CHÂTEAU ROYAL

NEW YEAR'S EVE DINNER

Unser Abend beginnt um 19:30 Uhr mit einem Willkommensaperitif, gefolgt von einem sorgfältig zusammengestellten Dinner in mehreren Gängen.

Kurz vor Mitternacht stoßen wir auf unserer Dachterrasse mit einem exklusiven Glas Champagner und atemberaubendem Blick über Berlin auf das neue Jahr 2027 an.

Und damit ist der Abend noch lange nicht vorbei – unsere Bar bleibt bis spät in die Nacht geöffnet für weitere schöne Stunden und gute Stimmung.

CHÂTEAU ROYAL
NEW YEAR'S EVE DINNER

Amuse

-

Wintersalat & Taube
Sauer marinierte Wintersalate, gegrillte Taube und eingemachtes Steinobst

-

Malloreddus all'Aragosta
Handgemachte sardische Pasta mit Krustentierbutter und bretonischem Hummer

-

Wolfsbarsch & Tomatenferment
Geangelter Wolfsbarsch, gehobelter Kohlrabi und gesalzene Tomaten der letzten Saison

-

Perlhuhn & Wirsing
Brust und Keule vom Perlhuhn Label Rouge, Waldpilzragout und getrüffelter Wirsing

-

Savarin au Rhum
mit Kürbis, Kumquat und Crème Chantilly

275€

Bitte informieren Sie uns bereits bei der Reservierung über etwaige Unverträglichkeiten, Allergien oder besondere Ernährungswünsche.
Preise inklusive MwSt

CHÂTEAU ROYAL

NEW YEAR'S EVE DINNER
VEGETARISCH

Amuse

-

Wintersalat
Sauer marinierte Wintersalate, Sellerie aus dem Salzteig und eingemachtes Kernobst

-

Malloreddus
Handgemachte sardische Pasta mit Safranbutter und mariniertem Fenchel

-

Tarte von gebackener Bete
mit reduziertem Rahm

-

Getrüffelter Wirsing
Waldpilzragout und Kartoffelmousseline

-

Savarin au Rhum
mit Kürbis, Kumquat und Crème Chantilly

275€

Bitte informieren Sie uns bereits bei der Reservierung über etwaige Unverträglichkeiten, Allergien oder besondere Ernährungswünsche.
Preise inklusive MwSt