



## Catering und Veranstaltungen

Ob bei Ihnen, bei uns oder in einer anderen Location.

Unser Veranstaltungs- und Cateringteam steht Ihnen mit Rat und Tat von Beginn an zur Seite und berät Sie in allen Belangen rund um Ihr Event.

Sie suchen:

- Qualität und persönlichen Service
- Innovative Speisenkonzepte
- Flexibilität
- Jemanden, der Ihre Wünsche verstehen und umsetzen kann
- Beratung aus professioneller Hand

Dann sind Sie bei uns in den richtigen Händen! Wir verstehen Ihre Wünsche und setzen diese auch um.

Ihre Zufriedenheit und die Ihrer Gäste steht bei uns an erster Stelle.

Unsere Veranstaltungsprofis erreichen Sie unter:

Telefon 030 2060790 119  
Email andrea.palme@solmelia.com



## Spanien genießen mit Tapas und Flair

### Spanische Vielfalt mit Live Musik

#### Probieren Sie original spanische Tapas, zum Beispiel:

Pintxo mit Rinderfilet und karamellisierter Gänsestopfleber, Apfel-Zwiebel-Marmelade EUR 4,00

Champignons mit Schinken und Romesco Sauce EUR 6,00

Albóndigas en salsa de tomate - Fleischbällchen mit Tomatensauce EUR 2,50

Bombas - Kartoffelmasse mit Hackfleischfüllung EUR 2,50

#### Unser Degustationsteller für den Probierspaß, zum Beispiel:

3 Personas/Personen: EUR 39,00  
2x Croquetas, 2x Bombas, 2x Albóndigas, 3x Pintxos, Aceitunas, 2x Ensaladas, Gambas al ajillo, Surtido de Ibéricos/Quesos, Pimientos de Padrón

Samstag: Paella Tag, ab 18:00 Uhr

Dienstag: Live Musik ab 21:00 Uhr

Donnerstag „Latin Sunset“: Die spanische Antwort auf After Work. Ab 19:00 Uhr genießen Sie Cocktails, Cava und Wein zu Sonderpreisen und ab 21:00 Uhr spielt die Live Band Salsa, Bolero, Flamenco, Latin Jazz.



## Kulinarisches Angebot

Friedrichstraße 103 · 10117 Berlin

Tel.: 030 20 60 790 - 150  
Fax: 030 20 60 790 - 444  
meliaberlin.com



Juli



Juli und August



September

**Unser beliebtes Madrid Gourmet Menü  
5 Gänge, 5 Weine, ein Preis**

Ceviche vom Havelzander  
mit pikanter Erdbeer-Vinaigrette, knusprig frittierten  
Erdbeeren und Spinat-Salat

**2009 Weingut Horcher – Sauvignon Blanc**

Gelierter Ochsenschwanz mit Kartoffel-Lauchschäum,  
Pilzen, Aprikose und Kohlrabi

**2008 Viña Aliaga Lagrima – Garnacha Rosé**

Krapfen vom eingelegten Kabeljau  
auf Pulpo-Carpaccio, Essig-Pfirsich-Kaviar-Hollandaise

**2009 Jakob Jung – Riesling**

Kalbstrücken im Brotteigmantel gegart auf gebrannter  
Crème von Pilzen mit Pfifferling-Oliven-Baklava und  
Burrata-Tortellinis

**2006 Pittacum – Mencia**

Geeistes Curry von der Erdbeere mit Sesam-Croustillant  
und gebackener Erdbeerfrühlingsrolle

**Champagner Moët et Chandon**

Preis inklusive 0,1 l Weinbegleitung je Gang:

**EUR 49,75**

Wussten Sie, dass die Erdbeere eine Gattung ist, die zu der Familie der Rosengewächse gehört und keine Beere ist, sondern zu den Sammelnussfrüchten zählt?

Im Juli und August gibt es in Deutschland die besten Erdbeeren und nur die verarbeiten wir zu erlesenen Gerichten mit einer grandiosen Geschmacksvielfalt. Natürlich können Sie bei uns die Erdbeeren auch pur genießen.

**Auszug aus unserer Erdbeerkarte:**

Terrine von Garnelen EUR 12,00  
in gelierter Erdbeeressenz mit Ziegenkäseparfait  
und eingelegtem Kürbis

Tortellini von gerauchtem Spargel EUR 19,00  
auf Erdbeergazpacho mit gebackenem  
Ochsenschwanz und Pfifferlingen

Pithivier von der Erdbeere EUR 6,50  
mit Pfirsich-Chiboust und Kokos-Lavendel-Sorbet

**Speisepilze, vielfältig in ihrer Art und  
einzigartig im Geschmack**

Sie sind kalorienarm, reich an Eiweiß, Mineral- und Ballaststoffen.

Aber das Wichtigste ist – sie schmecken.

Kartoffel-Pfifferlings-Soufflé EUR 12,00  
in Steinpilzschäum mit süß-saurer Melone

Frühlingsrolle von Pilzen, EUR 11,00  
Kim Chi und Garnele in Shi i Take Sud  
mit knusprigem Spinat-Salat

Pilz Orecchiette in Trüffelschäum EUR 14,00  
mit konfierten Nektarinen und gegrilltem Fenchel

Wolfsbarsch mit soufflierter EUR 24,00  
Pfifferlingskruste im Hamburger Rauchaalsud  
mit gelierter Birne und Sellerieravioli