CATERING UND EVENTS IN BERLIN MITTE

GANYMED Brasserie

BRECHTS STEAKHAUS

Vincent PIANO BAR & GRILL

BAR À VIN
VINS FINS
ET CUISINE TRADITIONELLE




Restaurant
Event
Catering

GANYMED Brasserie

BRECHTS STEAKHAUS

Vincent PIANO BAR & GRILL

BAR À VIN
VINS FINS ET CUISINE TRADITIONELLE

AUSSERGEWÖHNLICHE LOCATIONS FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE EVENTS

Unsere vier Häuser bieten Ihnen für jeden Anlass die passende Lösung, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: einen perfekten Aufenthalt.

Sie finden uns im Herzen von Berlin-Mitte, direkt am Wasser, mit Blick auf Reichstag, Museumsinsel und Fernsehturm. In der Ganymed Brasserie am Schiffbauerdamm verwirklicht unser Küchenteam klassisch-französische Träume. Das Interieur lässt die Belle Époque aufleben, dazu kommen zwei idyllische Außenbereiche. Ein paar Meter weiter bietet Ihnen das elegante Brechts Steakhaus Spezialitäten vom Grill auf höchstem Niveau. Lassen Sie sich mit hochwertigen, saisonalen Produkten der Region und international inspirierten Einflüssen verwöhnen. Unsere besonderen Spezialitäten werden nach Wunsch von feinstem Champagner begleitet. In direkter Nachbarschaft liegen die Vincent Piano Bar & Grill im Stil der 20er Jahre und die Bar à Vin mit exquisiten Weinen in Bistro-Atmosphäre.

Gerne stellen wir Ihnen für jede Location ein individuelles Angebot zusammen – auf Wunsch auch ein einheitliches für alle vier Einheiten.





Zusatzstoffe

[1] mit Konservierungsstoff

[2] mit Koffein

[3] mit Antioxidationsmittel

[4] geschwefelt

[5] mit Farbstoff

[6] mit Chinin

[7] mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

[8] mit Nitrat

[9] geschwärzt

[10] gewachst

[11] mit Süßungsmittel

[12] Formfleischvorderschinken

[13] aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

[14] mit Geschmacksverstärker

[15] mit Phosphat

[16] hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch

[17] Zitronensäure

Allergene

[A] Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)

[B] Eier (Eier aller Geflügel- und Vogelarten)

[C] Erdnüsse (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

[D] Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

[E] Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)

[F] Sellerie (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

[G] Senf (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

[H] Fisch (alle Fischarten und Kaviar)

[I] Krebstiere (Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi)

[J] Sesamsamen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

[K] Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L)

[L] Lupine (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

[M] Sojabohnen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

[N] Weichtiere (Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamaris, Muscheln, Austern)

Alle Preise sind Bruttopreise. Die MwSt. entspricht den gesetzlichen Bestimmungen zum Zeitpunkt des Liefertags.
Der Liefertag entspricht dem Rechnungsdatum. Preisänderungen unter Vorbehalt.
Es gelten unsere AGB (www.ganymed-brasserie.de).
Hinweis für Veranstaltungen: Die Preise gelten für Veranstaltungen bis zu einem Aufenthalt von max. 3 Stunden.
Bei einem längeren Aufenthalt können zusätzliche Kosten für den Service etc. entstehen.

INHALT

EVENT

IHRE VERANSTALTUNG BEI UNS 7
KULINARISCHE HIGHLIGHTS 7
LOCATIONS 8

CATERING & MENÜS

FRÜHSTÜCKSPLATTEN 21
FRÜHSTÜCKSBUFFET 25
LUNCHBUFFET 28
LUNCHMENÜS IM GANYMED 31
LUNCHMENÜS IM BRECHTS 35
VORSPEISENPLATTEN KALT 39
STEHEMPFANG MIT FINGERFOOD 42
MENÜS IM GANYMED 45
MENÜS IM BRECHTS 51

GRILL-LUNCH-BUFFET

GRILL-LUNCH-BUFFET AN FEIERTAGEN 55
GRILL-LUNCH-BUFFET FÜR GRUPPEN 55

WEIHNACHTEN

WEIHNACHTSBUFFET FÜR GRUPPEN 57
WEIHNACHTSMENÜS IM GANYMED 59
WEIHNACHTSMENÜS IM BRECHTS 61
GANS & ENTE AUF VORBESTELLUNG 63

Event





FÜR EINE GEMEINSAME ZEIT

Unsere vier Locations bieten den passenden Rahmen für geschäftliche und private Anlässe. In unseren Restaurants können Sie gemeinsam mit Ihren Gästen kulinarisch genießen, feiern und unvergessliche Momente erleben.

