Menues

Berliner Buffet

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
Kartoffel-Gurkensalat
Bunter Linsensalat mit Gemüsebrunoise
Weißkrautsalat mit gerösteten Speckwürfeln
Kalbstafelspitzsülze mit Remouladensauce
Kleine Mini-Bouletten mit Senf und Gewürzgurke
Räucherfischvariation mit Honig-Senf-Dillsauce
Auswahl an verschiedenen Brotsorten mit Butter und Schmalz

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wiener Würstchen

Hauptgerichte

Kasseler in Kümmeljus
Gebratener Havelzander an Dillschmorgurken
Kartoffel-Selleriepüree
Langkornreis
Sauerkraut

Dessert

Berliner Luft
Rote Grütze mit Vanillesauce
Armer Ritter
Käsevariation mit Trauben und Feigensenf

36,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
49,00 € Normalpreis

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel
Gemischte Wurstplatte
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
Bayrischer Wurstsalat
Rettich, Radieschen, gekochte Eier, Cornichons
Obatzter mit Schnittlauch, Griebenschmalz
Gesalzene und ungesalzene Butter
Brezeln, Bauern- und Steinofenbrot

Suppe

Leberknödelsuppe

Hauptgerichte

Schweinekrustenbraten in Biersauce von der Schneidestation
Leberkäse mit Spiegelei
Weißwürste mit süßem Senf
Gebratener Zander an Rahmsauerkraut
Macaire Kartoffeln, Semmelknödel
Bayrisch Kraut
Bratkartoffeln mit Blutwurst

Dessert

Topfenknödel mit Zwetschge, Mohn und Vanillesauce
Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Bayrisch Creme
Käseauswahl mit Feigensenf

40,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
54,00 € Normalpreis

Brotzeit

Vorspeisen

Weißkrautsalat, Wurstsalat
Internationale Wurstspezialitäten
Obatzter mit Schnittlauch
Käsevariation mit Trauben
Geräucherter Speck, Bouletten, Knackwurst und Pfefferbeiser
Rettich, Radieschen, gekochte Eier und Cornichons
Griebenschmalz, Leberwurst
Sylter Brot, Steinofenbrot, Vollkornbrot und Brezeln
Gesalzene und ungesalzene Butter

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce
Bayrisch Creme
Obstsalat

19,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
25,00 € Normalpreis

BBQ Buffet

Vorspeisen

Caesar Salat mit Croutons, Kirschtomaten und Parmesan-Dressing
Kartoffelsalat mit Speck, Frühlingslauch und Schalotten
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Gurkensalat, Cole Slaw
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Brotkorb mit einer Auswahl an verschiedenen Brotsorten und Butter

Hauptgerichte

Steaks vom Roastbeef
Marinierte Scheinenackensteaks
Auswahl von Grillwürstchen (Schwein, Geflügel)
Lachsfilet in Folie

Beilagen

Kleine Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
Überbackene Grilltomaten
Maiskolben in Kräuterbutter und Ahornsirup
BBQ-Saucen, Senf, Ketchup, Kräuterbutter

Dessert

Auswahl verschiedener Eissorten
Melonen-Ananas-Platte
Mascarponecreme mit Erdbeeren

36,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
49,00 € Normalpreis

Vegetarisches BBQ Buffet

Vorspeisen

Caesar Salat mit verschiedenen Toppings und Parmesandressing
Kartoffelsalat mit Frühlingslauch und Radieschen
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Gurkensalat mit Schalottenvinagrette und Dill
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Cole Slaw
Auswahl von verschiedenen Brotsorten und Butter

Hauptgerichte

Vegetarische Bratwurst
Grillkäse
Mediterrane Gemüsespieße

Beilagen

Gemüse-Frikadelle
Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand
Überbackene Grilltomaten
Maiskolben in Ahornbutter
BBQ-Saucen, Ketchup, Senf, Mayonnaise

