

**WEIHNACHTEN UND SILVESTER
IM PULLMAN BERLIN SCHWEIZERHOF**



pullman
HOTELS AND RESORTS



UNSERE FESTTAGSANGEBOTE IM RESTAURANT XXENIA

Auch während der Feierlichkeiten zu Weihnachten und zum Jahreswechsel präsentiert sich die Küche des Restaurants XXenia kulinarisch vielseitig.

Unsere Küchenchefs Daniel Tornauer und Steffen Sinzinger verbinden Raffinesse mit Rustikalem sowie internationalen und regionalen Trends.

Verbringen Sie gemeinsam mit uns die Feiertage in Berlin.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung in unserem Restaurant XXenia. Sie, Ihre Familie und Ihre Gäste sind herzlich willkommen!

Reservierungsanfragen unter:
Telefon: +49 30 2696-2923 oder per
E-Mail: H5347-RE3@accor.com

Ihr Pullman Berlin Schweizerhof Team

HEILIGABEND-MENÜ

Entenbrust & Pumpernickel
Geräucherte Entenbrust, Pumpernickelerde mit Nüssen
konfierte Champignons mit Preiselbeeren

Kürbis & Kaninchen
Muskatkürbiscremesuppe mit Kaninchenknusper und Kürbiskernöl

Rind & Sellerie
Gratiniertes Rinderfilet mit Briochekruste,
gebackenem Sellerie, wilder Feige und Ochsenschwanzsauce

Apfel & Zimt
Lauwarmer Apfelstrudel mit Englisch-Creme-Espuma,
eingelegten Rosinen und weißem Zimteis

HEILIGABEND-MENÜ VEGETARISCH

Burrata & Tomate
Burrata · Tomatenmarmelade · Rucola · Pinienkernpesto · Parmesan

Kürbis & Gewürze
Creme vom Muskatkürbis mit Gewürzknusper und Kürbiskernöl

Risotto & Ziegenkäse
Ziegenkäserisotto mit wilder Feige, Blattspinat und Rotweinemulsion

Apfel & Zimt
Lauwarmer Apfelstrudel mit Englisch-Creme-Espuma,
eingelegten Rosinen und weißem Zimteis

59,00 € pro Person

Im Menüpreis enthalten sind:

- 1 Glas Geldermann Sekt Rosé, 0,1 l zur Begrüßung
- 1 Kaffeespezialität

Kinder bis 12 Jahre erhalten 50 % Ermäßigung.

**Unser Restaurant XXenia ist von
18:00 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet.**



SILVESTER

5-Gänge Menü

Jakobsmuschel & Süßkartoffel
Gebratene Jakobsmuschel · Süßkartoffelsalat
Artischocke · Breite Bohnen

Aubergine & Ziegenkäse
3 x Aubergine · lauwarmer Ziegenkäse · Tomate

Mango & Banane
Mangosorbet · Bananencreme · Kokospuma

Rinderfilet & Trüffel
Pochiertes Rinderfilet im Kräutermantel · getrüffeltes Kartoffelrisotto
Ofenkarotte · Quittenpüree

Crêpe Suzette
Crêpe-Suzette-Röllchen · Orangen-Fenchel-Sorbet · Baiserstaub
Grand-Marnier-Schaum

125,00 € pro Person
75,00 € für Kinder bis 16 Jahre

Im Menüpreis enthalten sind:

- 1 Glas Champagner Rosé zum Empfang
- 2 mit dem Menü korrespondierende Weine
- Bier vom Fass • alkoholfreie Getränke
- Kaffeespezialitäten • Petits Fours

SILVESTER

5-Gang Menü, vegetarisch

Süßkartoffel & Artischocke
Süßkartoffelsalat · Artischocke · Breite Bohnen

Blumenkohl & Bergamotte
Blumenkohlschaumsuppe · Bergamottenöl · Kerbel

Mango & Banane
Mangosorbet · Bananencreme · Kokospuma

Kartoffel & Quitte
Getrüffeltes Kartoffelrisotto · Ofenkarotte
Quittenpüree · Kräutersalat

Crêpe Suzette
Crêpe-Suzette-Röllchen · Orangen-Fenchel-Sorbet
Baiserstaub · Grand-Marnier-Schaum

125,00 € pro Person
75,00 € für Kinder bis 16 Jahre

Im Menüpreis enthalten sind:

- 1 Glas Champagner Rosé zum Empfang
- 2 mit dem Menü korrespondierende Weine
- Bier vom Fass • alkoholfreie Getränke
- Kaffeespezialitäten • Petits Fours



SILVESTER

7-Gänge Menü

Jakobsmuschel & Süßkartoffel
 Gebratene Jakobsmuschel · Süßkartoffelsalat
 Artischocke · Breite Bohnen

Aubergine & Ziegenkäse
 3 x Aubergine · lauwarmen Ziegenkäse · Tomate

Lachs & Kaffee
 Lachs-Kaffee-Rolle · eingelegte Zitrone · pochierte Aprikose
 Gurke · Olive

Kalbsbäckchen & Steinpilz
 Kalbsbäckchen · Eierstich · Röstzwiebeln · Steinpilz-Nage

Mango & Banane
 Mangosorbet · Bananencreme · Kokospuma

Rinderfilet & Trüffel
 Pochiertes Rinderfilet im Kräutermantel · getrüffeltes Kartoffelrisotto
 Ofenkarotte · Quittenpüree

Crêpe Suzette
 Crêpe-Suzette-Röllchen · Orangen-Fenchel-Sorbet · Baiserstaub
 Grand-Marnier-Schaum

155,00 € pro Person
 95,00 € für Kinder bis 16 Jahre

Im Menüpreis enthalten sind:

- 1 Glas Champagner Rosé zum Empfang
- 3 mit dem Menü korrespondierende Weine
- Bier vom Fass • alkoholfreie Getränke
 - Kaffeespezialitäten • Petits Fours
- 1 Glas Champagner um Mitternacht

SILVESTER

7-Gänge Menü, vegetarisch

Süßkartoffel & Artischocke
 Süßkartoffelsalat · Artischocke · Breite Bohnen

Aubergine & Ziegenkäse
 3 x Aubergine · lauwarmen Ziegenkäse · Tomate

Blumenkohl & Bergamotte
 Blumenkohlschaumsuppe · Bergamottenöl · Kerbel

Ricotta & Steinpilz
 Ricottaraviolo · Eierstich · Röstzwiebeln · Steinpilz-Nage

Mango & Banane
 Mangosorbet · Bananencreme · Kokospuma

Kartoffel & Quitte
 Getrüffeltes Kartoffelrisotto · Ofenkarotte
 Quittenpüree · Kräutersalat

Crêpe Suzette
 Crêpe-Suzette-Röllchen · Orangen-Fenchel-Sorbet
 Baiserstaub · Grand-Marnier-Schaum

155,00 € pro Person
 95,00 € für Kinder bis 16 Jahre

Im Menüpreis enthalten sind:

- 1 Glas Champagner Rosé zum Empfang
- 3 mit dem Menü korrespondierende Weine
- Bier vom Fass • alkoholfreie Getränke
 - Kaffeespezialitäten • Petits Fours
- 1 Glas Champagner um Mitternacht



PULLMAN BERLIN SCHWEIZERHOF
BUDAPESTER STRASSE 25 – 10787 BERLIN – GERMANY
T. +49 30 2696-0 – F. +49 30 2696-1000
H5347@ACCOR.COM

PULLMAN-BERLIN-SCHWEIZERHOF.COM – ACCORHOTELS.COM – RESTAURANT-XXENIA.DE