

OSTERBRUNCH IM THE WESTIN GRAND BERLIN

- Mini-Auswahl Frühstück: Croissants, Danish Pastry, Konfitüre, Honig, zwei Fruchtojoghurts im Glas
- Brotbuffet mit französischer Landbutter, Hüttenkäse und aromatisierten Olivenölen
- Verschiedenes vom Ostseelachs und Heilbutt aus dem Rauch mit Apfel-Meerrettich
- Maispouardenbrust und Couscous und Granatapfel
- Lackiertes Havelländer Apfelschwein mit Sprossensalat und Papaya
- Mariniertes grüner Spargel mit italienischem Landschinken
- Kartoffelsalat mit Rucola und Schmand
- Garnelensalat mit Löwenzahn
- Geräucherte Entenbrust mit Orangen und Feigen
- Frische holländische Matjesfilets mit verschiedenen Dips
- Mini-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Gegrilltes Gemüse mit weißem Balsamico und Rosmarin
- Käseauswahl mit Feigensenf
- Geflügelessenz mit kleinem Gemüse-Celestine und Grießklößchen
- Gefüllte Ravioli mit Blattspinat, Pinienkernen, Parmesan und Kirschtomaten

LIVE COOKING:

- Geschmorte Ruppiner Lammkeule mit Perlzwiebel-Thymian-Jus und Bäckerin-Kartoffeln
- Hohe Rippe, Sauce Béarnaise und Ofenkartoffeln
- Krustenbraten vom Spanferkel vom Drehgrill, Kartoffel-Frühlingszwiebeln-Radieschen-Salat vom Drehgrill
- Kabeljau, Jakobsmuscheln, Garnelen
- Pot-au-feu von Fenchel und Trüffelkartoffeln

- Frisch gebackene Waffeln mit Schokoladensauce und heißen Kirschen
- Crème brûlée mit Tonkabohne und Schokoladenkrokant
- Cheese-Cake-Mousse mit Erdbeeren und Minze
- Cassis-Panna Cotta mit Champagner-Holunderblüten-Gelee
- Fruchtfilets von Ananas, Mango, Kiwi und Melone
- Mousse von dunkler Schokolade mit Eierlikör
- Eisüberraschung

