

DESSERT

DESSERT BUFFET

DESSERT AUSWAHL
aus unserer Patisserie

INTERNATIONALE KÄSEAUWAHL
mit Früchten & Walnußbaguette

BALL TELLER

Der Vorspeisen-Ball-Teller wird unseren
Gästen der Kategorien Premium und Kategorie I serviert.

ROULADE VON LACHS & CREPES
mit Senfmarinade

KALBSFILET IM TRAMEZINIMANTEL
auf Cumberlandsauc

SCHEIBEN VOM BÜNDNERFLEISCH
auf mariniertem Kürbis

GEBEIZTER HEILBUTT
auf Wakame Algensalat

PROVENCIALISCHE GEMÜSETERRINE
mit Basilikumpesto



PRESSE
Ball
BERLIN

© PRESSEBALL BERLIN GMBH 2011

PRESSEBALL BERLIN GMBH
Zimmerstraße 30 in
der Axel-Springer-Passage
10969 Berlin
Telefon: 030 - 80 60 21 77
Telefax: 030 - 80 60 21 78
info@presseball.de
www.presseball.de

113. PRESSEBALL BERLIN

~ TRADITION SEIT 1872 ~



GETRÄNKE & SPEISEN

14. JANUAR 2012



GETRÄNKE

BIERE

Berliner Pilsner
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener

WEINE

Weißwein
Rotwein

CHAMPAGNER

Unseren Premium-Gästen wird
Champagner gereicht. Alle anderen
Gäste können Champagner käuflich
erwerben. Ein Teil des Erlöses geht an
ein Charity-Projekt für Tiere.

COCKTAILS

In der Raucher-Lounge können
Wodka-Cocktails käuflich erworben
werden. Ein Teil des Erlöses geht an ein
Charity-Projekt für Tiere.

LONGDRINKS

Jäger Shot
Jäger On Ice
Jäger Tonic
Jäger Energy
Jäger Orange

SOFTGETRÄNKE

Acqua Panna
S. Pellegrino
Aranciata
Limonata
Coca Cola
Coca Cola Light
Orangensaft
Apfelsaft
Bionade

VORSPEISEN

BUFFET KALTER VORSPEISEN

AUSWAHL VERSCHIEDENER
BROTSPORTEN, BRÖTCHEN & LAUGENBÄCK

gesalzene & ungesalzene Butter

AUSTERN „KLASSISCH“

mit Chesterbrot, Schalottenvinaigrette
& Zitrone

SELEKTION VOM BRANDENBURGER GEFLÜGEL

Aufgeschnittenes vom gebratenen & geräucherten Geflügel
Rilette von Gans & Ente, Geflügellebermousse
Verschiedene Galantinen, Terrinen & Pasteten
Gefüllte Wachteln mit kaltgerührten Cranberry

EXKLUSIVE VARIATION VON FISCH & RAUCHFISCH

Räucherlachs & Gravedlachs mit verschiedenen Dip's & Saucen
Tatar von Lachs & Marlin mit Limonen Crème fraiche
Warmer Stremellachs unter der Wärmebrücke
weitere edle Rauchfisch-Spezialitäten

GROSSE AUSWAHL ANGEMACHTER SALATE

Marinierte Hähnchenbrust wie in der Toskana
Asiatischer Glasnudelsalat mit Mu Err Pilzen
Bretonischer Flußkrebssalat mit Früchten
Pikanter orientalischer Cous Cous Salat
Salat von knackigem Gemüse
Bunter Bohnen-Salat
Schweizer Käsesalat

SUSHI SELEKTION

mit eingelegtem Ingwer, Wasabi & Soja Sauce

HAUPTSPEISEN

BUFFET HAUPTSPEISEN

STEINPILZRAHMSÜPPCHEN

mit Madeira

WILDCONSOMMÉ

mit Markklößchen

FILET VOM ATLANTIK LACHS & SEETEUFELBÄCKCHEN

graniert unter der Pinienkernhaube
mit Paspierre

TAGLIERINI

im weißen Trüffelschaum

GEBRATENE PERLUHNBURST

mit Sherryrahm

ENTRECÔTE VOM RIND

von der Schneide-Station
mit Sauce Bearnaise & Balsamicojus

SOUSVIDE GEGAARTE KALBSBÄCKCHEN

in Barolosauce

BEILAGEN

Auswahl winterlicher Gemüse
Kartoffel-Selleriegratin
Cremige Graupen

MITTERNACHTSIMBISS

Wir servieren Ihnen die Berliner Currywurst