Burger-Station

Burger selbst aus verschiedenen Zutaten zusammenstellen

mit vegetarischem Burger Patty vom Grill, Burger-Brötchen, Eisbergsalat, dänische Gurken, rote Zwiebeln, Tomaten, Jalapenos, Cheddar, Ketchup, Senf, Burger-Sauce und Süßkartoffel-Pommes

Dessert

Melonen-Ananasplatte mit tropischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesauce
Armer Ritter (Spezialität des Hauses)

36,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
49,00 € Normalpreis

Frühlings Buffet

(Saisonal verfügbar von März bis Mai)

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette, Speckwürfel, Schalotten
Zucchiniröllchen gefüllt mit Bärlauch Frischkäse
Feta Apfel Salat mit Granatapfel
Lachs-Spinatröllchen
Hühnchen-Rucola Terrine
Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter

Suppe

Tomatenconsomme mit Basilikumnocken

Hauptgerichte

Rosa gebratener Lammrücken unter der Thymiankruste (Schneidestation)
Gebratene Maischolle auf Belugalinsen mit Erbsen-Minze Sauce
Rosmarin Kartoffeln
Gnocchi mit Porree und Portwein-Perlzwiebeln
Paprika Frühlingslauch Gemüse

Dessert

Kaffee Panna Cotta mit geröstetem Rhabarber
Erdbeere Sahne Profiterole
Buttermilch Zitronenmouse
Vanillecreme mit Holunderblütensirup

41,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
55,00 € Normalpreis

Spargel Buffet

(Saisonal verfügbar von April bis Juni)

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit fruchtigem Dressing und Toppings
Spargel-Panna Cotta
Grüner Spargelsalat im Glas
Spargel- Lachsterrine
Kalbfleischsülze mit Thai Spargel
Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter

Suppe

Spargelcreme Suppe

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef unter der Erdbeer-Pfefferkruste (Live Station)
Lachs auf Limonensauce
Salbei-Gnocchi
Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise
Getrüffelte Bandnudeln
Spargel Kartoffel-Gratin

Dessert

Erdbeer-Tiramisu
Schokoladen-Brunnen mit Erdbeeren
Rhabarber-Erdbeergrütze mit Schokosahne
Erdbeer-Butterkekstrio

41,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
55,00 € Normalpreis

Sommer Buffet

(Saisonal verfügbar von Juni bis September)

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit fruchtigem Dressing und Toppings
Melonen-Fetakäse Salat mit Walnüssen und roten Zwiebeln
Gurken-Minze Salat mit Mascarpone
Puten-Mangosalat mit Rucola
Zucchini Paprika Salat mit Knoblauch-Scampi
Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter

Suppe

Saltibarsciai

Hauptgerichte

Gefüllter Putenrollbraten an Sherrysauce
Pochiertes Heilbuttfilet auf Kräuter-Karotten
Gnocchi mit Limonen-Zwiebelschmelze
Süsskartoffel Wedges
Prinzessbohnengemüse mit Speckwürfeln

Dessert

Schokoladen Passionsfrucht-Creme
Kardamom Panna Cotta mit Karamellisierter Ananas
Bananen Tiramisu mit Eierlikör
Espresso Parfait mit Beeren

41,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
55,00 € Normalpreis

Herbst Buffet

(Saisonal verfügbar von September bis November)

Vorspeisen

Chicorée-Salat mit Walnüssen
Geflügel-Morchel Terrine
Muschelsalat mit Fenchel
Brokkoli Salat mit Cashew Crunch
Tagliatelle-Pfifferlings Salat
Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter

Suppe

Petersilienschaumsuppe mit Ofen Pastinake

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten
Gedünstetes Schellfischfilet im Mangoldblatt an Kartoffel-Tomatenragout mit Apfelsauce
Kartoffelklöße mit Petersilienbutter
Birnen-Rotkohl
Kürbis Risotto mit gerösteten Pinienkernen

Dessert

Zimt Brownie Cheescake mit Gewürzkirschen
Lavendel Creme Brulee
Maronen Vanille Mousse
Apfel-Mandel Tiramisu

