



Columbiadamm 111
10965 Berlin
info@restaurant-sunshine.de

Tel.: 0172 / 588 55 35
0176 / 824 18 453

Sehr geehrte Damen und Herren,

Unser Team freut sich Ihre Gäste mit köstlichen Speisen zu verzaubern. Von Exquisiten Buffet über kreative Fingerfood-Variationen bis hin zu verführerischen Desserts- wir bieten Ihnen eine Vielzahl kulinarische Optionen, die sich perfekt für jede Art Feierlichkeiten eignen.

Folgende Auswahlen stehen zur Verfügung:

Vorspeisen

1. Geröstete Gemüsetaler an Frühlingskräuter-Quark-Dip oder Avocado Dip
2. Gefüllte Tortilla-Warps Röllchen mit Rucola, Kirschtomate, Büffelmozzarella & Pesto-Creme Fraiche
3. Gefüllte Tortilla-Warps Röllchen mit gegrilltem Rindfleisch, Maisgemüse, Salatschiffonade & Gurke
4. Gefüllte Tortilla-Wraps Röllchen mit Thunfisch-Creme, Maisgemüse, Salatschiffonade & Zwiebel
5. Gebackene Mini Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet an Zitrone & Dip
6. Gegrillte Garnelen am Spieß an Sweet-Chili Dip
7. Gefüllte Blätterteigschnecke mit mediterranem Blattspinat & Schafkäse
8. Gegrillte Hähnchenbrustfilet Spieße Salate mit Erdnusssauce
9. Bifteki Spieß mit gegrillter Paprika und Kirschtomate
10. Auswahl an Antipasti, gegrilltes & mariniertes mediterranes Gemüse
11. Antipasti am Spieß, gegrilltes mediterranes & mariniertes Gemüse
12. Caprese- marinierte Strauchtomaten, Mozzarella & Basilikum
13. Marinierter Mini-Mozzarella Spieß mit Kirschtomate, auf Rucola Salat an Parmesan & Pesto
14. Kirschtomaten-Buscetta & geröstetes Baguette
15. Steinofen-Baguette Canapes mit Mediterranem Aufschnitt & Schinken
16. Mehrkorn-Baguette Canapes mit Ei & Schnittlauch
17. Mehrkorn-Baguette Canapes mit Rohmilchkäse & Schnittkäse Variation
18. Landbaguette Canapes mit Räucherlachs & Meerrettich
19. Klassische Fleischbällchen an Dip Variationen
20. Gefüllte Fleischbällchen mit Pflaume an Dip Variationen
21. Crêpes Röllchen mit Räucherlachs & Meerrettich Dill Creme Fraiche
22. Gegrillter grüner Spargel im Blätterteig Mantel mit Schwarzwälder Schinken gewickelt
23. Gebackene Dattel im Speckmantel gefüllt mit Walnuss

Hauptgang

- 24. Gefüllte & gratinierte Zucchini Schiffchen
mit mediterranem Ratatouille Gemüse auf Paprika-Ayvar Creme
- 25. Gebratenes Zanderfilet/Lachsfilet an Kräuter-Riesling-Creme
mit Gemüsestroh & Gebutterter-Basmatireis
- 26. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Waldpilz-Cognac-Rahm
angebratenen Spätzle & blanchierte grüne Bohnen
- 27. Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Pesto-Farce gefüllt
auf Tomaten Pizza iola mit Oliven & gerösteten Rosmarin-Drillingen
- 28. Schweinefilet Medaillons Saltimbocca
mit Parmaschinken & Salbei gewickelt
an Kartoffel-Sellerie-Stampf, würziger Jus & klassisches Gemüsebouquet
- 29. Kasslerkamm mit Sauerkraut, Drillinge und würziger Jus
- 30. Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet
an Waldpilzen & gebratenen Spätzle mit Lauchgemüse
- 31. Gebratenes Putengulasch
mit Rosmarin-Drillingen, Gartengemüse & Jus

Nachspeise

- 32. Waldbeerengrütze an Bourbon-Vanille Sauce
- 33. Limetten-Joghurt Mousse an Mango & Mango Mark
- 34. Mousse au Chocolat an Himbeermark oder Bourbon-Vanille Sauce
- 35. Schokoladen-Mousse mit Spekulatius & Blaubeeren
- 36. Zitronen-Joghurt Creme mit Erdbeermark & Erdbeeren
- 37. Bayrisch-Vanille Mousse mit Himbeeren auf Schokoladen Brownie
- 38. Exotisches Fingerobst an Waldfrüchten
- 39. Exotische Fingerobstspieße an Waldbeeren
- 40. Auswahl an Blechküchlein Variationen
- 41. Panna Cotta mit Blaubeeren & Blaubeermark
- 42. Gießflammerie mit Bratapfelkompott

Salate



43. Rucola Salat/bar
an Apfel-Balsamico Vinaigrette Kirschtomate, Parmesan, Mozzarella & gerösteten Pinienkernen
44. Römer Salatherzen/bar
an Caesar Dressing Kirschtomaten, Parmesan, gegrilltem Hähnchenbrustfilet & Croutons
45. Artischocken-Salat
mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Rucola, Schafskäse und schwarzen Oliven
46. Pasta-Salat
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Pesto, Rucola & gerösteten Pinienkerne
47. Griechischer Hirten-Salat
mit Schafkäse, Oliven & Frühlingslauch
48. Berliner Kartoffelsalat
mit Apfel, Spreewaldgurke & Ei
49. Orientalischer Couscous-Salat
mit Petersilie, Gurke, Paprika, Minze & Granatapfel
50. Gemischter Blattsalat/bar
Kirschtomate, Paprika, Gurke, Maisgemüse, Karotte & Nüssen, an Joghurt-Kräuter Dressing oder Honig-Senf Dressing
51. Kichererbsen-Salat
Gurke, rote Zwiebel, Paprika & Petersilie an Zitronen-Vinaigrette
52. Tortellini-Salat
Kirschtomaten, Mozzarella & Parmesan an Apfel-Balsamico-Vinaigrette
53. Bohnensalat
mit schwarzen und grünen Oliven, getrocknete Tomaten und Bohnenkraut
54. Orientalischer Rotkohlsalat
Frischer Rotkohl mit Walnüssen und Granatapfelsirup
55. Krautsalat mit Paprika Essig Öl
56. Tomaten-Mozzarella Salat mit frischen Cherry Tomaten mit Basilikum
57. Gurkensalat mit Zwiebeln und Dill Balsamicoessig
58. Rote Beete Salat
frische Rote Beete mit Walnüssen, Granatapfelsirup, Schafskäse

Wir würden uns freuen, Ihr Event mit köstlichen Speisen zu bereichern. Für weitere Informationen oder Anpassungen stehen wir Ihnen Gerne zu Verfügung.