

GINN

H O T E L S



FOODKATALOG VERANSTALTUNGEN GINN HOTEL BERLIN-POTSDAM

Stand Januar 2024

FINGERFOOD

VEGETARISCH à 3 €*

- Panna Cotta vom Spargel | Tonkabohne | Rucola | Butter-Crumble
- Mille Feuille von Tomate | Mozzarella | Balsamico | Basilikum
- Kartoffelespuma | Baby-Blattspinat | Wachtelei
- Gurke-Birne-Lollipop | fermentierter Pfeffer
- Ziegenkäsecreme | Feigen | Senf
- Frühlingsrollen mit Sojasauce
- geräucherte Beete | Miso-Mayo | Kresse | Haselnussöl

VEGAN à 3.5 €*

- Wildkräutersalat
- Koriander | veredelte Strauch-Kirschtomate ‚Sparta‘ F1 | Curryöl
- geräucherter Tofu | Nori | Wasabicreme
- Falafelbällchen | Avocadocreme | gebackene Paprika
- Süßkartoffelsticks | Kokos-Zitronengras-Mayo | pulverisierter Chili
- Mini Pita mit Aubergine | Sesam | halb getrocknete Tomaten
- Reisblatt | Pilze | mariniertes Gemüse
- gegrillte Avocado | Sesam | Limette | Purple-Popcorn
- Quinoasalat | Gurke | grüner Spargel | Mais

*inklusive 19 % MwSt.



FINGERFOOD

à 4 €*

- Maispouarden-Essenz | Zitronengras | Enoki-Pilz
- Caipi-Lachs | Kartoffelrösti | Crème fraîche | Limettenkaviar
- Mini- Kalbsfleischboulette | getrüffelter Kartoffelsalat
- Currywurst GINN-Style | Pommes
- Pulpo-Oliven-Konfekt
- Petit „GINNderella“ (Mini Beef-Burger)
- Vitello Tonato Röllchen | Kapernapfel | Tomatencrunch
- Feta-Zucchini-Päckchen | geschmorte Paprika
- geräucherte Fjordforelle | Gurken-Joghurt-Cannelloni

à 4.5 €*

- Open Sushi | Lachs | Thunfisch | Avocado | Kaviar
- Rucolaespuma | gebratene Jakobsmuschel | Olivenerde
- Rinderfilet Bonbon | Vitelotte | Shiitake
- geräucherte Entenbrust | Selleriemousse | Zwiebelconfit
- Kartoffel-Cannelloni | Garnele | Koriander
- Beef Tatar | Bio-Landeigelb | Kapern
- Zander-Currywurst | Tomate | Goldstaub
- Kartoffelpraline | Crème fraîche | Kaviar
- Heilbutt-Kokos-Curry-Würfel

*inklusive 19 % MwSt.



CANAPÉS

à 3 €*

- Avocado | Limette
- Tomate | Basilikum
- Ratatouille
- Mango | Hüttenkäse
- Ricotta | Beeren
- Banane | Schokolade
- Kräuter Crème fraîche | Räucheraal
- Strammer Max
- Rote Beete | Meerrettich | Räucherlachs
- Kaviar-Butter
- Trüffelbutter
- Roastbeef rosa | Wasabi
- Matjes | Sanddorn | rote Zwiebel

JEWELLS ZUM AKTUELLEN TAGESPREIS

- Austern (Belon | Fines de Claire | Sylter Royal | Papillon | Gillardeau)
- Kaviar (Amur Royal | Kaluga | Beluga | Russischer Stör)

*inklusive 19 % MwSt.



