

THE CUBE

SAMMLUNG+DINNER



*Ideal auch als Geschenk
Kombinieren Sie Ihr
Weihnachtsmenü mit einer
individuellen Führung
durch die Kunsthalle.*

THE CUBE

WEIHNACHTSMENÜ 2019



PRIVAT | FIRMEN | VEREINE



THE CUBE

WEIHNACHTSFEIER 2019

BUFFET

AB 40 PERSONEN

Vorspeise (im Minigeschirr)

- Lachstatar / Gurkenrelish / Kartoffelstroh
- Rote-Beete-Mousse / grüner Rettich
- Geflügel-Saltimbocca / Orangen-Couscous
- Gratiniertes Picandou / karamellierte Apfelspalten

Suppe (wahlweise)

- Hummerschaumsuppe
- Hokkaido-Orangen-Cremesuppe

Hauptgang (in Chafing Dishes)

- Gesottener Tafelspitz
- Gebratenes Zanderfilet
- Pasta / Parmesan-Trüffelsauce

Beilagen (in Chafing Dishes)

Bouillongemüse / Rahmwirsing / Wildreis /
Rosmarinkartoffeln / Meerrettichsauce /
Weißwein-Curry-Sauce

Dessert (im Minigeschirr)

- Mohnmousse / Kumquat-Topping
- Orangen-Zitronengras-Panna-Cotta
- Kaiserschmarrn „Cube-Style“

39,50 € PRO PERSON

Gerne stellen wir Ihnen ein ganz individuelles Menü oder Buffet sowie eine dazu passende Getränkepauschale zusammen.

Sprechen Sie uns an!

** Änderungen im Menü sind nach vorheriger Absprache möglich.
Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.*

WEIHNACHTSMENÜ*

14.11.2019 – 30.12.2019

Hummerschaumsuppe*

Hokkaido-Orangen-Cremesuppe*

Gratiniertes Ziegenkäse*

Balsamico-Linsen / Rotweifeige

** Bitte einigen Sie sich auf eine einheitliche Vorspeise.*

1/2 Ente

Apfelrotkohl / sautierte Maronen / Bratapfel /
Kartoffelknödel

ODER*

Gebratenes Lachsfilet

Erbsen- und Kartoffel-Selleriepüree /
Kohlrabi à la Crème / Trüffel-Öl

ODER*

Gemüsestrudel

Süßkartoffel / Spinat / Trüffel-Crème fraîche

Lebkuchen-Mousse / Walnuss-Parfait /

Beeren-Grütze mit Kaiserschmarrn

32,00 € PRO PERSON

** Bitte bei Reservierung den gewünschten Hauptgang angeben.*

THE CUBE
CAFÉ/RESTAURANT

IN DER
HAMBURGER KUNSTHALLE
Glockengießerwall
20095 Hamburg
T +49 40 30 37 51 96
info@the-cube-restaurant.de
www.the-cube-restaurant.de