



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](http://www.mavericks.berlin) oder [www.loft14.berlin](http://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](mailto: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](mailto:events.berlin@hrq-hotels.com) oder via Telefon: +49 30 453 053 2320