BUFFET 47 €* p.P. – ab 25 Personen buchbar

Zu jedem Buffet gehört eine Salatauswahl im GINN-Style,
Brotselektion, Obstauswahl sowie eine internationale Käseplatte

VORSPEISEN – ZWEI NACH WAHL

- Tomate-Mozzarella | Basilikumpesto | Balsamicoreduktion
- Anti-Pasti
- Vitello Tonato
- Melone | Serrano
- geräucherte Garnelen | Sesam-Mayo
- Räucherfischvariation | Senf-Dill-Sauce
- Rindercarpaccio | Koriander | Grana Padano | Chiliöl | Cashewkerne
- gebeizter Lachs | Meerrettich-Vinaigrette
- Wakamesalat | gebratener Tofu

MINIATUREN – DREI NACH WAHL

- Quinoa Salat | Gemüse-Chips
- Feta | Melone | Minze
- Räucherlachstatar | Limettenschmand
- Couscous-Salat | Blattpetersilie
- Kürbis-Orangensalat | Pulled Salmon
- Süßkartoffel | Ahorn-Ingwer-Dressing
- Wasabi-Gurken-Salat
- thailändischer Rindfleischsalat

* inklusive 19 % MwSt.



SUPPEN - EINE NACH WAHL

- Tee von der Tomate
- Gemüse Bouillon | Einlage
- klare Rinderbrühe | Cèlestine
- Chicken Tea | Zitronengras | Gemüse
- Süßkartoffel-Kokos-Suppe
- getrüffeltes Sellerieschaumsüppchen
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Orangen-Fenchel-Suppe
- Kürbiscremesuppe

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE - EINER NACH WAHL

- Kartoffel-Pilz-Pfanne
- mediterraner Couscous
- Spinat-Ravioli in Salbei-Nage
- Brokkoli-Nuss-Ecken | sautierter Rucola
- gebackene Grenaille Kartoffeln | Dips
- Ratatouille-Lasagne
- Pasta | confierte Kirschtomaten | Grana Padano | Basilikum
- Falafeltaler | Paprikasugo



FISCHHAUPTGÄNGE - EINER NACH WAHL

- gebratener Zander | regionale Schmorgurken
- Lachsfilet mit mediterranen Aromen gegrillt
- Doradenfilet mariniert mit Pesto
- Kabeljau | Fenchel-Tomatenragout
- Rotbarschfilet | Sesam-Spinat
- asiatisches Wels-Curry
- St.Pierre | Krustentierfond

FLEISCHHAUPTGÄNGE - EINER NACH WAHL

- Rinderhüftsteak | Rosmarinjus
- 30h gegarter Kalbstafelspitz | Meerrettichfond
- Onglet-Sous Vide gegartes Kronfleisch | Schokoladen-Balsamico-Sauce
- geschmorte Lammkeule Greek Style
- Sauerbraten | Spätburgunder-Sauce
- Freiland-Puten Stroganoff
- gebratene Maispouardenbrust | geschmorter Pak Choi
- geschmorte Rinderbacken | asiatischer Lack
- Hähnchenoberkeule | Tomaten-Basilikum-Confit
- Lammröllchen | Tomaten-Tamarinden-Sauce
- Rinderbrust BBQ Style



BUFFET

BEILAGEN - ZWEI NACH WAHL

- Kräuter-Drillinge
- Kartoffelgratin
- Salbei-Gnocchi
- Kartoffel-Sellerie-Stampf
- Pommes Dauphine
- Pommes Macaire
- Gemüse-Rösti-Pommes
- parfümierter Zitronengras-Basmatireis
- Weißwein-Risotto
- Serviettenknödel
- Risoni
- Linguine
- Quinoa-Sesam
- Hummus | Olivenöl | geräucherte Paprika
- Dreikornreis



BUFFET

GEMÜSE - VIER NACH WAHL

- saisonale Gemüsevariationen
- Blattspinat | Sesam
- mediterranes Gemüse
- karamellisiertes Möhrenduett
- Blumenkohl
- Bohnen | Soja
- Zuckerschoten
- gebackene Paprika | Rosmarin
- Pilzgemüse (mit oder ohne Rahm)
- Wok-Gemüse
- sautierter Spitzkohl | Kümmel
- Brokkoli | Pinienkernen
- Ratatouille
- Edamame
- Erbsen | Minze
- Wirsing (mit oder ohne Rahm)
- Rotkohl
- gebratener Pak Choi
- Mais-Chili-Gemüse
- gebratene Zucchini | Thymian
- gebackener Hokkaidokürbis
- Tomaten-Lauch-Gemüse



