



CAFÉ · BAR · RESTAURANT · LOUNGE

*Mehr  
als ein Ort.  
Gemeinsame  
Momente.*

# Cabarelo Festtafel "Winter"

*Gemeinsam genießen. Gemeinsam feiern.*

**38,90 €** ab 8 Personen

## Vorspeisenplatten

- ✦ Burrata mit geschmorten Kirschtomaten und Pesto
- ✦ Mediterrane Antipasti
- ✦ Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Creme
- ✦ Winterlicher Feldsalat mit Birne, Walnüssen und Granatapfel
- ✦ Brotauswahl mit Kräuterbutter und hausgemachtem Dip

## Hauptgerichtplatten

- ✦ Rosa Rinderbraten mit kräftiger Rotweinjus
- ✦ Hähnchenbrust in Waldpilzrahm
- ✦ Cremiges Waldpilz-Risotto mit Parmesan
- ✦ Kartoffelgratin
- ✦ Rosmarinkartoffeln
- ✦ Apfelrotkohl
- ✦ Winterliches Ofengemüse

## Dessert zum Teilen

- ✦ Spekulatius-Tiramisu
- ✦ Mousse au Chocolat
- ✦ Panna Cotta mit winterlichem Beerenragout

GUTE SPEISEN.  
SCHÖNERE ZEITEN.  
CABARELO.

# Cabarelo Festtafel "Premium"

Gemeinsam genießen. Gemeinsam feiern.

**44,90 €** | ab 8 Personen

## Vorspeisenplatten

- Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola
- Burrata mit Ofentomaten und Pesto
- Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
- Roastbeef rosa gebraten mit Remouladencreme
- Winterlicher Feldsalat mit Birne, Walnüssen und Granatapfel
- Antipasti
- Brotauswahl und Dips

## Hauptgerichtplatten

- Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotweinjus
- Rosa Entenbrust mit Orangensauce
- Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Kräuterbutter
- Waldpilz-Risotto mit Parmesan
- Kartoffelgratin
- Kleine Rosmarinkartoffeln
- Apfelrotkohl
- Rosenkohl mit gerösteten Mandeln
- Wintergemüse

## Dessert-Festtafel

- Spekulatius-Tiramisu
- Crème brûlée
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Beeren
- Kleine Bratapfelvariation

GUTE SPEISEN.  
SCHÖNERE ZEITEN.  
CABARELO.

# Cabarelo Festtafel "Signature"

Gemeinsam genießen. Gemeinsam feiern.

**52,90 €** | ab 8 Personen

## Vorspeisenplatten

- Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Trüffelcreme
- Vitello Tonnato
- Graved und geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Creme
- Burrata mit geschmorten Tomaten
- Garnelen mit Knoblauch, Kräutern und Zitrone
- Winterlicher Salat mit Birne, Granatapfel und karamellisierten Walnüssen
- Antipasti
- Brotauswahl, Olivenöl und hausgemachte Dips

## Hauptgerichtplatten

- Rosa gebratene Rinderfiletmedaillons mit Portweinjus
- Entenbrust mit Orangensauce
- Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterbutter
- Trüffel-Waldpilz-Risotto
- Kartoffel-Trüffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Apfelrotkohl
- Rosenkohl mit Mandeln
- Winterliches Marktgemüse

## Dessert-Etagere

- Spekulatius-Tiramisu
- Crème brûlée
- Schokoladenmousse
- Mini-Cheesecake
- Bratapfel-Dessert
- Panna Cotta
- Beeren und Früchte

GUTE SPEISEN.  
SCHÖNERE ZEITEN.  
CABARELO.