41,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
55,00 € Normalpreis

Winter Buffet

(Saisonal verfügbar von Dezember bis März)

Vorspeisen

Quinoa-Avocado-Rote-Bete-Salat
Chicorée-Kiwi-Dörobstsalat
Rosa gebratenes Roastbeef mit Portwein-Feigengelee
Lachs-Spinatterrine
Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter

Suppe

Maronencreme Suppe mit Backpflaumen-Speckkrusteln

Hauptgerichte

Wildgulasch in Lebkuchensauce
Gebratener Zander auf Amaretto-Perlzwiebel-Kürbisragout
Petersilienwurzel-Kartoffelpüree
Haselnussspätzle
Mandel-Brokkoli

Dessert

Bratapfel Tiramisu
Espressomousse mit Rumorangen
Beschwipster Dattelsalat
Quarkkeulchen mit Pflaumenmus gefüllt

41,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
55,00 € Normalpreis

Internationales Buffet 1

Vorspeisen

Römer Salatherzen mit Caesar-Dressing, Olivetti Tomaten, Parmesan und Thymiancroutons
Mango-Avocado Salat mit Granatapfel und Eisbergsalat
Zucchini-Ricotta Röllchen mit gerösteten Pinienkernen
Erdbeer-Staudenselleriesalat mit Ingwer und Limette
Tandoori-Schweinefilet auf Glasnudelsalat mit Kaiserschoten
Zander-Lachs-Carpaccio an Kräutersalat und Schalotten-Kräuter-Vinaigrette
Auswahl an verschiedenen Brotsorten mit Butter

Suppe

Fruchtige Kokos-Curry-Cremesuppe aromatisiert mit Limonenblätter

Hauptgerichte

Gebratene Lammkoteletts an sautierten Artischocken-Tomatengemüse
Gebackenes Kabeljaufilet mit Kokos an Mango-Paprikasauce
Kartoffelgratin
Zitronen-Linguini mit grünem Spargel und gerösteten Pistazien
Spinat-Crêpes gefüllt mit Süßkartoffeln und Fetakäse an Kerbelschaum

Dessert

Bountycreme mit karamellisierter Ananas
Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis
Waldfrucht-Stracciatella Panna Cotta
Italienische Käseauswahl mit Feigensenf

50,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
68,00 € Normalpreis

Internationales Buffet 2

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
Pastinaken-Birnensalat mit Cashewkernen
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Gerösteter Hokkaidokürbis mit Mandeln und Fetakäse
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Lachstatar auf Kartoffelrösti mit Osietra Kaviar
Auswahl an verschiedenen Brotsorten mit Butter

Suppe

Hummerbisque mit gebratenen Blumenkohl

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen in Schokoladenjus
Gebratene Eismeerlachsforelle mit gebratenen Garnelen in Safransauce
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Basmati
Saisonales Marktgemüse

Dessert

Honig-Krokant-Mousse mit Mango-Chilisauce
Preiselbeerparfait mit Pistaziensauce
Zitronengras Creme Brûlée
Ananas-Minze-Salat mit Raffaello-Sahne

47,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
63,00 € Normalpreis

Internationales Buffet 3

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate, Gurke, Tomate, Karotte, Eier und Croutons
Orangen-Hirtensalat
Pastinaken-Karottensalat
Ravioli-Pfifferling Salat
Roastbeef mit Remouladensauce
Garnelensalat „Pesto Genovese“
Brot & Butter

Suppe

Hummerbisque mit gebratenen Blumenkohl

Hauptgerichte

Kartoffelsuppe, wahlweise mit Wiener Würstchen
Rindergoulasch mit Champignons
Gebratener Seelachs in Dillsauce mit sautierten Schrimps
Kartoffelklöße mit Semmelbutter
Schupfnudel-Gemüsepfanne
Apfel-Rotkohl

Dessert

Eierpfannkuchen mit Himbeer-Joghurt-Füllung und Vanillesauce
Französische Käseauswahl mit Feigensenf
Creme Brulee
Grießflammerie mit Erdbeeren

