegenkäse und Granatapfel
- Bowl mit Spinat, Granola und Beeren

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

TISCHGEDECKE



Nüsse & Trockenfrüchte

- Cashewkerne
- Geröstete Haselnüsse
- Walnüsse
- Geröstete Pekannüsse
- Bananen Chips
- Getrocknete Cranberries
- Getrocknete Pflaumen
- Getrocknete Aprikosen

Gesund

- Trauben (grün)
- Trauben (blau)
- Blaubeeren
- Energy Balls
- Matcha Crunch

Süß & Salzig

- Bruchschokolade mit Knallzucker
- Cookies
- Gepuffter Amaranth mit
Haselnüssen und weißer Schokolade
- Fruchtgelee
- Gesalzene Erdnüsse
- Gemüsechips
- Cracker

Kreieren Sie Ihr eigenes
Tischgedeck bestehend aus 3
Speisen zu je EUR 6 pro
Auswahl pro Person.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.
Unsere Tischgedecke sind bis zu 25 Gedecke buchbar.

CANAPÉS & STACCATO



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

Kalte Staccato | EUR 11 *pro Stück*

- Burrata Espuma mit geschmorter Tomate und Rucola
- Gefüllte Feige mit Ziegenkäse und Limette
- Törtchen mit getrockneter Tomaten-Feta-Crème, Olive und Aubergine
- Grüner Taco mit Salsiccia, Fenchel und Koriander
- Mini Calamari mit Artischocke, Tomate und Fenchelgrün
- Marinierte Garnele mit grünem Papayasalat und Koriander
- Salat Nizza mit Thunfisch und Wachtelei
- Gebeizte Jakobsmuschel mit Zitrusfrüchten, Pinienkernen und Minze
- Thunfisch Tataki mit Dashi, Passionsfrucht und Mango
- Rosa Kalbrsrücken mit Sardellen und Kapern

Warme Staccato | EUR 11 *pro Stück*

- Mini Paprika mit Ratatouille und gebackenem Fetakäse
- Polentaschnitte mit geschmorten Tomaten, Szechuanpfeffer und Aubergine
- Kartoffel mit Kaviar und Ei
- Getrüffeltes Rührei-Espuma mit Spinatsalat und Kartoffelknusper
- Austernseitling-Sate-Spieß mit Erdnuss und Sprossen
- Gebackene Backen-Praline mit BBQ Mayo und roter Zwiebel
- Gebratene Jakobsmuschel mit Wasabi-Erbse, Estragon und Sesamvinaigrette
- Rosa Lammrücken Steak mit Bohnen-Cassoulet und Chimichurri
- Tempura Garnele mit gelbem Curry und Reisball
- Hähnchenfilet im Pankomantel mit Kokos-Espuma und Mango Dip



Süße Staccato | EUR 11 *pro Stück*

- Passionsfruchtschnitte mit Mango (*vegan möglich*)
- Kokos Panna Cotta mit exotischem Coulis (*vegan möglich*)
- Kirschragout auf Pistazienbiskuit mit Kaffeemascarponecreme
- Mini cheesecake mit Beeren
- Crème brûlée mit Fruchtkaviar
- Saisonales Obsttartelette
- Knusprige Schokoladen Tarte (*vegan möglich*)
- Matchaküchlein mit Himbeeren
- Haselnuss Gâteau mit Nougatcreme
- Honig-Joghurt-Mousse mit Aprikose

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

Kalte Canapés | EUR 8 *pro Stück*

- Getrüffelter Brie mit Früchtebrot und Feigensenf
- Ziegenkäsetartelette mit eingelegter Zitrone
- Pastete mit Tomate, Ziegenkäse und Oliven Crunch
- Crêpe Roulade vom Orangen Lachs mit Kaviar und Ei
- Marinierte Nordseekrabben mit Mango in Texturen
- Rindertatar auf Sauerteigbrot mit Schmand und Osietra Kaviar
- Cones mit Lachstatar, Meerrettich und Dill
- Konfierte Perlhuhnbrust mit marinierten Pilzen und Kichererbsencreme
- Rosa Prime Beef mit Jalapeños und Mango
- Unagi Aal mit Gänseleber und Beeren

