

# MELIÄ BERLIN



## **Kulinarisches Angebot Oktober bis Dezember 2011**

Friedrichstraße 103 · 10117 Berlin

Tel.: 030 20 60 790 - 150

Fax: 030 20 60 790 - 998

[meliaberlin.com](http://meliaberlin.com)

# MELIÄ BERLIN



**Oktober**

## **Meliá Berlin meets Festival of Lights**

Im Zusammenhang mit dem Festival of Lights feiert das **Meliá Berlin sein 5. Jubiläum.**

Lassen Sie sich vom 12. bis 23. Oktober nicht nur vom Lichtspektakel, sondern auch von unserem kulinarischen 5-Gänge **Gourmet Menü of Lights** begeistern.

Meliá Cosmopolitan 2011

Knusprige Praline vom Kalbskopf  
auf schwarzem Risotto & Spinatschaum

Kabeljau konfiert, auf gerauchter Aubergine,  
Paprika, Olive & gefülltem Rote Beete Chip

Geschmorte Wildschweinkeule  
auf Kartoffel-Saltimbocca, Rosenkohl & Maronen  
in Mandelmilchespuma, Traubenjus & Haselnußschaum

Meliá Lollies 2011

**5-Gang Menü  
inklusive 0,1 l Weinbegleitung je Gang**

**59,00 Euro pro Person**

**Bitte reservieren Sie unter:**

Email: [kathrin.pirk@melia.com](mailto:kathrin.pirk@melia.com)

Telefon: 030 2060790 - 150

Fax: 030 2060790 - 998

RESTAURANT  
**CAFÉ MADRID**



## November

**Stadtbekannt und legendär**  
**Madrid Gourmet Menü, 5 Gänge, 5 Weine, 1 Preis**

**Pithivier von Stopfleber, Apfel & Gewürzgurke  
mit gelierter Pflaumenessenz**  
*Mußbacher Eselshaut Gewürztraminer*

**Karotten-Ingwer Spaghetti  
mit sautierter Quitte & Sesam-Rindfleisch-Praline**  
*Schloß Proschwitz Hochriesling*

**Garnele, Lachs & Aprikosen à la Gallega**  
*Villiera Chenin Blanc*

**Kotelett vom Hirschkalb mit Blutwurst-Schupfnudeln,  
Salat von Schalotten, Trauben & Kürbis**  
*Schäffer & Zeter Spätburgunder Bischofskreuz*

**Eintopf von Clementinen, kandierter Tomate & pochiertem  
Schokoladen Baiser mit Lebkucheneiscreme,  
Gewürztraminergelee**  
*Floralis Moscatel oro*

**EUR 54,97**  
**inklusive 0,1 l Weinbegleitung je Gang**

**Bitte reservieren Sie unter:**

Email: [kathrin.pirk@melia.com](mailto:kathrin.pirk@melia.com)

Tel: 030 20 60 790 - 150

Fax: 030 20 60 790 - 998



## Dezember

### Wild auf Wild

Erleben Sie unsere geschmackvollen Wild- und Wildgeflügelgerichte im Restaurant Café Madrid

#### Auszug aus unserer Wildkarte:

Terrine von Pfifferlingen & Entenleber Parfait a la Romesco	EUR	12,00
Eintopf von karamellisierter Gänsestopfleber, Maronen, eingelegten Clementinen & Kartoffel-Kürbisravioli	EUR	13,00
Schaumsuppe von Feldsalat & Chorizo mit süß-saurem Gänseklein und Quittengelee	EUR	6,00
Gefüllte Fasanenbrust „Winzerin Art“ Meliá 2011	EUR	21,00
Zart geschmorte Keule vom Hirsch auf Süßkartoffel Carpaccio & Frühlinssrolle von pikanten Cranberries	EUR	22,00

# MELIÄ BERLIN



## Weihnachtstage und Silvester

### Unsere kulinarischen Highlights zu den Festtagen

24.12.2011

Festlicher Heiligabend mit 4-Gang-Menü

25. und 26.12.2011

Feierlicher Weihnachtsbrunch von 12:00 - 15:00 Uhr

25. und 26.12.2011

Sie genießen die Festtage und wir kümmern uns mit einem 4-Gang-Menü um Ihr Wohl.

31.12.2011

Im Restaurant Café Madrid :

Champagnerempfang, 6-Gang-Silvester-Galamenü,  
funkelndes Dessertbuffet, Live Band

In der Bar „meliá tapas“:

Tapas „(R)evolución“-

klassische Tapas neu interpretiert und in mehreren Gängen  
serviert. Ab 21:00 Uhr Musik vom DJ.

Lobby Bar:

Feiern und tanzen Sie mit unserem DJ zu den besten Hits  
ins neue Jahr.

**Gern senden wir Ihnen unsere komplettes  
Weihnachts- und Silvesterprogramm zu.**

Email: [kathrin.pirk@melia.com](mailto:kathrin.pirk@melia.com)

Telefon: 030 2060790 - 150

Fax: 030 2060790 - 998

# MELIÁ BERLIN



## Weihnachtsfeiern im Meliá Berlin

### Unser Rundum-Sorglos Weihnachtsfeierangebot

Wir haben für Sie ein Komplettangebot zusammengestellt:

- die exklusive Bereitstellung des Veranstaltungsraumes
- Wein, Bier, alkoholfreie Getränke  
(für die Dauer von 4 Stunden)
- Empfangscocktail
- Weihnachtsbuffet oder Menü
- weihnachtliche Dekoration und Menükarten
- Weihnachtsbaum

**Pro Person EUR 69,00**

Suchen Sie noch den passenden Rahmen für Ihre Familien- oder Betriebsweihnachtsfeier?

Kontaktieren Sie unsere Veranstaltungsprofis und sichern Sie sich Ihren Wunschtermin.

Gern senden wir Ihnen Ihr persönliches Angebot zu.

#### **Claudia Jahnke**

Senior Meeting & Events Manager

Telefon: 030 2060790 - 120

Fax: 030 2060790 - 444

Email: [claudia.jahnke@melia.com](mailto:claudia.jahnke@melia.com)