IHRE VERANSTALTUNG BEI UNS

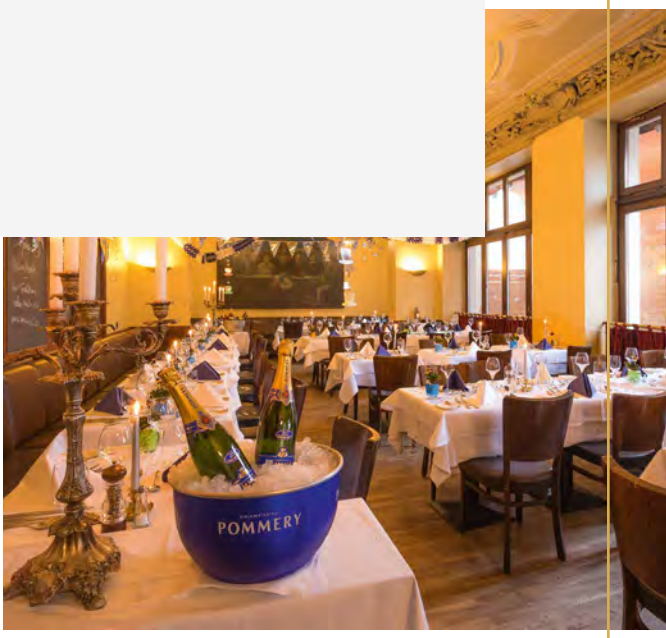
Planen Sie Ihre nächste Veranstaltung in entspannter Atmosphäre und genießen Sie gemeinsam mit Ihrem Team oder Ihren Geschäftspartnern einen besonderen Abend. Auch für Geburtstage, Familienfeiern und andere private Anlässe bieten wir den idealen Rahmen. Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung Ihrer individuellen Feier!

Jetzt anfragen unter:

www.ganymed-brasserie.de/events

GANYMED BRECHTS WEINBAR VINCENT





KULINARISCHE HIGHLIGHTS

Das ganze Jahr über sorgen unsere regelmäßigen Veranstaltungen für schöne Stunden und besondere Momente. Unsere Event-Highlights können Sie ganz bequem online buchen.

Ostern
Grill-Lunch-Buffet
(Details siehe S. 55)
GANYMED BRECHTS

Pfingsten
Grill-Lunch-Buffet
(Details siehe S. 55)
GANYMED BRECHTS

Muttertag
Grill-Lunch-Buffet
(Details siehe S. 55)
GANYMED BRECHTS

Tag d. D. Einheit
Grill-Lunch-Buffet
(Details siehe S. 55)
GANYMED BRECHTS

Weihnachten
Buchen Sie Ihre ganze Gans oder Ente im Restaurant oder für Zuhause
(Details siehe S. 57-63)
GANYMED BRECHTS WEINBAR

Eisstockschießen
als Firmen-Event oder
für Ihre Weihnachtsfeier
GANYMED BRECHTS WEINBAR VINCENT

Silvester
Festliches 3- und 5-Gänge-Menü
GANYMED BRECHTS WEINBAR

Alle Events buchbar unter:

shop.ganymed-brechts.de

UNSERE LOCATIONS

GANYMED
Brasserie

FRISCHE FRANZÖSISCHE KÜCHE UND AUTHENTISCHER BRASSERIE-CHARME

Ein Abend im Ganymed ist eine Reise in eine andere Zeit. Dieser Raum atmet die Belle Époque und eine Leichtigkeit, die man in Berlin nicht oft findet.

In der Brasserie servieren wir französische Küche auf höchstem Niveau. Hier treffen marktfrische regionale und französische Produkte und hervorragende Weine direkt neben dem Berliner Ensemble auf Großstadtflair gepaart mit idyllischem Spreeblick.

Unser Restaurantbereich bietet Platz für bis zu 130 Gäste und ist unterteilbar. Unsere beiden Außenterrassen sind der perfekte Ort für Ihre Feierlichkeiten. Mit unseren modernen Heizstrahlern sind Sie auch bei kühleren Temperaturen auf der sicheren Seite. Auf der Spreeterrasse mit tollem Blick auf das Wasser haben bis zu 90 Gäste Platz. Die Terrasse neben dem Berliner Ensemble ist regensicher und windgeschützt.

