

MELIÃ BERLIN



Weihnachtstage 2011

Friedrichstraße 103 · 10117 Berlin

Tel.: 030 / 20 60 790 - 150

Fax: 030 / 20 60 790 - 998

meliaberlin.com

RESTAURANT
CAFÉ MADRID



Festlicher Heiligabend

**Weihnachtlicher Genuss mit Blick auf die
festlich geschmückte Friedrichstraße**

Das Menü

Gebrannte Crème von Maronen mit Basilikum-
Macaroons & Escalivadagelee

Strammer Max von Garnele, Kaviar,
Birne & gerauchter Kartoffel

Knuspriger Gänsebraten in Honig-Portweinjus
mit gefüllten Boskopäpfeln, Maronen,
Preiselbeerrotkohl & Kartoffelklößen

oder

Heilbutt & Thunfisch im Brickteigmantel gebraten,
Kartoffelröllchen & Paprika-Carpaccio

Geliertes von Mandel & eingelegten Früchten
mit Glühweinschaum und Bratapfel-Parfait

Als 3-Gang Menü

EUR 36,00

Als 4-Gang Menü

EUR 42,00

Bitte reservieren Sie unter :

Email: kathrin.pirk@melia.com

Telefon: 030 2060790 - 150

Fax: 030 2060790 - 998

R E S T A U R A N T

CAFÉ MADRID



Weihnachtsmenü

**Sie genießen die Festtage
und wir kümmern uns um Ihr Wohl**

**Unser Weihnachtsmenü
am 25. und 26.12.2011**

Terrine vom Kalbstafelspitz & Pilzen
mit gebackenem Gänserilette,
Sorbet von rosa Grapefruit & Harissa

Tournedos vom Rinderfilet
auf getrüffelter Gänselebercreme,
Schwarzwurzelterrine & Nusskrapfen

Charlotte von Topfen und Amarenakirschen
mit „5-Spice“-Parfait

3-Gang Menü

EUR 36,00

Bitte reservieren Sie unter :

Email: kathrin.pirk@melia.com

Telefon: 030 2060790 - 150

Fax: 030 2060790 - 998

R E S T A U R A N T

CAFÉ MADRID



Weihnachtsbrunch

**Erleben Sie unseren Weihnachtsbrunch
am 25. und 26.12.2011 von 12:00 bis 15:00 Uhr**

Auszug aus unserem Brunchbuffet

Das Beste vom Frühstück inklusive Sekt
Gänseleberpraline mit Tokajergelee
und Maronensalat

Geräucherte Entenbrust mit Birnenkonfit
Zanderterrine mit Kräuter-Crème fraîche
und Saiblingskaviar

Schaumsuppe von Krustentieren
& Süßkartoffeln

Traditionelle Weihnachtsgans mit Bratapfel,
Maronen & Klößen

Hirschragout mit Preiselbeerjus und Spitzkohl

Lachsmedaillons pochiert an Safranrahmsauce

Mousse von zweierlei Schokoladen
mit Amarettosabayon

Lebkuchenparfait mit Rumfrüchten

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleschaum

Pro Person EUR 29,00

Bitte reservieren Sie unter :

Email: kathrin.pirk@melia.com

Telefon: 030 2060790 - 150

Fax: 030 2060790 - 998