Warme Canapés | EUR 8 *pro Stück*

- Geschmorter Fetakäse mit roter Zwiebel, Olive und Parmesan
- Jakobsmuschel mit Safran-Espuma und Kaviar
- Hummer mit Orangen-Hollandaise, Bergamotte und Sellerie
- Gebackene Reis Garnele mit Limetten-Mayo und Edamame
- Gebackener Zander mit Sauce Tatar und eingelegter Zitrone
- Backe vom Duroc Schwein mit Trüffel
- Rosa Lammrücken mit lauwarmem Couscous Salat
- Gebratene Gänseleber mit Apfel-Ingwer-Chutney und Brioche
- Flammkuchen mit Serrano Schinken und Mozzarella
- Mediterrane Polenta Schnitte mit Zucchini und Tomate



Süße Canapés | EUR 8 *pro Stück*

- Mango in Texturen (*vegan möglich*)
- Weißes Schokomousse mit Haselnusskrokant
- Saisonales Frucht-Tartelettes (*vegan möglich*)
- Brownie mit Salzkaramell
- Gefüllte Mini Cones
- Baumkuchen mit Yuzu Variation
- Zitronentartelettes
- Financier mit Matcha Tee und Himbeeren (*vegan möglich*)
- Chesseccakecreme mit Blaubeere
- Knusprige Schokoladentarte (*vegan möglich*)

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

BÜFFETS



*Unsere Büffets bieten eine
Auswahl an verschiedenen
Küchen, um Sie kulinarisch zu
begeistern*

Berliner Buffet | EUR 88



Vorspeisen

- Saisonales Salat- und Bowl-Buffer mit einer Auswahl an marinierten 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
- Berliner Sülze mit Remouladensauce, frischen Kräutern und gepickeltem Gemüse

Suppe

- Berliner Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Bockwurst

Hauptgänge vom Buffet

- Gepökeltes Eisbein mit Sauerkraut
- Würzfleisch vom Kalb mit Champignons, Worcester Sauce und Zitrone
- Gebratener Zander mit geschmorten Gurken und Dillschaum
- Variation von der Beete mit Gnocchi, Ziegenkäse und Estragon
- Saisonale Gemüseauswahl
- Kartoffelstampf
- Kräuterreis

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce (*vegan möglich*)
- Saisonaler Obstkuchen mit Butterstreusel
- Schokoéclair mit Kirsche
- Gefüllte Quarkklößchen mit Marille
- Berliner Luft Praline mit Zitronen Ganache

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

Levante Buffet | EUR 95



Vorspeisen

- Saisonales Salat- und Bowl-Buffer mit einer Auswahl an marinierten 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 von der Live Station

- Dönerstation mit Rosa Kalbsrücken, Salat, Trüffelmayo und Fladenbrot

Hauptgänge vom Buffet

- Köfte mit Kräutereis
- Dorade mit Zitrone, Fenchel und Kartoffel
- Kumpir mit Kräuter Dip und eingelegtem Gemüse

Desserts

- Baklava
- Couscous mit Joghurt und Honig
- Kunafa mit Mango
- Fruchtiges Gewürzküchlein

Mediterranes Buffet | EUR 107



Vorspeisen

- Saisonales Salat- und Bowl-Buffer mit einer Auswahl an marinierten und rohem Gemüse, Körner, Samen und einer Auswahl an Essig und Öl
- Auswahl an Käse und Schinken
- 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 von der Live Station

- Gefüllte Pasta mit Pesto und Parmesan
- Krustenbraten vom Iberico Schwein mit Gremolata

Hauptgänge vom Buffet

- Gebratenes Doradenfilet mit Artischocken und Tomaten-Sugo
- Überbackenen Gnocchi mit Parmesan und geschmorten Tomaten
- Rosmarinkartoffeln
- Saisonales Gemüse

Desserts

- Klassisches Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeeren (*vegan möglich*)
- Crema Catalana
- Geschnittener Obstsalat mit Maraschino (*Alkohol-vegan möglich*)

Adlon Gourmet Buffet | EUR 143



Vorspeisen

- Saisonales Salat- und Bowl-Buffer mit einer Auswahl an marinierten 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
- Gänseleber Parfait mit Fruchtgelee, Beeren und Brioche
- Mini Adlon Kaviar Dose, Krustentiertatar mit Sauerrahm und Kaviar