41,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
55,00 € Normalpreis

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Blattsalat mit verschiedenen Toppings und Balsamico Dressing
Büffelmozzarella mit San Marzano Tomaten an Rucola und Basilikum Pesto
Antipasti Variation
Taleggio-Crostini mit Parmaschinken und Artischocken
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Pulposalat mit Fenchel, Paprika und Staudenselleriesalat
Verschiedene Brotsorten und Butter

Suppe

Minestrone „Genovese“

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb an Barolojus
Meeresfrüchtepfanne mit Riesengarnelen, Frühlingslauch und Roma-Tomaten an Krustentierschaum
Parmesankartoffeln
Champagner Risotto mit grünem Spargel und sautierten Kräuterseitlingen
Gebratene Gnocchi mit Babyblattspinat und Kirschtomaten an Gorgonzolasauce
Ratatouille

Dessert

Tiramisu
Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis
Panna Cotta mit Karamellsauce und Krokant
Italienische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Grissini

40,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
50,00 € Normalpreis

Vegetarisches Buffet 1

Vorspeisen

Rucola Salat mit Feige, Avocado und Balsamico Dressing
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
Antipastivariation mit Baslsamicozwiebeln, Artischocken und Mini Paprini
Apfel-Karottensalat mit geröstetem Sesam und Alfalfa-Sprossen
Zucchini-Feta-Muffins mit Tomaten-Dip
Vegetarische Crêpe-Röllchen mit Frischkäse
Auswahl an verschiedenen Brotsorten mit Butter

Suppe

Süßkartoffelcreme mit Erdnuss

Hauptgerichte

Gemüsecurry mit Kokos und Zitronengras
Basmati
Pasta mit zweierlei Saucen, Pesto und Pecorino
Kartoffel-Brokkoli-Rösti mit Kräuter-Crème Fraîche
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne mit geräuchertem Tofu und Fetakäse

Dessert

Schokoladenbrunnen mit Früchten
Tiramisu
Crème Brûlée
Französische Käseauswahl mit Feigensenf

37,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
51,00 € Normalpreis

Vegetarisches Buffet 2

Vorspeisen

Blattsalat mit Fenchel, Orange und Himbeer Dressing
Melonensalat mit Wallnüssen, Rucola und roten Zwiebeln
Avocado-Papaya-Salat mit Minze, Chili und Limette
Gebackener Fetakäse an Tomaten-Olivenragout mit Pimientos de Padron
Mediterraner Brotsalat
Gerösteter Hokkaido-Kürbis mit karamellisierter Birne, Roquefort und Mandeln
Auswahl an verschiedenen Brotsorten und Butter

Suppe

Tomatenconsomme mit Parmesannocken

Hauptgerichte

Farfalle mit Babyblattspinat und Kirschtomaten
Champagner Risotto mit grünem Spargel
Cous-Cous-Gemüsepfanne
Gebratene Olivenpolenta auf sautierten Mangold und Shiitake
Kartoffel-Zucchini-Auflauf

Dessert

Armer Ritter
Ananas-Melonenplatte mit tropischen Früchten
Grand Marnier Parfait mit Gewürzorangen
Bio Käseauswahl mit Feigensenf

36,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
49,00 € Normalpreis

Weihnachtsbuffet 1

Vorspeisen

Kleine Salatherzen mit Parmesandressing und verschiedenen Toppings
Hokkaido-Kürbissalat in Curry-Ahorn-Marinade
Pastete vom Schwein und Hirsch mit Cumberlandsauce
Graved Lachs mit Basilikum-Orangen-Beize und Dijon-Senfsauce
Rote Beete Carpaccio mit karamellisierten Ziegenkäse,
Walnüssen und marinierten Feldsalat
Orangen-Hirtensalat
Brotkorb und Butter