DESSERT - DREI NACH WAHL

- marinierte Beeren | Magermilch-Vanilleschaum
- Armer Ritter im Glas
- weiße Schokoladen-Panna Cotta | Himbeermark
- Cheesecake
- Berliner Weisse - Gelee | Crème
- Apfel-Ingwer-Mousse
- Kokos-Mousse | Mango Chutney
- kleine Obsttörtchen | Vanillecreme
- Schwarzwälder Torte im Glas
- Crème Brûlée
- Mandelcreme | Kokosnuss-Chips
- gebrannte Orangencreme
- Joghurtmousse | Honig | Nüsse
- Minz-Schokoladen-Mousse
- Waldbeeren-Gratin
- Limonen-Kefir-Kaltschale
- Pfirsich-Lassi
- Bananenmousse | Schokoflocken
- weißes Schokoladenmousse | Erdbeeren
- Salted-Caramel-Mousse
- Ananascreme | Kokosgelee
- Buttermilch-Orangen-Crème



MENÜ

3 GANG 45 €* | 4 GANG 55 €* | 5 GANG 80 €* | 6 GANG (MIT SORBET) 90 €*

VORSPEISEN

- Rindercarpaccio | Blüten | Grana Padano | Ingwer | Koreander
- geräuchertes Gemüse-Quinoa-Tatar | Avocado | Kresse | Thai-Basilikum
- rote Bete | Miso | Kresse | Crunch
- Quartett vom Lachs

SUPPEN

- Hot Bloody Mary
- Hummersuppe mit Zanderpraline
- Tortillaespuma | Serrano
- Tee vom Pilz



* inklusive 19 % MwSt.

VEGETARISCH HAUPTGANG

- Pasta | Grana Padano | Schlumberger-Schaum | confierte Tomaten
- Safranrisotto | grüner Spargel | geräucherte Paprika
- Beet Wellington | Zucchiniblüte | Gemüsejus
- lila Kartoffelsoufflé | Saitling | Cheesyepuma

VEGAN HAUPTGANG

- Kartoffel-Spaghetti „aglio e olio“
- Gemüsebeet | Auberginen-Hummus | Oliven
- Pak Choi | Kimchi | Shiitake | Blumenkohl-Couscous
- Süßkartoffel-Lasagne | Ratatouille | Basilikumschaum



FISCH HAUPTGANG

- Thunfisch | Granny Smith | schwarzer Risotto | Koriander
- confierte Lachsforelle | Kartoffelcannelloni | Erbse
- Fischstäbchen vom Zander | Sesamspinat | Kartoffel-Sellerie-Püree
- Paella „GINN Style“ | Reismudeln

FLEISCH HAUPTGANG

- Kalbsfilet | Kartoffelduett | grüner Spargel | Strauchtomate
- Maishähnchen | Weißweinrisotto | Trüffeljus | Fenchel
- Havelländer Apfelschwein | Kartoffel | Landgemüse
- Rinderbäckchen | Erbse | Apfel | Schalotten
- Roastbeef | Kartoffelgratin | Rucola



DESSERT

- Triologie von der Schokolade
- Crazy Fruits (Früchte in verschiedenen Texturen)
- Fürst Pückler „GINN Style“
- Asian Cheese Cake | Ingwercreme | Himbeeren

KÄSE

- regionale Käsevariation | Früchtebrot | Sanddorn-Chutney | Nüsse



KONTAKT

GINN
HOTELS



GINN HOTEL BERLIN-POTSDAM

Warthestraße 20
14513 Teltow
Tel. + 49 3328 440 100
info@ginn-hotels.com

ZENTRALE ZIMMERRESERVIERUNG

Tel. +49 30 34 34 73 300
Fax +49 30 34 34 73 333
reservation@ginn-hotels.com

TAGUNGEN & EVENTS

Tel. +49 30 34 34 73 200
Fax +49 30 34 34 73 222
event.berlinpotdam@ginn-hotels.com