Suppe

- Sellerie Consommé mit Grießnocken und Gemüseperlen

Hauptgänge von der Live Station

- Loup de Meer in Salzkruste mit Zitrone, Drillingen und frischen Kräutern
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Chimichurri und Jus

Hauptgänge vom Buffet

- Kalbrückensteaks mit Morchelsauce, Kohlrabi und Karotte
- Gefüllte Aubergine mit Granatapfel und Tahini
- Geschmorte Kartoffeln
- Kräuter-Pilaw-Reis
- glasiertes Gemüse

Desserts

- Trilogie aus Valrhona Kuvertüre
- Mini Adlon Torte
- Saisonales Fruchttartelette (*vegan möglich*)
- Cheesecakecreme mit Mango und Passionsfrucht
- Auswahl an Macarons & Pralinen

Dessert von der Live Station

- Crème brûlée in verschiedenen Ausführungen

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

LIVE COOKING & ZUBUCHBARE SPEISEN



Käsebuffet | EUR 30 *pro Person*

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

Flying Food

- Adlon Currywurst mit Milchbrötchen EUR 21
- Mini Brioche Burger mit Beef und Cheddar EUR 23
- Mini Brioche Burger mit Pulled Lachs und Kimchi EUR 23
- Cheese Fries mit Jalapeño und Parmesan EUR 18

Imbiss Buffet

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

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

LIVE COOKING & ZUBUCHBARE SPEISEN



Tranchier Station

- Rinderfilet aus dem Kräuter Sous Vide EUR 36
- BBQ Kalbsrücken EUR 28
- Entenbrust mit Thymian-Honig EUR 21
- Lammkeule mit Gremolata EUR 23
- Döner Station mit Rosa Kalbsfleisch und Trüffel EUR 23

Pasta Station

- Ricotta Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Sugo EUR 17
- Pasta mit Rucola, Pesto und Parmesan EUR 17
- Spaghetti mit Garnelen und Knoblauch EUR 23
- Tortellini mit Blaukäsesauce EUR 19

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/ Büffet gedacht.

LIVE COOKING & ZUBUCHBARE SPEISEN



Eiscreme- & Sorbet-Station

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

EUR 13

Crème brûlée Station

- Mit frischen Beeren, Fruchtcoulis und Crispies

EUR 16

Crêpe Station

- Mit Saucen, Früchteragouts und Schokocreme

EUR 18

Eis Teppanyaki Station (max. 300 Personen)

- Eis-Rollen mit frischen Früchten und Toppings

EUR 18

Die Eis Teppanyaki Station ist bis 200 Personen mit zusätzlich einem weiteren Dessert buchbar und ab 200 Personen mit zwei weiteren Desserts.

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.

MENÜS



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

Drei-Gänge Menüs | EUR 88



Vorschlag 1

Vorspeise

Gebeizter Lachs, Beete, Wasabi Creme, Wildkräutersalat und Forellenkaviar

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

Hauptgang

Gebratene Brandenburger Maispoularde mit Ziegenkäse Tortellini mit Orange, Kapern und Fenchel

Ziegenkäse Tortellini mit Orange, Kapern und Fenchel

Dessert

Tulakalum-Schokoladen-Schnitte mit Kokoscreme und Himbeersorbet (*vegetarisch möglich*)

Vorschlag 2

Vorspeise

Brandenburger Büffel Mozzarella mit marinierten und geschmorten Tomaten, Aceto Balsamico, Olivenöl und Basilikum

Gegrillter Fetakäse mit Taggiasca Olive, schwarzem Knoblauch und marinierten Tomaten

Hauptgang

Gebratener Lachs mit Blumenkohl, Karotte, Yuzu, Kräuterrahm und Estragon

Gegrillter Blumenkohl mit Karotte, Yuzu, Kräuterrahm und Estragon

Dessert

Erdbeer-Himbeer-Törtchen mit Cassis Biskuit und Vanilleeis (*vegetarisch möglich*)

