



VIENNA HOUSE
BY WYNDHAM
ANDEL'S BERLIN

ALLES FÜR
IHRE FESTLICHE
WEIHNACHTSFEIER
Xmas Time

Wir laden während der Weihnachtszeit zum
unbeschwerten à la carte Schlemmen ins
Restaurant **Mavericks** und zum Cocktails
Genießen in unsere eindrucksvolle **Loft14** ein.

Buchungen jeweils unter:
www.mavericks.berlin oder 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.

Menü 1

geflämmt Saibling

marinierte Wintergemüse,
Shiso Pflaume, schwarzer Rettich

Blumenkohl

Gewürzöl, Grünkohlchips, Safran

Brandenburger Rehrücken

Winterspargel, Preiselbeere,
Steinpilz, marinierter Rotkohl

Karamellisierte Apfeltarte

Five Spices, Tahiti Vanille

Menü 2

Hohenloher Rind

gebackene Kapern, gebeiztes Eigelb,
Meerrettich, karamellisiertes Graubrot

Edelkastanie

Lardo, Gewürzbirne, Schwarzkohl

Entenbrust

Sprossenkohl, Schmorsellerie,
gebackener Winterknödel

Winterapfel

gesalzener Karamell, Rauchmandel,
Gewürzmouse

Planen Sie
jetzt Ihre
Weihnachtsfeier

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

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

Planen Sie
jetzt Ihre
Weihnachtsfeier

ab EUR 110,- PRO PERSON

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