

DAS BUSINESS DINNER

Ein Abend für besondere Begegnungen

Manche Gespräche verdienen einen besonderen Rahmen.

Gedämpftes Licht, Live Musik am Flügel und eine Atmosphäre, in der Gedanken Raum bekommen. Ein Business Dinner im Vorwerck ist kein klassisches Geschäftsessen, sondern ein Abend, der Begegnungen vertieft und Gespräche **in Bewegung bringt**.

Hier entsteht der Raum für Ideen, Entscheidungen und Verbindungen, die bleiben.



Der Rahmen

Live gespielte Klaviermusik begleitet den Abend, mal dezent im Hintergrund, mal als musikalischer Höhepunkt zwischen den Gängen. Die Atmosphäre bleibt elegant und entspannt zugleich.

Unsere Gastgeber sind professionelle Pianisten auf höchstem Niveau. Musik wird Teil des Abends, ohne Gespräche zu unterbrechen.

Zeit für das Wesentliche

Ob Drei Gang oder Fünf Gang Menü, die Sättigung bleibt gleich. Die Frage des Menüs ist eher eine Frage der Zeit.

Ein Business Dinner im Vorwerck wird gemeinsam mit euch gestaltet. Empfang, Präsentation oder musikalischer Moment lassen sich individuell in den Abend integrieren. Euer Tisch gehört euch den ganzen Abend. Kein Zeitdruck, keine Eile.

Personalisierung

Viele Firmen nutzen den Abend, um ihren Gästen eine besondere Wertschätzung zu zeigen. Firmenlogos können dezent auf Servietten platziert werden. Auf Wunsch erscheinen Logos als Projektion im Raum oder als essbare Signatur im Dessert.

Auch persönliche Grußkarten, individuelle Begrüßungen oder kleine Inszenierungen lassen sich in den Abend integrieren.

Der Abend

Manche Abende beginnen mit einem Dinner und entwickeln sich zu inspirierenden Gesprächen, neuen Ideen oder neuen Partnerschaften. Ein Business Dinner im Vorwerck endet selten abrupt. Es klingt aus. Mit Musik.

DAS BUSINESS DINNER

— ERFOLGE FEIERN AUF ELEGANTE & BESONDERE ART —

Was ist unser Business Dinner

Ein Abend im Vorwerck ist kein klassischer Restaurantbesuch.
Es ist eine Reise aus Kulinarik, Live Musik und

Ein Erlebnis.



— ♦ VIER ERLEBNISWELTEN

- ♦ Vorwerck Business Dinner
- ♦ Chef's Business Dinner
- ♦ Non Plus Ultra Business Dinner
- ♦ Top Secret Business Dinner

VORWERCK
BUSINESS DINNER
3 Gang Dinner
106 €
5 Gang Dinner
126 €

CHEF'S
BUSINESS DINNER
3 Gang Dinner
139 €
5 Gang Dinner
159 €

NON PLUS ULTRA
BUSINESS DINNER
3 Gang Dinner
249 €
5 Gang Dinner
299 €

TOP SECRET
BUSINESS DINNER
5 Gang Dinner
499 €
Nach Euren Wünschen kreiert

Zwischen Musik, Licht und Stille erinnert sich die Seele an das,
was wirklich zählt.

Man muss es erleben.

Denn manche Orte besucht man nicht.

Sie besuchen Dich.

· VORWERCK BUSINESS DINNER ·

3 Gang Business Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Hauptgang
und Dessert

106 Euro pro Person

5 Gang Business Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Suppe, Hauptgang,
Zwischengang und Dessert

126 Euro pro Person

Beide Menüs sind inklusive Aperitif und Digestif, persönlicher Liebesgrüßkarte auf Pergament, Vorwerck Spiel, Wunschsong, Lieblingsblumen, unbegrenztem Aufenthalt sowie den Bühnenshows und vielen weiteren kleinen Details, die euch verbinden.

◆ Aperitif ◆

Crémant oder Kir Royal

alkoholfrei
siehe Getränkekarte

◆ Vorspeise ◆

Vorwerck's Tomaten Lotus

Schaum von Tomatenessenz
mit Spalten von Rotweinschalotten,
Basilikum auf Carpaccio von
der Montserrat Tomate
und Pesto

◆ Suppe ◆

Ode an den Frühling

Samtsüppchen von Kohlrabiring
mit Kohlrabi, Kräuter Crostini
und Rote Bete Chips

◆ Hauptgang zur Auswahl ◆

Das legendäre gratinierte Kalbssteak

mit Zwiebelkruste auf
Balsamico Portwein Jus mit pikantem Gemüse-
julienne und Rosmarinkartoffeln

Perle der Havel

gebratenes Havelzanderfilet auf leichter
Weißweinsauce mit orientalischem Lauch Mango Gemüse,
dazu kanarische Salzkartoffeln

Erdensonne

gebackene Süßkartoffel gefüllt mit Graupenrisotto
und Azukibohnen auf lila Kartoffelpüree

Trilogie der Gartenaromen

gedünstete Rote Bete mit Kartoffelsoufflé,
Blumenkohlsampüree, Mandelbutter und frischem Meerrettich

◆ Zwischengang ◆

Timbale von Couscous, orientalischer Art

an Wildkräutersalat mit Nüssen

◆ Dessert ◆

Marie Curies Vollendung

klassische Crème Brûlée
mit Apfel Rhabarberkompott

Chia Kokos Vanille Symphonie

mit Piemont Kirsch Coulis

◆ Digestif ◆

Spezialität des Hauses

Vorwerck Espresso, Rum oder Whisky

CHEF'S BUSINESS DINNER

3 Gang Business Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Hauptgang
und Dessert

139 Euro pro Person

5 Gang Business Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Suppe, Hauptgang,
Zwischengang und Dessert

159 Euro pro Person

Beide Menüs sind inklusive Aperitif und Digestif, persönlicher Liebesgrußkarte auf Pergament, Vorwerck Spiel, Wunschsong, Lieblingsblumen, unbegrenztem Aufenthalt sowie den Bühnenshows und vielen weiteren kleinen Details, die euch verbinden.

