



Reservierungen erbeten unter
Tel. 030/ 311 03 786
event@hotel-savoy.com

Unser Büffetvorschlag:

Räucherfischauswahl / Sahne - Meerrettichdip / Honig - Dill Senfsauce
Vitello Tonnato von der Pute / gebackene Kapern / Rucola / Kirschtomaten
Tomate-Mozzarella / Basilikum / Balsamico
Waldorfsalat / Landschinken / Parmesan
Blattsalate / Kürbiskernvinaigrette / Shiso - Kresse

Schwarzwurzelcremesuppe / Croûtons
Krustenbrot / Baguette
hausgemachtes Griebenschmalz / Fleur de Sel Butter

Ofenfrischer Gänsebraten / Bratensauce
Rotkohl / Grünkohl / Kartoffelklöße
Lachsfilet / Weißweinsauce
Kirschtomaten / Gnocchi - Wirsingragout
Rigatoni / Tomatenragout / Artischocken / Oliven

Gebrannte Vanillecreme
Zimt- Panna Cotta / Orangensauce
Helles & dunkles Schokoladenmousse / Pflaumen - Sternanissauce
Bratapfel - Crossiantaufauf / Karamellsauce

54 Euro pro Person
(ab 30 Personen buchbar)

Wir bieten für Ihre Feier eine Getränkepauschale zum Preis von 32 Euro pro Person für 4 Stunden an. Die Pauschale beinhaltet folgende Getränke:

Sekt Hausmarke, Glühwein, Weißwein, Rotwein, Berliner Pilsner vom Fass sowie alkoholfreie Getränke, Mineralwasser, Kaffee und Tee.