WEIHNACHTSARRANGEMENTS
CHRISTMAS MENUES

THE WESTIN
GRAND
BERLIN

WESTIN
WEIHNACHTS BUFFET

WEIHNACHTSBUFFET

Brotauswahl mit Kürbiskernbrot, verschiedene Baguettesorten mit frischer Landbutter, gewürzter Frischkäse und aromatisierte Kräuteröle

Winterliche Blattsalate[c,d,i,g,k] mit Pilzen, Croûtons[a] und Speck[4,5,11]

Dreierlei vom Ikarimi-Lachs[f,j] mit Sahnemeerrettich[3]

Galantine von der Maispoularde[g] mit mariniertem Winterspargel[k]

Praline vom Kaninchen und Pancetta[4,11] auf Berglinsensalat[i] und grünem Apfel[k]

Geräucherte Entenbrust[4,5,11] auf Couscous[a,i] mit Rosinen[7] und Orangen

Wildpastete[a,c,g,i] mit Apfel-Sellerie-Walnusssalat[a,c,g,h,k,i]

Französische Käseauswahl mit Feigensenf[1] und Früchtebrot[7,a,k]

Wildessenz mit Trüffelnocken[g]

Sous-vide gegarte Rehschulter[i] auf Selleriepüree[g] Rahmwirsing[g] und Thymiankartoffeln

Von der Schneidestation
Knuspriger Gänsebraten[a], Quittenrotkohl[a,k], Maronen[g] Grünkohl[a,i] und Kartoffelklöße[4,5,11,a]

Von der Livestation
Gebratene Jakobsmuscheln mit Gemüse[f,j,i] aus dem Wok und Duftreis

Winterliches Obstragout mit Feigensorbet aus dem Granitor[a,c,f,g,h,k]

Lebkuchenmoussse auf Gewürzorangen mit Schokoladensplitter[a,c,f,g,h,k]

Frisch gebackene Waffeln mit hausgemachten Rumtopffrüchten[a,c,g,k]

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce[a,c,g,k]

Bratapfel[c,g,h]

ab 30 Personen/68,00 €

WESTIN
CHRISTMAS BUFFET

CHRISTMAS BUFFET

Selection of bread including pumpkin-seed bread, several baguettes with butter, spiced cream cheese and aromatized herb-oil

Winter salads[c,d,I,g,k] with mushrooms, crôutons[a] and bacon[4,5,11]

Trio of salmon[f,j] with horseradish[3] cream

Galantine of poulard[g] with marinated asparagus[k]

Rabbit and Pancetta[4,11]-bacon on a mix of lentils[i] and green apple[k]

Braised duck breast[4,5,11] on couscous[e,i] with rosins and oranges

Pâté of game meat[a,c,g,i] with a salad of apples, celery and walnuts[a,c,g,h,k,]i

Selection of French cheese with fig mustard[1] and fruity bread[7,a,k]
A broth of game meat with truffle dumplings[g]

Steamed venison[i] on celery purée[g], creamy savoy cabbage[g] and thyme potatoes

From the cutting board:
Crispy goose roast[a], red cabbage[a,k], chestnuts[g], kale[a,i] and potato dumplings[4,5,11,a]

Live Station:
Fried scallops with vegetables prepared in a Wok[f,j,i] and scented rice

Winter fruit ragout with a fig-sorbet[a,c,f,g,h,k]

Gingerbread with spiced oranges and chocolate mousse[a,c,f,g,h,k]

Freshly baked waffles with fruits in a homemade rum mixture[a,c,g,k]

Shredded pancakes with vanilla sauce[a,c,g,k]

Baked apple with vanilla sauce[c,g,h]

from 30 persons / 68,00 €

Bei Erhebung kommunaler Zusatzabgaben bzw. -steuern für Hotelbetriebe (z.B. "Kulturförderabgabe für Übernachtungen" bzw. "Bettensteuer") werden die Preise entsprechend automatisch angepasst, ohne dass es einer gesonderten Vereinbarung bedarf.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten ab 2018, wir behalten uns eine Preisänderung von 5%-8% pro Kalenderjahr vor.
Please note that in the event of a change of the VAT or an introduction of any other taxes or duties for hotel companies (e.g. local taxes or VAT for offered products) gross rates will be adjusted accordingly. All rates given are valid starting 2018. We reserve the right to increase the prices about 5% to 8% according to general state of the market.

