



SILVESTER BERLIN

SPAGOS RESTAURANT
31. DEZEMBER 2025
BEGINN 19:00 UHR

Begrüßungsgetränk
Festliches Buffet
Getränke inklusive*
Kaffee inklusive**
Mitternachtssnack
Musikalische Begleitung

*außer Spirituosen, Schaumweine, Cocktails & Longdrinks

** außer Kaffeespezialitäten

€ 179,00 pro Person

Reservierungen und Informationen:

Montag-Freitag von 9:00 - 14:30 Uhr

Tel.: +49 30 2389 - 4143

Mail: florian.braeuniger@parkinn-berlin.com

park inn
by Radisson

BERLIN ALEXANDERPLATZ



SILVESTER BERLIN

FESTLICHES BUFFET
31. DEZEMBER 2025
BEGINN 19:00 UHR

Fischterrinen mit grüner Sauce / Marinierte Riesengarnelen mit Aioli / Krebsalat mit Ananas / Variation von Räucherfischen mit Sahne-Meerrettich / Gebratener Rehrücken an Apfel-Sellerie Salat mit Cumberland-Sauce / Hausgemachte Fleischpastete mit Frankfurter Sauce / Rosa gebratenes Roastbeef mit Coleslaw-Salat / Exotischer Geflügelsalat / Geräucherte Entenbrust an Currysalat / Wildterrinen mit Cumberland-Sauce / Gebratener Kalbsrücken auf Belugalinsen / Italienischer Prosciutto Arrosto an Ratatouillesalat / Trüffelsalami an Apfel-Kürbis-Chutney / Ziegenkäse mit Honig-Orangen und Thymian / Tranchen vom Brandenburger Büffelmozzarella mit Mango in Chili-Honig-Marinade / Eingelegtes Gemüse / Gefüllte Pepperoni / Olivenauswahl / Peppadew

Auswahl an internationalen Rohmilchkäsen mit Feigensenf und Fruchtebrot

Süppchen von der Strauchtomate mit Crème fraîche

Von der Schneidestation

Zartes Char Dôle Entrecôte an BBQ-Sauce

Schweinefilet vom Grill an Calvados-Sauce / Kartoffelgratin / Mediterranes Gemüse / Brandenburger Hähnchenbrust / Vanille-Jus / Glacierte Möhren und Mandel-Brokkoli / Polenta

Geschmorter Kalbsbraten an Orangensauce / Sautierte Waldpilze / Gebratener Rosenkohl / Gnocchi gefüllt mit Frischkäse / Gegrilltes Lachsfilet und Butterfisch an Ingwerschaum mit Kürbiskernsand / Mit Waldhonig marinierter Kürbis / Wildreis mit frischen Kräutern

Gefüllte Cappellini Pomodoro e Basilico / An Pestosauce mit frischem Parmesan / Sautiertes buntes Wurzelgemüse

Dessert

Mousse von Winter-Nougat mit Amarenakirschen / Mandarinen-Crème mit Pistazien / Panna Cotta mit Himbeermark / Schokoladentorte / Schokoladenmousse von der Valrhona-Schokolade / Blutorangencreme mit Baumkuchen / Kleine Éclairs / Pralinen / Exotische Früchte / Variation von Petits Fours

Reservierungen und Informationen:

Montag-Freitag von 9:00 - 14:30 Uhr

Tel.: +49 30 2389 - 4143

Mail: florian.braeuniger@parkinn-berlin.com

park inn
by Radisson

BERLIN ALEXANDERPLATZ