Suppe

Maronencreme mit gerösteten Speck

Hauptgerichte

Knusprige Gänsekeule in Orangensauce
Kartoffelklöße mit Semmelbutter
Apfel-Rotkohl & Grünkohl
Gebratenes Zanderfilet auf Belugalinsen-Gemüse an Weißweinsauce
Basilikum-Gnocchi

Dessert

Gefüllter Bratapfel mit Vanilleeis
Mandel-Panna Cotta
Milchreis mit Zimtpflaumen
Spekulatiuscreme mit Mascarpone und Mandarine

41,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
55,00 € Normalpreis

Weihnachtsbuffet 2

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
Apfel-Birnensalat mit Walnüssen und Roquefort
Orangen-Radicchio-Salat mit gerösteten Pinienkernen und Kresse
Terrine vom Schwein, Reh und Ente an Preiselbeermarmelade
Kürbis-Garnelensalat
Pastinaken-Linsensalat
Brotkorb und Butter

Suppe

Topinambur-Cremesuppe mit Trüffel

Hauptgerichte

Knusprige Entenkeule in Johannisbeersauce
Gebratene Serviettenknödel
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
Gebratenes Lachsfilet an Orangen-Vanille-Fenchel und Krustentierschaum
Zitronen-Linguini mit grünem Spargel und gerösteten Pistazien

Dessert

Armer Ritter
Lebekuchen Crème Brûlée
Himbeer-Frischkäse-Creme mit karamellisierten Mandeln
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne

41,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
55,00 € Normalpreis

Fingerfood Buffet 1

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto
Gebackener Camembert mit Preiselbeermarmelade
Mediterrane Ricotta-Zuchiniröllchen
Zweierlei Bruschetta
Avocado-Papayasalat mit Sesam und Koriander
Suhsivariation mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Sojasauce
Auswahl an verschiedenen Brotsorten mit Butter

Hauptgerichte

Aprikosen, Pflaumen und Datteln im Speckmantel
Gebackenes Hähnchenfilet im Kokosmantel mit Mango Chutney
Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilisauce
Kleine Fischspieße vom Lachs und Zander an Orangen-Estragon-Dip
Schweinefiletspieße in Teriyaki-Marinade mit Paprika und Roten Zwiebeln
Kleine vegetarisch gefüllten Ofenkartoffeln

Dessert

Melonen-Ananasplatte mit tropischen Früchten
Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mascarpone-Preiselbeercreme mit Brownie
Käsespieße mit Trauben und Oliven

40,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
54,00 € Normalpreis

Fingerfood Buffet 2

Vorspeisen

Grissinis mit Mammut Oliven
Verschiedene Canapés
Gebackene Zucchini-Feta-Muffins mit Tomaten-Creme-Fraîche
Staudenselleriesalat mit Datteln, Parmesan und gerösteten Mandeln
Honigmelone mit Parmaschinken
Lachs-Crêpe-Roulade mit Kaviar-Creme-Fraîche an Wildkräutersalat
Auswahl an verschiedenen Brotsorten und Butter

Hauptgerichte

Kleine mediterrane Gemüsespieße mit Tomatenpesto
Rinderfiletspieße mit Kräuterseitlingen und Paprika
Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras an Limonen-Dip
Gebackene Wan Tan Taschen gefüllt Ente an Wasabi-Avocado-Creme
Gefüllte Champignonköpfe mit Babyblattspinat und Fetakäse
Tandoori-Hähnchenspieß mit Ananas

Dessert

Schokoladenbrunnnen mit bunten Obstspießen
Verschiedene Petit Fours
Giottocreme mit Himbeere
Französische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

49,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
66,00 € Normalpreis

Fingerfood Buffet 3

Vorspeisen

Tomaten Mozzarellaspieße an Basilikum Pesto
Hausgemachte Antipasti
Profiterole gefüllt mit Oliventapenade und Rucola
Gefüllte Bündnerfleisch-Röllchen
Spinatröllchen gefüllt mit Räucherlachs