WESTIN
WEIHNACHTS MENUES

WEIHNACHTSMENÜ 1

Salat von der Wildtaube[a,i] und Artischocken mit gebackenem Staudensellerie[a,c,g] und schwarzen Walnüssen[1,k]

Winter-Saibling[a] auf Apfel-Meerrettich-Kompott und leichter Champagner-Senf-Sauce[a,g,i]

Crépinette[a,c,g] vom Damwildrücken mit glacierten[g] Rosenkohlblättern, Trompetenpilzen und Backobstpudding[4,5,7,11,a,g,i,k]

Törtchen von der Schokolade im Baumkuchenmantel mit Coulis von Waldbeeren und Sauerrahmeis[a,c,g,f]

Weihnachtliche Petit Fours und Pralinen[a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k]

Als Drei-Gänge-Menü (ohne Zwischengericht):	58,00 €
Vier-Gänge-Menü:	69,00 €

WEIHNACHTSMENÜ 2

Gebackenes Stubenküken im Grissiniteig[a,e,f,c,j] und kandiertem Chicorée, Wildkräutersalat und Kumquatrelish[k,i,g]

Gebratene Perigord-Gänseleber[a] mit Pot-au-feu von Birnen, Winterspargel und Trauben[g,k]

Loup de Mer mit krosser[a] Haut, Kartoffelstrudel[a,c,g] und confierten Tomaten

Duo vom Linumer Kalb:
Filet mit Wintertrüffel und Blumenkohlpüree[a,g] sowie sous-vide gegarte Kalbsbrust auf Ragout von Borlotti-Bohnen und Pancetta[4,11]

Riegel von Orange und Topenmousse an Rotweinhimbeeren und Espressoeis[a,c,f,g,h,k]

Weihnachtliche Petit Fours und Pralinen[a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k]

Als Drei-Gänge-Menü (ohne zwei Zwischengerichte):	61,00 €
Vier-Gänge-Menü (ohne Zwischengericht):	70,00 €
Fünf-Gänge-Menü:	84,00 €

In den Angeboten auf dieser Seite ist ein weihnachtlicher Aperitif enthalten (Gewürzorangenpunsch, Glühwein und Lumumba im Glas serviert).

WESTIN
WEIHNACHTS MENUES

CHRISTMAS MENU 1

Salad of pigeons[a,i] and artichokes with baked celery[a,c,g] and black walnuts[1,k]

Arctic char[a] on apple-horseradish stew with a light champagne-mustard-sauce[a,g,i]

Saddle of the fallow deer[a,c,g] with glazed Brussels sprouts[g] mushrooms and fruit pudding[4,5,7,11,a,g,I,k]

Chocolate mousse covered with cake, berries and sour ice cream[a,c,g,f]

Winter chocolates[a,b,c,d,e,f,g,h,I,j,k]

3-course menu (second entrée not included)	58,00 €
4-coursemenu	69,00 €

CHRISTMAS MENU 2

Baked duckling covered in a Grissini dough[a,c,g,e,j] and chicory, with wild herb salad and kumquat-relish[k,I,g]

Fried goose liver[a] and peach stew, asparagus and grapes[g,k]

Sea bass in a crusty skin[a], a potato swirl[a,c,g] and tomatoes

Linumer veal:
Filet with winter-truffles and cauliflower purée[a,g] as well as steamed veal breast[i] on a ragout of beans and pancetta[4,11] bacon

Orange-cheese mousse with red wine raspberries and espresso ice cream[a,c,f,g,h,k]

Winter chocolates[a,b,c,d,e,f,g,h,I,j,k]

Three-course menu (two entrées not included)	61,00 €
Four-course menu (one entrée not included)	70,00 €
Five-course menu	84,00 €

With these offered menus a festive aperitif is included (hot punch of spiced oranges, hot wine or hot chocolate with rum)

Bei Erhebung kommunaler Zusatzabgaben bzw. -steuern für Hotelbetriebe (z.B. "Kulturförderabgabe für Übernachtungen" bzw. "Bettensteuer") werden die Preise entsprechend automatisch angepasst, ohne dass es einer gesonderten Vereinbarung bedarf.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten ab 2018, wir behalten uns eine Preisänderung von 5%-8% pro Kalenderjahr vor.
Please note that in the event of a change of the VAT or an introduction of any other taxes or duties for hotel companies (e.g. local taxes or VAT for offered products) gross rates will be adjusted accordingly. All rates given are valid starting 2018. We reserve the right to increase the prices about 5% to 8% according to general state of the market.