Drei-Gänge Menüs | EUR 97



Vorschlag 3

Vorspeise

Duo vom Thunfisch mit Mango, Granatapfel und Wildkräutersalat

Aubergine mit Mango, Granatapfel und Wildkräutersalat

Hauptgang

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

Kohlrabi mit Estragon, Tomatenragout grünen Bohnen, Sellerie und Trüffel

Dessert

Knuspriges Schokoladentörtchen mit gerösteter Schokoladenerde und Salzkaramell-Eiscreme
(vegetarisch möglich)

Vorschlag 4

Vorspeise

Rindercarpaccio mit Tomate, Trüffel, Parmesan und Rucola

Geräucherter Tofu mit Tomate, Trüffel, Parmesan und Rucola

Hauptgang

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

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

Dessert

Cheesecake mit Mandarine und Kalamansi-Limetten-Sorbet

Vier-Gänge Menüs | EUR 99



Vorschlag 1

Vorspeise

Ceviche vom Heilbutt, Passionsfrucht, Minze, Granatapfel und Gurke

Aubergine, Passionsfrucht, Minze, Granatapfel und Gurke

Zwischengang

Gefüllte Steinpilz Pasta mit Parmesan-Espuma

Hauptgang

Kalbsrücken mit gebratenen Pilzen, Bohnencreme und Zucchini

Gnocchi mit gebratenen Pilzen, Bohnen Creme und Zucchini

Dessert

Opalys Schokolademousse mit Yuzu Luftschokolade und Mangosorbet

Cheesecake mit Mandarine und Kalamansi-Limetten Sorbet

Vorschlag 2

Vorspeise

Bouillabaisse mit Safrankartoffeln, Muscheleinlage, Sauce Rouille und Crustinie

Klare Sellerieconsommé mit Gemüsestreifen und Grießnocken

Zwischengang

Ziegenkäse Gnocchi mit Süßkartoffel, Kräuter- und 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

Dessert

Aprikosen-Törtchen mit Orangen-Thymian Ragout und Pistazien Gelato *(vegetarisch möglich)*

Vier-Gänge Menüs | EUR 108



Vorschlag 3

Vorspeise

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

Butternut Kürbis mit marinierten Gemüse und Kräuter – Meerrettich-Emulsion

Zwischengang

Frische Pasta mit Trüffel und Parmesan

Hauptgang

Rinderfilet mit grünem Spargel, gerösteter Blumenkohl und Kartoffel

Artischocke mit grünen Spargel, gerösteter Blumenkohl und Kartoffel

Dessert

Zitronenolivenküchlein mit Blaubeere und Lemon Curd
Eiscreme (*vegetarisch möglich*)

Vorschlag 4

Vorspeise

Rindertatar auf Sauerteigbrot mit Schmand und Osietra Kaviar

Gegrillter Fetakäse mit Taggiasca Olive, schwarzem Knoblauch und marinierten Tomaten

Zwischengang

Risotto mit gebratenen und marinierten Pilzen und Parmesan und Olive

Hauptgang

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

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

Dessert

Klassische Vanille Crème brûlée, frische Früchte und Erdbeereiscreme

SAISONALE MENÜS



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

Frühling & Sommer | EUR 99



Frühling *vom 1. März bis 31. Mai*

Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse mit Spargel, Mango und Koriander

Suppe

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

Hauptgang

Kalbsrücken Steak mit Morchelrahm, Kohlrabi und Erbse
Kohlrabi mit Morchel Rahm, Erbse und Estragon

Dessert

Rhabarber-Mandel-Küchlein mit Holunderblütencreme und Erdbeersorbet

Sommer *vom 1. Juni bis 31. August*

Vorspeise

Rinder-capaccio mit Parmesan und Rucola
Burrattini mit Bunten Tomaten, Olivenöl Kaviar und Basilikum

Suppe

Geeister Gurkensuppe mit eingelegten Gurken, Kaviar und Meerrettich

Hauptgang

Gebratener Kabeljau mit Paprika, Lauch und Tomate
Artischocke mit Paprika, Lauch und Tomate

