



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

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier in den klassischen rot-goldenen Räumlichkeiten des Restaurants Weinrot mit Blick auf die glitzernde Fasanenstrasse. Festlich gedeckte Tische, der prasselnde Kamin sowie die weihnachtlichen Düfte und Aromen, die das Weinrot durchziehen, sind Weihnachtszauber pur.

Unsere Menüvorschläge:

Menü 1

Krustenbrot / Baguette
hausgemachtes Griebenschmalz / Fleur de Sel Butter

Räucherlachstatar
Rote Bete / Pumpernickel / Salatspitzen

Ofenfrische Gänsekeule
Calvadosauce / Apfel-Rotkohl / Grünkohl / Kartoffelkloß

Cassis-Mokka-Mousse
Orangenblüten-Chantilly / Pistazieneis

3-Gang-Menü 45 Euro pro Person
(ab 10 Personen buchbar)

Menü 2

Krustenbrot / Baguette
hausgemachtes Griebenschmalz / Fleur de Sel Butter

Kürbis-Orangenschaumsuppe
Maronen / Lauchstroh

Kabeljau / Limettensauce
Spitzkohl / Granatapfel / Perlgraupenrisotto

Kalbsfilet / Morchelrahmsauce
Schwarzwurzeln / Kräuterseitlinge / Kartoffelgratin

Rotweinbirne
Zimt-Mascarpone-Creme / Zartbitter-Schokoladeneis

4-Gang-Menü 54 Euro pro Person
(ab 10 Personen buchbar)

(Das Menü ist auch als 3-Gang-Menü zum Preis von 45 Euro pro Person 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.



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.