



VIENNA HOUSE

BY WYNDHAM

ANDEL'S BERLIN

ALLES FÜR
IHRE FESTLICHE
WEIHNACHTSFEIER

Xmas Time

Besuchen Sie uns und genießen Sie
Cocktails und eine wundervolle Zeit in unserem
eindrucksvollen Loft14.

Reservierung unter:
www.loft14.berlin

©2024 Vienna House by Wyndham Inc. All Rights Reserved.
All Vienna House hotels are independently owned and operated.
Powered by HR Group.

WEIHNACHTSPAKET I

29.11.2024 - 22.12.2024

Weihnachtsfeier

mit festlicher Dekoration, Getränke-Pauschale, Menü-Auswahl oder Buffet. Ideal für Firmenfeiern, Familienfeste oder Freundesgruppen für bis zu 80 Personen.

Planen Sie
jetzt Ihre
Weihnachtsfeier



Menü 1

geflämmt Saibling

marinierte Wintergemüse,
Shiso Pflaume, schwarzer Rettich

Blumenkohl

Gewürzöl, Grünkohlchips, Safran

Brandenburger Rehrücken

Winterspargel, Preiselbeere,
Steinpilz, mariniertes Rotkohl

Karamellisierte Apfeltarte

Five Spices, Tahiti Vanille

Menü 2

Hohenloher Rind

gebäckene Kapern, gebeiztes Eigelb,
Meerrettich, karamellisiertes Graubrot

Edelkastanie

Lardo, Gewürzbirne, Schwarzkohl

Entenbrust

Sprossenkohl, Schmorsellerie,
gebäckener Winterknödel

Winterapfel

gesalzener Karamell, Rauchmandel,
Gewürzmouse

ab EUR 110,- PRO PERSON

Kontaktieren Sie uns für Ihr individuelles Angebot, Buchungen und weiteren Informationen: events.berlin@hrg-hotels.com oder via
Telefon: +49 30 453 053 2320



Planen Sie
jetzt Ihre
Weihnachtsfeier



WEIHNACHTSPAKET 2

29.11.2024 - 22.12.2024

Oder lieber als Buffet?

mit festlicher Dekoration & Getränke-Pauschale

Entenbrust

Nashi-Birne-Chutney, Endivie

Streifen vom Tafelspitz

Meerrettichcreme, Salatherzen

Gebeizter Havelland Zander

Limette, Chili

Rote Bete

Puy Linsen, Ricotta, Rettich

Blumenkohl

Kichererbsen, Mandeln, Rosinen,
Borretane Zwiebeln (Vegan)

Geschmorte Kirschtomaten

Vadouvan, Joghurt, Kerbel

Melone

Halloumi, Minze, Sumach (Vegan)

Geröstete Kürbis Suppe

Chimmichuri, Smokey Kerne (Vegan)

Schmorbraten vom Brandenburger

Weiderind - Skordalia, gratinierter
Rosenkohl

Bachsaibling

Graupenrisotto, Safran, semigetrocknete
Datteltomaten (Live Station)

Gnocchi di barbabietole

Mangold, Mohn-Schaum (Vegan)

Dessert

Schoko Malheur

Nashi Birne, Vanilleschmand

Nougat Mousse

Schwarze Johannesbeere, Krokant

Orangen Crème brûlée

Tonkabohne

Andel's Rumtopf

ab EUR 110,- PRO PERSON

Kontaktieren Sie uns für Ihr individuelles Angebot, Buchungen und weiteren Informationen: events.berlin@hrg-hotels.com oder via Telefon: +49 30 453 053 2320