Dessert

Key Lime Pie mit Baiser und Limettensorbet

Herbst & Winter | EUR 99



Herbst *vom 1. September bis 30. November*

Vorspeise

Geschmorte Aubergine mit Tahini, Granatapfelkernen und gebackener Parma Dattel

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Koriander

Hauptgang

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

Dessert

Schokoladen-Knusperschnitte mit Kürbiskernöl und Gianduja-Nougat-Eiscreme

Winter *vom 1. Dezember bis 28. Februar*

Vorspeise

Lachscarpaccio mit Krustentier-Praline und Miso Creme
Gefüllte Artischocke mit getrocknete Tomate, Olive und Rucola

Suppe

Maronencremesuppe mit kandierten Nüssen

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbacke mit Zwiebelkruste, Polenta und Petersilienwurzel
Gebratene Gnocchi mit bunter Bete und Mangold

Dessert

Zimtküchlein mit Portwein-Pflaumen-Ragout und Gewürz-Eiscreme

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.

Menükarten

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.

Tischkarten

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

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

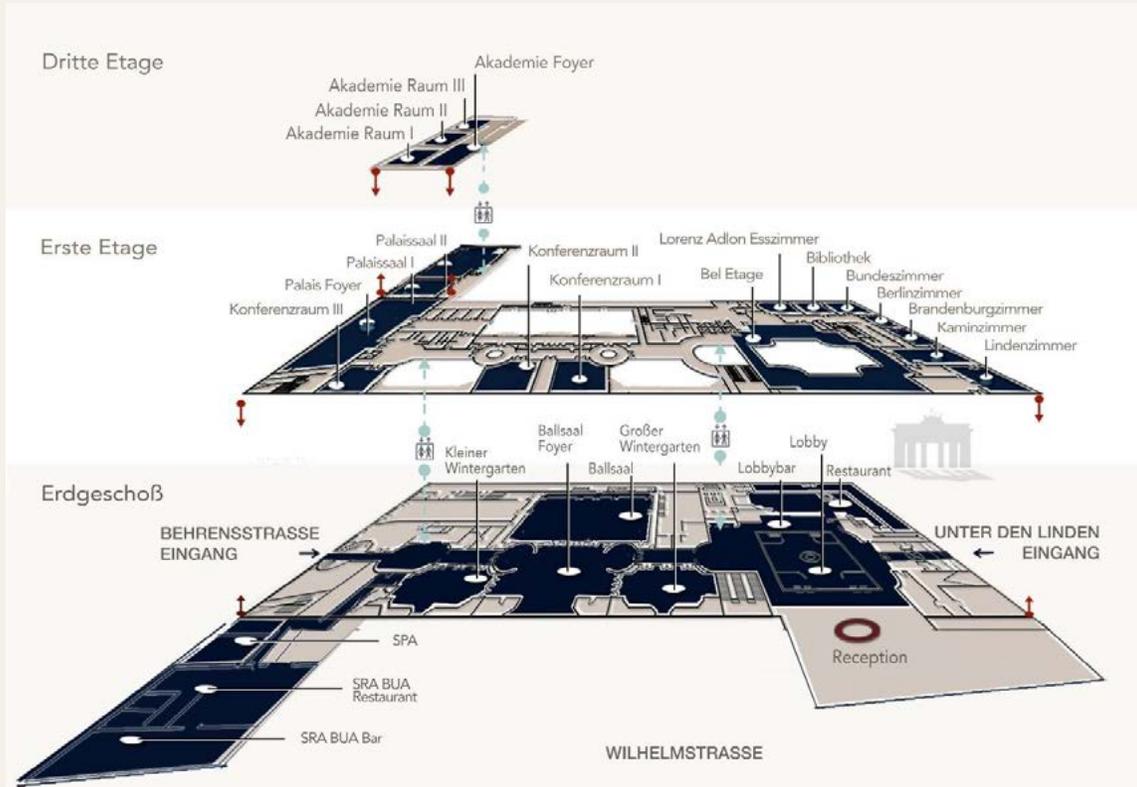
Unser Concierge Team unterstützt Sie gerne bei der Vermittlung von Limousinen oder Bustransferen.

Mitternachtszuschlag

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

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

UNSERE VERANSTALTUNGSRÄUME



KONTAKT



Groups & Event Department

+49 30 2261 0

meetings.adlon@kempinski.com

The Hotel Adlon Kempinski Berlin

Unter den Linden 77

10117 Berlin

Deutschland