

2024

POWERED BY 

GALA-MENÜ

24. Oktober 2025 | Grand Hyatt Berlin

VORSPEISE

Mild geräucherter Arctic Lachs –
Marinierte Yuzu-Quinoa – Spirulinacreme –
Pankokrokant – Salicornes
A D E

Marinierter Hokkaido Kürbis – *vegan*
Rote Bete – Falafel – Quinoa – Sesam Dip
A E F

HAUPTSPEISE

Geschmorte Ochsenbacke vom Brandenburger Umland –
Kartoffelpüree – glasiertes Rübchen Gemüse – Trüffeljus
D E Q

Gegrilltes Erbsensteak – *vegan*
Getrüffeltes Linda-Kartoffelpüree – wilder Brokkoli –
Trüffeljus – karamellierte Zwiebeln
J Q

DESSERT

Apfeltarte – *vegan*
Apfel-Zimt-Sorbet – Haferknusper
Brombeergel – Blatthippe
A J K

MITTERNACHTSSNACK

Hähnchen Teriyaki Spieße – Kokos Dip
A E F Q
Gebackene Falafel Bällchen – Sesam Dip *vegan*
A E F Q

ZUM EMPFANG

„TASPO Drink“

- T** Tonic
- A** Aperol
- S** Sirup (Holunder)
- P** Prosecco
- O** Orangensaft

SEKT

Zekt
Deutscher Riesling Sekt
Sektkellerei Zekt, Mosel
Deutschland

WEISSWEIN

2024 Hauswein
Grauburgunder
Weingut A. Diehl
Pfalz, Deutschland

ROTWEIN

2023 Primitivo Salento
Primitivo
Weingut Collezione Insieme
Sizilien, Italien

Allergene:
A Gluten / D Laktose/Milch / E Sellerie / F Sesam /
J Soja / K Schalenfrüchte / P Nüsse / Q Knoblauch
Kreuzkontamination ist überall möglich!