

FESTLICHER ADVENTSBRUNCH

An allen Adventssonntagen | 12:00–15:00 Uhr | Marlene

Feiern Sie den Geist der Weihnachtszeit mit einem köstlichen Brunch in Buffetform an jedem Adventssonntag im Dezember! Besuchen Sie uns am 1., 8., 15., 22. von 12:00 bis 15:00 Uhr und erleben Sie ein kulinarisches Erlebnis, das die ganze Familie begeistern wird.

Bringen Sie Ihre Lieben zusammen und machen Sie den Dezember mit einem Festessen in der Marlene zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Reichhaltiges Buffet (siehe Folgeseite)
inkl. Tee, Kaffee, Wasser und
Softdrinks

€79,- pro Person

Reichhaltiges Buffet (siehe Folgeseite)
inkl. Tee, Kaffee, Wasser, Softdrinks,
Wein und Bier

€89,- pro Person

Kinderermäßigung

Kinder bis zu 6 Jahren speisen
kostenlos, Kinder von 6 bis 12 Jahren
erhalten 50% Ermäßigung.

Eine Reservierung wird dringend
empfohlen.

Marlene

Kontakt & Reservierung

E-Mail: marlene@ihg.com · Tel: 030/2602 3003



FESTLICHER ADVENTSBRUNCH

An allen Adventssonntagen | 12:00–15:00 Uhr | Marlene

Vorspeisen

Baliklachs mit Gewürzbrot, Brunnenkresse und Nori
Tatar, Gruyère-Käse, Champignon, Melange-Noir-Pfeffer, eingelegte Schalotten
Gebackenes Sushi mit Garnele, Wasabimayonnaise und Rettich
Quinoa-Bowl mit Avocado, Gurke, Spinat und Zuckerschoten
Bunte Bete mit Büffelmozzarella, Olivencreme und Buchweizenschrot
Feldsalat mit Feigen, Walnuss und lila Kartoffeln
Süßkartoffel-Möhrensuppe mit Mandeln, Curry und Ingwer

Brot & Aufstriche

Auswahl von Brötchen, Brot und Grissini
Große Salzauswahl
Tomatenbutter · Kräuterbutter · gesalzene Butter
Karotten-Hummus · Rote-Bete-Fetadip
Geräucherter Quark mit getrockneten Tomaten und Paprika

Internationale Käseauswahl

Weißer Weichschmierkäse mit Apfelkompott und grünen Trauben
Roter Weichschmierkäse, Rotweifeigen und Walnuss-Staudensellerialesalat
Ziegen- und Schafskäse mit Quittensenf und Oliven
Hart- & Blauschimmelkäse, Hagebutten-Zwiebelrelish, Birnen-Safranchutney

Hauptgänge

Honig-glasierte Landente mit Feigenrotkohl, Spitzkohlstrudel, gegrillter Fingermöhre, Kartoffellößchen und Kirschjus
Label-Rouge-Lachsfilet mit Teriyaki-Sesamlack, Erbsencreme, Kokos-Limettensauce, Pok Choi und Wasserkastanien
Mezze-Maniche-Rigate-Pasta mit Steinpilzrahm, geräuchertem Bergkäse und kandierten Tomaten
Honig-Backschinken aus dem Smoker mit bunten Karotten, Traubenmost, Crème fraîche und Kartoffelwaffel
Gebackener Blumenkohl im Panko-Kichererbsen-Crumble
Cremige Rote Bete mit getrüffeltem Grünkohlsalat und Granatapfel

Desserts

Lollipops – Kuchenklassiker am Stiel:
Apfel-Zimtstreusel · Rosinen-Käsekuchen
Marzipan-Eierlikör · Pfannkuchen
Tiramisu mit Pistazien, Espresso und eingeweckten Birnen
Bratapfelstrudel mit Mandeln, Zimt und Zwetschgen-Rum-Eis