Suppe

Erbsen-Curry mit Garnelen-Zitronengrasspieß

Hauptgerichte

Kalbsinvoltini gefüllt mit Aubergine, Parmaschinken und Tomatentapenade, an Portweinjus
Cheesburger-Muffins
Pflaumen in Salbei und Bacon
Jakobsmuschel mit Mangold und Sesamsalz
Knusperböden mit Orangensalsa

Dessert

Espresso Parfait
Cheesecake
Caipirinha-Mousse im Schokobecher

37,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
51,00 € Normalpreis

Imbissbuffet 1

Vorspeisen

Antipastivariation
Bouletten mit Senf und Gewürzgurke
Auswahl an verschiedenen Brotsorten mit Butter

Suppe

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Hauptgerichte

Herbstlicher Gemüseauflauf

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

14,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
19,00 € Normalpreis

Imbissbuffet 2

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
Tomatensalat mit Pinienkernen, Parmesan und Basilikum
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Verschiedene halbe belegte Brötchen
Auswahl an verschiedenen Brotsorten und Butter

Suppe

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

Hauptgerichte

Currywurst mit Pommes
Verschiedene marinierte Geflügelspieße
Cous-Cous-Gemüsepfanne

Dessert

Armer Ritter
Melonen-Ananasplatte
Panna Cotta mit Fruchtsauce

20,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
27,00 € Normalpreis

Imbissbuffet 3

Vorspeisen

Verschiedene Canapès

Hauptgerichte

Gemüsequiche

Dessert

Obstspieße mit Schokolade

16,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
22,00 € Normalpreis

Imbissbuffet 4

Vorspeisen

Verschiedene gefüllte Wraps
Blumenkohl-Granatapfelsalat mit Rucola
Brokkoli Salat mit Cashew Crunch

Suppe

Bloody- Mary Shooter mit Knusperoliven

Hauptgerichte

Taco mit gegrilltem Geflügel und Tzatziki
Taco mit Tunfisch und Rucola- Tomatensalsa
Flammkuchen mit Merguez

Dessert

Süße Mini Burger am Mikadospieß
Cheesecake
Beschwipster Obstsalat

23,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
32,00 € Normalpreis

Menü 1

Vorspeise

Zweierlei Paprikacremesuppe mit gebratener Garnele

Hauptgericht

Saltimbocca vom Kalb an Ratatouille und Oliven-Polenta

Dessert

Tiramisu

37,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
51,00 € Normalpreis

Menü 2

Vorspeise

Gebackener Ziegenkäse an gegrilltem Gemüse und Feldsalat

Hauptgericht

Gefüllte Perlhuhnbrust und sautierten Blattspinate und Thymiankartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit frischen Beeren

36,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
49,00 € Normalpreis

Menü 3

Vorspeise

Rindercarpaccio auf Trüffelcreme und Feldsalat

Zwischengericht

Saltimbocca vom Seeteufel auf Safranrisotto und Kräuterschaum

Hauptgericht

Gratiniertes Kalbsfilet unter der Pinienkernkruste mit Kartoffelbaumkuchen und Morchelrahm

Dessert

Crème Brûlée mit Cassis Sorbet

60,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
81,00 € Normalpreis

Menü 4

Vorspeise

Gebackene Zucchiniblüte auf Tomaten-Vanille Chutney und Thymiancreme

Zwischengericht

Gratinierte Jackobsmuschel unter der Chorizokruste an grünen Erbsenschaum

Hauptgericht

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Baby Pak Choi und Sesampolenta

Dessert

Himbeer-Joghurt-Terrine mit Edelnüssen

56,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
76,00 € Normalpreis

Menü 5

Vorspeise

Lachs- Avocado Tatar an Kräutersalat, Crème Frâiche und Kaviar

Zwischengericht

Geräucherte Taubenbrust an weißen Tomatenschaum

Hauptgericht

Gebratenes Rinderfilet gefüllt mit Kalbsfilet auf Rahmwirsing und gebratenen Semmelknödel

Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein an Kumquatsragout

57,00 € Sonderpreis für Max-Planck-Institute
77,00 € Normalpreis