

## Highlights aus der Küche



Das Party-Motto „Innovation und Wachstum“ hat auch die Spitzen-Caterer Gastico und Hotel Palace Berlin inspiriert. Sie sorgen bei der „Bertelsmann Party 2017“ für eine große Vielfalt an originellen und teilweise futuristisch anmutenden Speisen, die nicht nur gut aussehen und schmecken, sondern auch das Adjektiv „innovativ“ verdienen. Alle Speisen sind auf die Themen in den jeweiligen Räumen der Berliner Bertelsmann-Repräsentanz abgestimmt.

Anbei eine Auswahl der innovativsten Food-Kreationen:

### **Erdgeschoss**

- Sparerips auf Limettenmarshmallow und gebrannter Melone
- Algen-Tagliatelle in einer Parmesansauce mit geröstetem Rucola
- Salat aus fünf verschiedenen Algen mit Garnelen im knusprigen Purpel-Currymantel
- Grain fed Beef auf Baumrinde, fruchtigem Hibiskusblüten-Gelee und Tasmanischem Pfeffer
- Quallensalat im Currykorbchen mit geröstetem Sesamöl
- Mini-Wienerschnitzel von Sojabohnen mit Kartoffelkugeln und gebratenen Gartengurken
- Tofu-Steinpilz-Ravioli auf Soja-Parmesan-Risotto und jungen Spinatblättern
- Loup de Mer auf Pfifferlings-Risotto mit asiatischem Schweinebauch, Wasabi-Segel und Mango-Passionsfrucht-Gel
- Biobrot mit Frischkäse oder Butter und verschiedenen Kressesorten der Geschmacksrichtungen Anis/Lakritz, Erben, Kreuzkümmel, Limone oder Meerrettich/Wasabi

\*\*\*

- Hybrid-Gebäck „Brookie“ (halb Brownie, halb Cookie) mit Erdbeer-Basilikum-Sorbet
- LED-„Birne“, aus Zucker geblasen, mit Zimtblütencreme gefüllt
- Woop Woop Icecream: Hochwertiges Speiseeis, das mit Hilfe von Flüssigstickstoff (-196 Grad) vor Ort aus frischen Früchten, Schokolade und Nüssen und weiteren süßen Zutaten hergestellt wird
- Kaffeespezialitäten vom Barista mit Ahornsirup-Bacon-Cookies und Turtle-Cookies (Pekannüsse, Karamell)

## 1. Obergeschoss

- An der Frischebar zubereitetes Poké aus Riesengarnelen, Kabeljau, Bachforellen oder Zander. Beilagen: warmer Sushireis, Avocado, Mango, Drachenfrucht, Kresse oder Sesam

*Poké – die neue Ceviche: Das aus der hawaiianisch-polynesischen Küche stammende Rohfischgericht ist dank vielfältiger Marinaden und Gewürze ebenso farbenfroh wie erfrischend.*

- Vietnamesische Sommerrollen, in zahlreichen Variationen über Wasserdampf gegart.

*Die filigranen Rollen werden vom Chef des vietnamesischen Restaurants „Maison Han“ (Berlin, Münster, Oldenburg), Ngoc Duc Nguyen, vor den Augen der Gäste zubereitet.*

- Niu Rou Lu Sen Si: Gebratenes Rindfleisch mit Spargel, Ingwer und Basmatireis
- Jing Rong Jin Si Sun: Bambussprossen mit Huhn und luftgetrocknetem Schinken
- Orangen-Flanksteak vom Rind auf einer Mais-Jalapeno-Salsa mit Guaven
- Champignons in Kichererbsenmehl mit Kreuzkümmel gebacken an Karotten-Zitronengras-Raita
- Gebratene Curry-Zimt-Garnele mit Couscous-Cube und Kadki-Sauce
- Erlesenes Käsebuffet u.a. mit handgeschöpftem Kuhmilch-Frischkäse aus dem Burgund („Brillant Cranberry“), mit Trester angereichertem Hartkäse aus dem italienischen Valcasotto („Gran Riserva Occelli al Barolo“) und getrüffeltem Schafskäse („Tartufo“)

