



Bar „meliá tapas“



pasión Catering by Meliá Berlin



Spanische Vielfalt kombiniert mit Live Musik

Wir kochen unsere Tapas nach Originalrezepten und nur mit frischen Zutaten. Zusätzlich zu den klassischen Tapas finden Sie bei uns die „Tapas Revolución“.

Auszug aus unserer aktuellen Karte:

Pintxo de queso fresco de cabra envuelto en pasta de hojaldre con mojo y chutney de mango-chili

Ziegenfrischkäse im Brückteig, rote Mojo und Mango-Chili-Chutney

Pintxo de vieira y cerezas riojanas ahumadas con ensalada agridulce de lombarda e hinojo

Jakobsmuschel, gerauchte Rioja-Kirschen, süß-saurer Salat von Rotkraut und Fenchel

Pintxo de solomillo y foie-gras de ganso caramelizado con confitura de manzana y cebolla

Rinderfilet und karamellierte Gänsestopfleber mit Apfel-Zwiebel-Marmelade

Dienstags und donnerstags wechselnde Live Musik mit Bolero, Salsa & Latin Jazz ab 21:00 Uhr.

Reservierungen unter:

Email: sven.riepert@melia.com

Telefon: 030 20 60 790 - 145

Fax: 030 20 60 790 - 998

Cateringservice auf höchstem Niveau

Wenn Ihre Zufriedenheit und die Ihrer Gäste an erster Stelle stehen!

Wir bieten Ihnen:

- Qualität und spanische Leidenschaft
- Foodkompetenz auf höchstem Niveau
- kreative Speisenkonzepte
- Locations, die zu Ihrem Event passen
- jahrelange Erfahrung
- Dekoration, Equipment, Technik

und vieles mehr.

Um eine einmalige Veranstaltung für Sie zu organisieren wird Individualität bei uns groß geschrieben.

Gern stehen wir Ihnen für ein persönliches Informationsgespräch zur Verfügung.

Claudia Jahnke
Senior Meeting & Events Manager

Email: claudia.jahnke@melia.com

Telefon: 030 20 60 790 - 120

Fax: 030 20 60 790 - 444

Kulinarisches Angebot
Januar bis März 2012

Friedrichstraße 103 · 10117 Berlin

Telefon: 030 2060790 0

Fax: 030 2060790 444

meliaberlin.com



Januar

Theatermenü inklusive Show

Machen Sie aus Ihrem Theaterbesuch ein besonderes Highlight und lassen Sie sich von unserem Team mit einem Theatermenü in 3 oder 4 Akten verwöhnen.

Unser Küchenchef Marcel Scholtun kreiert für Sie wechselnde Menüs. Genießen Sie einen kulinarischen Abend inklusive Theaterkarten zum Sonderpreis.

Zum Beispiel:
Vorstellung im Friedrichstadt-Palast an einem Dienstag, Mittwoch, Donnerstag oder Sonntag um 19.30 Uhr in der Preiskategorie 3.

**EUR 64,90 pro Person
für das komplette Arrangement**

Unsere Empfehlung:
Genießen Sie in unserer entspannten Atmosphäre die ersten beiden Gänge und kehren Sie nach dem Theater zum Dessert zurück.

Für Ihre Reservierung und weitere Informationen steht Ihnen unser Concierge gern zur Verfügung:
Email: melia@interklassik.net
Telefon: 030 20 60 790 - 101



Februar

Madrid Gourmet Menü 5 Gänge, 5 Weine, 1 Preis

Dreierlei vom Hummer
mit Ochsenchwanz, Mango & Süßholz

„French Toast“ von Jakobsmuschel,
Ziegenfrischkäse und Datteln,
Walnussbrot & Orangensabayone

Trüffel Arrangement von
Wildschwein, Kalbstafelspitz & Perlhuhn
auf Geflügel Panna Cotta

Sauerbraten vom Seeteufel
auf feinem Wurzelgemüse & Wacholder-Serrano-Grissini

Getauchtes Cumberland Parfait & Schokoladen Ravioli
auf Nougatkiesel

**EUR 54,75 pro Person
inklusive 0,1 | Weinbegleitung je Gang**

Reservierungen unter:
Email: kathrin.pirk@melia.com
Telefon: 030 20 60 790 - 150
Fax: 030 20 60 790 - 998



März

6-Gang Amuse Bouche Menü

Genießen Sie einmal ein außergewöhnliches Menü aus den Komponenten Sellerie, Rote Bete, iberischem Schwein und Garnele

Amuse Bouche

Crème Brûlée von Sellerie
mit knusprigem Schweinebauch & Rote Bete Parfait

Marinierte Garnele im Lardo
mit Sellerie Hippe & Rote Bete Essenz

Mousse von der Laksa Garnele
mit Teriyaki Schwein & Rote Bete Ravioli

Garnelen Süppchen mit gefülltem Sellerie

Iberischer Schinken mit Sellerie Gnocchi,
Rote Bete Crème & Garnelen Grissini

Klassische Petit Fours & Sorbet von Sellerie & Roter Bete

EUR 45,00 pro Person

Reservierungen unter:
Email: kathrin.pirk@melia.com
Telefon: 030 20 60 790 - 150
Fax: 030 20 60 790 - 998