WESTIN
KÜCHENGEFLÜSTER

KÜCHENGEFLÜSTER

Beginnen Sie mit Glühwein, heißem Orangenpunsch und Lumumba im winterlichen Garten
8,00 €

Und gehen Sie dann über zur Küchenparty:

Zum Abschluss die Feuertonne im Garten
mit Stockbrot und Marshmallows
6,00 €

Mille Feuille[f] vom kanadischen Hummer, Avocado, gerösteter Kartoffelbaumkuchen[a,c] und Mango[k]

Gebratene Wachtelbrust mit Weintrauben-Pinienkern-Chutney[k]

Törtchen von Grenaillekartoffel[a,c] und hausgemachtes Gänsepaté[e,h]

Austernstation mit Austernbrot und Chili [a,g]

Waldorfsalat[a,c,g,h,k,i] mit Entenbrust aus dem Rauch

Gegrillte Wassermelone mit grünen Spargel
und Shiso Kresse [g,i,k]

Eismeerforelle mit Berglinsensalat[i,k], Tobiko[1,d]
und Apfelrelish[g,k]

Hummerbisque [a,g]

Gänsebraten mit seinen Beilagen[a,g,i,k] und kleinem Kloß[4,5,11,a,c,g]

Pfannfisch vom Heilbutt und Trüffelwirsing[a,c,g]

Geschmorte Kalbsbäckchen[a,g,i] mit Sellerie-Mandel-Püree

Rosa gebratener Rehrücken mit Birne, Bohnen und Speck[4,5,11,g,i]

Weißes Kaffeemousse mit Zwetschgen Rösti
und Salz-Karamell-Eis [a,c,g,h,e,k]

Winterliches Obstragout mit Glühweinschaum-Espuma[a,c,f,g,h,k]

Bratapfel mit Vanillesauce [a,c,g,h]

Tonkabohnen gebrannte Mandel Mousse mit Gewürzorangen
und herbem Schokoladen Eis [a,c,g,h,k]

Lebkuchen Crème brûléemit Rumtopffrüchten [a,c,g,k]

Bis 250 Personen/104,00 €

WESTIN
KITCHEN TALK

KITCHEN TALK

Get into the swing with mulled wine, hot orange punch and Lumumba in the wintry garden
8.00 €

and then move on to the culinary party.

Finally the fire barrel in the garden
with bread and marshmallows
6.00 €

Mille feuille[f] of Canadian lobster, avocado, roasted potato layered cake[a,c] and mango[k]

Fried breast of quail with grape and pine nut chutney[k]

New potato flan[a,c] with home-made goose pâté

Oyster station with oyster bread and chili [a,g]

Waldorf salad[a,c,g,h,I,k] with smoked duck breast

Grilled watermelon with green asparagus
and shiso cress [g,i,k]

Arctic ocean trout with mountain lentil salad[i,k], tobiko[1,d]
and apple relish[g,k]

Lobster bisque [a,g]

Roast goose with all the trimmings[a,g,I,k]
and small dumpling[4,5,11,a,c,g]

Pan-fried halibut and truffle savoy cabbage[a,c,g]

Braised cheek of veal[a,g,i] with celery and almond puree

Tender roast saddle of venison with pear, beans
and bacon[4,5,11,I,g]

White coffee mousse with plum hash browns
and salted caramel ice cream [a,c,g,h,e,k]

Wintry fruit ragout with mulled wine foam[a,c,f,g,h,k]

Baked apple with vanilla sauce [a,c,g,h]

Tonka bean, roasted almonds mousse with seasoned oranges
and bitter chocolate ice [a,c,g,h,k]

Gingerbread crème brûlée with Rum pickled fruits [a,c,g,k]

Up from 10 - 250 persons / 104,00 €

Bei Erhebung kommunaler Zusatzabgaben bzw. -steuern für Hotelbetriebe (z.B. "Kulturförderabgabe für Übernachtungen" bzw. "Bettensteuer") werden die Preise entsprechend automatisch angepasst, ohne dass es einer gesonderten Vereinbarung bedarf.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten ab 2018, wir behalten uns eine Preisänderung von 5%-8% pro Kalenderjahr vor.
Please note that in the event of a change of the VAT or an introduction of any other taxes or duties for hotel companies (e.g. local taxes or VAT for offered products) gross rates will be adjusted accordingly. All rates given are valid starting 2018. We reserve the right to increase the prices about 5% to 8% according to general state of the market.

1 mit Farbstoff / contains coloring
2 mit Lebensmittelfarbstoff / contains food coloring
3 mit Konservierungsstoff / contains preservatives
4 mit Nitrat-,Nitrit-Pökelsalz / contains nitrate curing salt, contains nitrite curing salt
5 mit Antioxidationsmittel / contains antioxidants
6 mit Geschmacksverstärker / contains flavour enhancer
7 geschwefelt/sulphurized
8 geschwärzt / blackened
9 gewachst/ waxed
10 mit Süßungsmittel / contains sweetener
11 mit Phosphat / contains phosphate
12 koffeinhaltig / contains caffeine
13 chininhaltig /contains quinine
Phenylalaninquelle/ contains phenylalanine [Oder: source of phenylalanine]

