

# HEILIGABEND IM HUGOS

24. Dezember 2024 | 18:30 Uhr | Hugos Restaurant

Erleben Sie einen unvergesslichen Heiligabend im Michelin-Sterne-restaurant Hugos. Genießen Sie ein exklusives 5-Gänge-Menü mit atemberaubendem Blick über Berlin.

Chefkoch Eberhard Lange und sein junges, leidenschaftliches Team haben es sich zur Aufgabe gemacht, unkomplizierte und dennoch außergewöhnliche Gerichte zu kreieren, die die gehobene Küche neu definieren.

Erleben Sie einen unvergesslichen Heiligen Abend im Hugos und genießen Sie ein Fest voller kulinarischer Köstlichkeiten, atemberaubender Ausblicke und festlichem Charme.

5-Gänge-Menü (siehe Folgeseite)  
mit Weinbegleitung

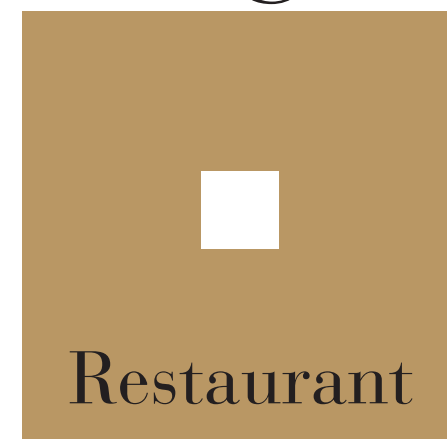
€299,- pro Person

5-Gänge-Menü (siehe Folgeseite)  
ohne Weinbegleitung

€230,- pro Person

*Vegetarische Option auf Anfrage*

Hugos



Restaurant

**Kontakt & Reservierung**

E-Mail: [hugos@ihg.com](mailto:hugos@ihg.com) · Tel: 030/2602 3081



# HEILIGABEND IM HUGOS

24. Dezember 2024 | 18:30 Uhr | Hugos Restaurant

## 5-GÄNGE-MENÜ

Amuse bouche Surprise

Impérial-Kaviar & Weiderind

Tatar, Rübchen, Schwarzbrot, Gelbe-Bete-Vinaigrette

Kanadischer Hummer

Erdnuss, Kokos, Karotte, Zitronengras, Togarashi

Weißer Alba-Trüffel

Konfiertes Bio-Eigelb, Spinat, geröstete Molke, Topinambur

Reh aus der Schorfheide

Rücken, gebeiztes Filet, Wacholderjus, Aprikosenchutney, wilder Brokkoli, Schwarzwurzel

Valrhona-Azélie-Schokolade

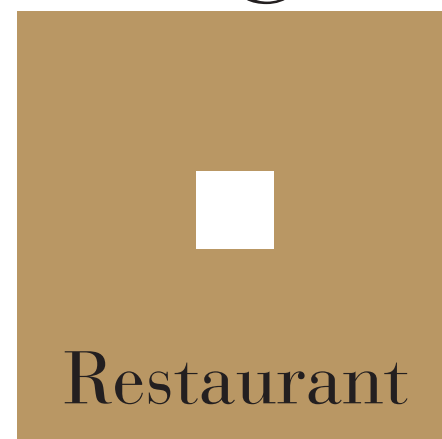
Crèmeux, Mandelkrokant, Holunderbeeren, Sorbet

Petits fours

**Kontakt & Reservierung**

E-Mail: [hugos@ihg.com](mailto:hugos@ihg.com) · Tel: 030/2602 3081

# Hugos



Restaurant

