



# WEIHNACHTSFEIERN

IM MERCURE HOTEL BERLIN TEMPELHOF

*Ihre Firmenfeier im stilvollen Ambiente*





## Santa-Claus-Menü

★★★

Süßkartoffel-Gnocchis  
mit Kürbis-Bolognese und Gremolata

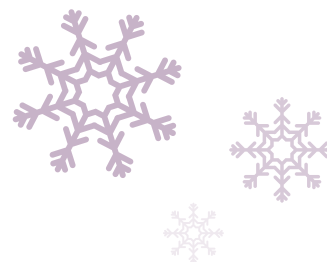
★★★

Sous Vide gegerate Brust  
von der Hafermastgans  
mit Safran-Kartoffel-Püree  
und Spitzkohl und Schokoladensauce

★★★

Grießflammerie mit Apfelkompott  
und Passionsfrucht-Sorbet

**26,00 €** p. P. ab 10 Personen



### Mercure Weinlese Empfehlungen **2017 WEISSBURGUNDER LADIES FIRST**

Weissburgunder, QbA, trocken  
Weingut Dorst

Wörrstadt – Rheinhessen

0,2l **6,60 €** Flasche 0,75l **22,10 €**

### **2015 GIMMELDINGER MEERSPINNE**

Dornfelder, QbA, trocken  
Weingut August Ziegler

Maikammer – Pfalz

0,2l **7,60 €** Flasche 0,75l **25,30 €**

## Knecht-Ruprecht-Buffer

★★★

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Gebratene Garnele auf Honigmelone

Gänseterrine mit Waldorfsalat,  
Cashewkernen und Wildkräuter

Creme Brûlée von Ziegenkäse

★★★

Rosenkohlsüppchen mit Bacon-Chip

★★★

Knusprige Hafermastgans mit Rotkohl,  
Grünkohl und Thüringer Klößen

Konfiertes Winterkabeljau  
auf getrüffeltem Spitzkohl mit Nuss-Kartoffeln

★★★

Apfelstrudel mit Cointreau-Vanille-Sauce

Lebkuchenmousse mit Gewürz-Kirschen

Käseauswahl

Butter und Brotvariationen

**35,00 €** p. P. ab 25 Personen

### Mercure Weinlese Empfehlungen

### **2015 GIMMELDINGER MEERSPINNE**

Dornfelder, QbA, trocken  
Weingut August Ziegler

Maikammer – Pfalz

0,2l **7,60 €** Flasche 0,75l **25,30 €**

### **2017 GRAUBURGUNDER GUTSWEIN**

Grauburgunder, QbA, trocken  
Weingut Ewald Kopp

Sinzheim-Ebenung – Baden

0,2l **9,20 €** Flasche 0,75l **30,50 €**

## MERCURE HOTEL BERLIN TEMPELHOFF

Hermannstraße 214-216 · 12049 Berlin · Ihre Ansprechpartnerin: Joanna Ilkow  
Tel.: +49 30 62780 – 132 · Fax: +49 30 62780 – 111 · E-Mail: H1894-SB@accor.com





## Nikolaus-Menü

★★★

Schaumbrot von der Räucherforelle  
mit Apfel- Meerrettich und Rote Bete-Gelee

★★★

Wildconsommé

★★★

Knusprige Hafermastgans  
an Feigen-Rotkohl mit Ahornsirup  
und Thüringer Klöße

★★★

Spekulatius-Creme Brûlée

**40,00 €** p. P. ab 10 Personen

## Christkindl-Menü

★★★

Entenbrust aus dem Räucherofen  
mit Balsamico-Schalotten-Marmelade

★★★

Cremiges Kürbis-Ingwer-Süppchen  
mit schokolierten Kürbiskernen

★★★

Lachsfilet in Orangen-Vanille-Butter  
mit Spitzkohl-Mango-Gemüse  
und Pastinaken-Sellerie-Püree

★★★

Topfenmousse mit Amaretto-Pflaumen  
und Karamel-Rosmarin-Eis

**45,00 €** p. P. ab 10 Personen



Mercure Weinlese Empfehlungen

### 2015 GIMMELDINGER MEERSPINNE

Dornfelder, QbA, trocken  
Weingut August Ziegler  
Maikammer – Pfalz

0,2l **7,60 €** Flasche 0,75l **25,30 €**

### 2017 GRAUBURGUNDER GUTSWEIN

Grauburgunder, QbA, trocken  
Weingut Ewald Kopp  
Sinzheim-Ebenung – Baden

0,2l **9,20 €** Flasche 0,75l **30,50 €**

Mercure Weinlese Empfehlungen

### 2017 HOFMANN ROSSI

Rosé, QbA, trocken  
Weingut Hofmann

Appenheim – Rheinhessen  
0,2l **7,60 €** Flasche 0,75l **25,30 €**

### 2017 PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN

Riesling, Kabinett, trocken  
Erben Weingut 1789 KG  
Traben-Trarbach – Mosel

0,2l **9,40 €** Flasche 0,75l **31,20 €**



## MERCURE HOTEL BERLIN TEMPELHOFF

Hermannstraße 214-216 · 12049 Berlin · Ihre Ansprechpartnerin: Joanna Ilkow  
Tel.: +49 30 62780 – 132 · Fax: +49 30 62780 – 111 · E-Mail: H1894-SB@accor.com