\*\*\*

- Knuspriger Obstsalat in Fächerform
- Trifle von Chia-Samen, Mandelmilch und Himbeeren
- Koreanisches Gangjeong (Gebäck aus Reis und Sesam)

## 2. Obergeschoss

- Somen-Burger aus koreanischen Somen-Nudeln, Ente, Sojasauce und Wakame (Braunalgen)
- In Panko panierte und frittierte Curry-Wurst im Shoot-Glas mit Sauce
- Gerollter Lolli von Tramezzino, Oliven, Serrano, Paprika, Tomate und Ziegenkäse
- Ceviche vom Kabeljau an gebackenem Paprikablatt und Koriandergel
- Curry-Cones mit vitaminreichem Annattosamen, gefärbter Poularde, Mole, schwarzer Bohnepaste, Frühlingslauch und Paprika-Gel
- Tomatenkaffee aus der Kaffeemaschine: Tomatenessenz, frisch aufgebrüht in eine Tasse mit Basilikumsamen

\*\*\*

- Gebackene „B“s: Ein „Sprüh-Drucker“ spritzt köstlichen Pfannkuchenteig in Form eines Bertelsmann-„B“s in ein Waffeleisen, serviert mit Vanillesauce und Schokoladeneis
- Joghurtschaum mit Papaya, Grüntee, Leinsamen, Haferflocken, Nüssen, Sanddorn und Bananen-Gel
- Rauchige Schokoladentörtchen mit Rotweinessig-Gel und getrockneten Himbeeren
- Erdbeer-Lime-Shoot mit Erdbeer-Chip, Crunch, Minzöl und Limettenzucker, in Szene gesetzt mit einem hell leuchtenden LED-„Eiswürfel“

## Dachterrasse

- Bellpepper-Juice mit Basilikum im Shoot-Glas, garniert mit einem nebelnden Trockeneis-Stick
- Avocadopüree mit weißer Tomaten-Espuma und getrockneten Tomatenflocken
- Gebackener Seeteufel mit Kräuter-Gel, Sichuan-Blüte und Afil-Kresse
- Gezupftes Ochsenbackenfleisch an Koriander-Baiser, Fizzy-Karamell, gepickeltem Weißkohl und Schwedenbrot
- Drumsticks mit Panko und Wasabinüssen an Pflaumensauce
- Biskuit an frittierten Shiitake-Pilzen, Pumpernickelcreme und Salsiccia
- Cupcakes mit Kirchererbsenpüree und Spinatpulver oder mit Tomaten-Basilikumcreme mit frittiertem Basilikum
- Mitternachtssnack „Naan-Pizza“: Kleine Naan-Brote mit Tomate, Chorizo, Spinat und jungem Pecorino

\*\*\*

- Vanille-Crème-Brulée mit Schokoladencreme, Weizenpops und Johannisbeer-Gel
- Holunderblütencreme mit Himbeerschaum, Himbeer-Esspapier und Waldmeister-Granité
- Praline am Stiel mit Akaziensamen, Zartbitterkuvertüre und Limetten-Gel

### **Cocktails (Auswahl)**

**Vanilla Fresh** aus Bacardi Superior, Zitronensaft, Gurkensirup, Vanillesirup, frischer Minze und frischer Gurke

**Rhubarb Mary** aus London Dry Gin, Himbeersirup, Rosmarin, Zitronensaft und Rhabarbernektar – im Beutel mit Strohhalm präsentiert

**White Basil Vodka** aus weißem Schokoladensirup, frischem Basilikum und Maracujanektar

Alkoholfrei

**Basil Lemonade** aus frischem Basilikum, frischem Limettensaft, Vanillesirup, Salz und Grapefruitlimonade

**Flower Juice** aus Holunderblütensirup, Limettensaft, Ananassaft und Cranberry Juice