Aperitif

Crémant, Kir Royal oder
eine alkoholfreie Alternative

Vorspeise

Süßer Ziegenkuss

in Honig gebackener Ziegenkäse
auf Oliven Crostini mit Rosmarin
geräuchert an Wildkräutersalat

Tofu Magie

mit Ahornsirup gebackener Tofu
auf Oliven Crostini an Wildkräutersalat

Suppe

Liebesapfel und Kokos im Duett

Aromatisches Süsspchen von
Strauchtomaten und Kokosnuss mit
oder ohne pochierte Jakobsmuschel

Hauptgang zur Auswahl

Provenzalisches Lammkarree

mit in Knoblauch gebratenen Kaiserschoten,
leicht scharfem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
mit Balsamico Portwein Jus

Poseidons Tiefseejuwel

gratiniertes Seeteufelfilet mit Zwiebelkruste,
Wakame Algensalat, Kartoffel Zitronenterrine
und Safransauce

Das legendäre gratinierte Kalbsfilet mit Zwiebelkruste

auf Balsamico Portwein Jus mit leicht pikantem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Komposition der Erde

zarte Linsenterrine und marinierter gebackener Tofu
mit fermentierten Karotten, Apfel Rhabarber,
Karottenschaum und cremigem
Koriander Edamame Schmand

Zwischengang

Mediterranes Purpur Tatar

Feines Rote Bete Tatar und Feta, veredelt mit
frisch gepresstem Knoblauch in Olivenöl, Feigenessig
und einem Hauch Rosmarin

Dessert

Vorwerck's Cheesecake

karamellisiert mit warmer
Waldbeerensauce, süß salzigem
Crumble und Orangenhippe

Prickelnde Eleganz

leichtes Zitronensorbet mit
Champagner aufgegossen

Digestif

Spezialität des Hauses

Vorwerck's Espresso, Rum oder Whisky

NON PLUS ULTRA BUSINESS DINNER

3 Gang Business Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Hauptgang
und Dessert

249 Euro pro Person

5 Gang Business Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Suppe, Hauptgang,
Zwischengang und Dessert

299 Euro pro Person

Beide Menüs sind inklusive Aperitif und Digestif, persönlicher Liebesgrüßkarte auf Pergament, Vorwerck Spiel, Wunschsong, Lieblingsblumen, unbegrenztem Aufenthalt sowie den Bühnenshows und vielen weiteren Details, die euch verbinden.

Aperitif

Crémant, Kir Royal oder
eine alkoholfreie Alternative

Vorspeise

Weißer Flamme

Cremiges weißes Tomatenmousse
aus Tomatenessenz mit Paprika
Gazpacho und feinem Leinsamen Chip

Suppe

Tiefe des Meeres

Feines Hummercremesüppchen
mit Blini, Cognac Schmand
und Kaviar vom Stör

Hauptgang zur Auswahl

Königliche Fusion

Surf und Turf vom Wagyu Filet und Kaisergranat
mit violetter Kartoffelcreme und
jungem Buttergemüse

Fazzoletti vom Ozean

Prüfungsgericht aus der Meisterschule von Roman Plappert
offene Lasagne mit Wildlachsfilet und
geschmolzenen Kirschtomaten

Zwischengang

Kleine Verführung

pochiertes Ei à la Benedict auf jungem Blattspinat
serviert auf knusprigem Ciabatta,
gratiniert mit Sauce Béarnaise

Dessert

Die Legende

Vorwerck Feuerkuchen, halbfüssiges Schokoladensoufflé
aus edler Valrhona Schokolade serviert mit Cassis Feige
und Vorwerck Eisnocker

Digestif

Spezialität des Hauses

Vorwerck Espresso, Rum oder Whisky

TOP SECRET BUSINESS DINNER

5 GANG BUSINESS DINNER

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert
nach euren persönlichen Wünschen kreiert

499 €
PRO PERSON



◆ Ein Abend, der euch gehört ◆

Stellt euch vor, das legendäre Dessert eurer Oma.
Die Suppe, die ihr schon immer kosten wolltet.
Oder ein Hauptgang, der euch an euer schönstes Urlaubserlebnis erinnert.
Beim Top Secret Menü entscheidet ihr.

◆ Die Handschrift der Küche ◆

Küchendirektor Roman Plappert nimmt sich persönlich eurer Wünsche an
und sorgt für die meisterhafte Umsetzung.
Stilvoll, kreativ und mit höchstem Anspruch.

◆ Was würdet ihr euch wünschen ◆

Jeder Gang entsteht aus euren Erinnerungen, euren Momenten und euren Ideen.
Ein Menü, das es so kein zweites Mal gibt.

◆ Wichtiger Hinweis ◆

Bitte beachtet, dass eine Vorbestellung
von mindestens zwei Wochen erforderlich ist.