ALLERGENE

a Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen a) Glukosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol (1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, dass sie durchlaufen haben, die Allerginität, die daraus von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

b Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse

c Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse

d Fische
und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelantine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelantine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier oder Wein verwendet wird;

e Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse

f Sojabohnen
und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -Fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherol-acetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterinester aus Sojabohnenquellen d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen; (1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, dass sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde,aus dem sie gewonnnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht

g Milch
und daraus gewonnene Produkte (einschliesslich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol lnadwirtschaftlichen Ursprungs b) Lactit

h Schalenfrüchte
Namentlich Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellan), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Paecanüsse (Cary ilionpiesis(Wangenh.) K.Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa),
Pistazien (Pistazia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse(Macadamia

ALLERGENS

a Cereals containing gluten
Flour, Starches, Bran, Rusk, Break, breadcrumbs, Semolina, Cous cous, Hydrolysed vegetable protein (if made from wheat)
Wheat based glucose syrups including dextrose
Glucose syrup based on barley.
Wheat based maltodextrins and cereals used in distillates for spirits are unlikely to trigger allergic reactions in allergic people or intolerance in those with coeliac disease
Derivatives of these ingredients are also exempt

b Crustaceans
Chitosan, Shrimp paste

c Eggs
Egg powder, dried egg or pasteurised egg, Albumin, Egg glaze, Mayonaise, Lysozym (produced from egg) used in wine and albumin (produced from egg) used as fining agent in wine and ciderare unlikely to trigger adverse reations. However, Lyszozym used for other purposes may trigger adverse reations.

d Fish
Fish (all species), Fish extracts, Fish sauce, Fish oils, Fish paste, Worcester sauce (some brands)
Omega-3 rich oils derived from fish
Fish Gelatine used as a carrier for vitamins and flavours and fish gelatin and Isinglass used as finingagent
In beer, wine and cider are unlikely to trigger allergic reactions. However other uses of fish gelatine that may result in higher levels being present in the food as consumed are not exempt as such does may be sufficient to trigger allergic
Reations.

e Peanut
Unrefined, cold-pressed peanut oil, peanut butter, Peanut flour, Various peanut protein products, Satay sauce,
Refined peanut oil

f Soy
Soya flour, Soya tofu, Soya protein isolates, Soya protein concentrates, Textured soya protein, Hydrolysed vegetables,
Soya infant formula, Soy sauce, Lecithin, Edamame beans

g Milk
Whey, Caseinates, Milk powder, Lactose, Butter, cheese, cream, yoghurt, ghee

h Nuts
Nut butters, Praline, Marzipan, Frangiipane, Nut essences and flavourings, Nut oils, Worcester sauce

Bei Erhebung kommunaler Zusatzabgaben bzw. -steuern für Hotelbetriebe (z.B. "Kulturförderabgabe für Übernachtungen" bzw. "Bettensteuer") werden die Preise entsprechend automatisch angepasst, ohne dass es einer gesonderten Vereinbarung bedarf.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten ab 2018, wir behalten uns eine Preisänderung von 5%-8% pro Kalenderjahr vor.
Please note that in the event of a change of the VAT or an introduction of any other taxes or duties for hotel companies (e.g. local taxes or VAT for offered products) gross rates will be adjusted accordingly. All rates given are valid starting 2018. We reserve the right to increase the prices about 5% to 8% according to general state of the market.

ternfolia) sowie daraus gewonnnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirt-
schaftlichen Ursprungs

i Sellerie / Senf
und daraus gewonnene Erzeugnisse

j Sesamsamen
und daraus gewonnene Erzeugnisse

k Schwefeldioxid und Sulfite
und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

l Lupinen
und daraus gewonnene Erzeugnisse

m Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse

i Celecy and Celeriac / Mustard
Celery powder, Celery seeds, Celeriac powder
Mustard paste, Mustard seed, Mustard leaves, Mustard flour, Mustard powder

j Sesame
Sesame seeds, Sesame oil, Sesame paste, Tahini, Houmous, Halva, Furikake and Gomashio

k Sulphur dioxide
and products thereof

l Lupin
and products thereof

m Molluscs
and products thereof

Bei Erhebung kommunaler Zusatzabgaben bzw. -steuern für Hotelbetriebe (z.B. "Kulturförderabgabe für Übernachtungen" bzw. "Bettensteuer") werden die Preise entsprechend automatisch angepasst, ohne dass es einer gesonderten Vereinbarung bedarf.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten ab 2018, wir behalten uns eine Preisänderung von 5%-8% pro Kalenderjahr vor.
Please note that in the event of a change of the VAT or an introduction of any other taxes or duties for hotel companies (e.g. local taxes or VAT for offered products) gross rates will be adjusted accordingly. All rates given are valid starting 2018. We reserve the right to increase the prices about 5% to 8% according to general state of the market.