Ob Geschäftsessen, Firmen- oder Familienfeier: Im Ganymed findet jeder Anlass seinen passenden Rahmen.





Schiffbauerdamm 5, 10117 Berlin
Fon: +49 (0)30-28 59 90 46 | www.ganymed-brasserie.de

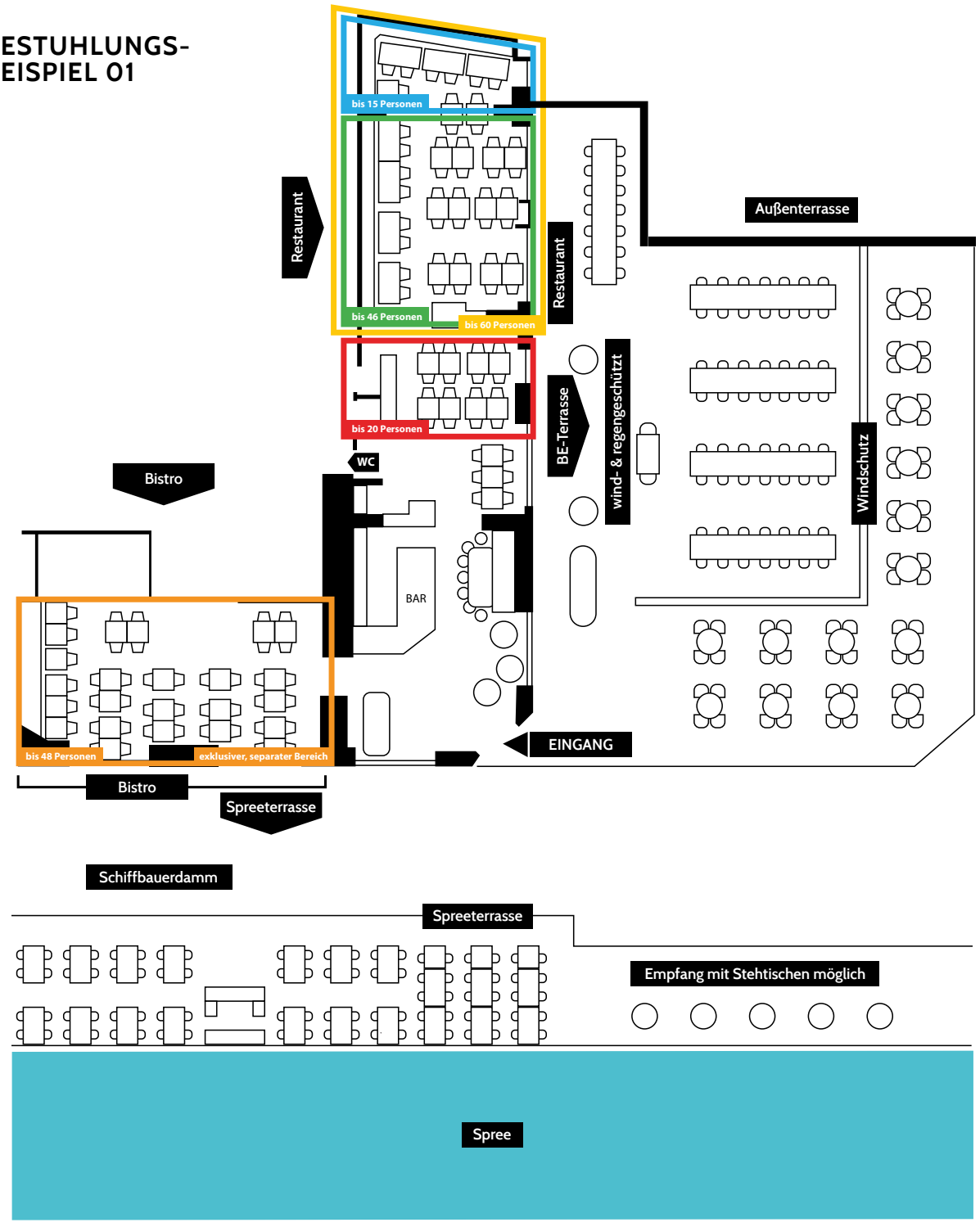
BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

- Bis zu 130 Innenplätze
- Bis zu 200 Terrassenplätze, davon:
  - 80-100 Plätze Spreeterrasse
  - 60-80 Plätze BE-Terrasse (wind- und regengeschützt)
  - 60 Plätze im Freien

VORHANDENE AUSSTATTUNG

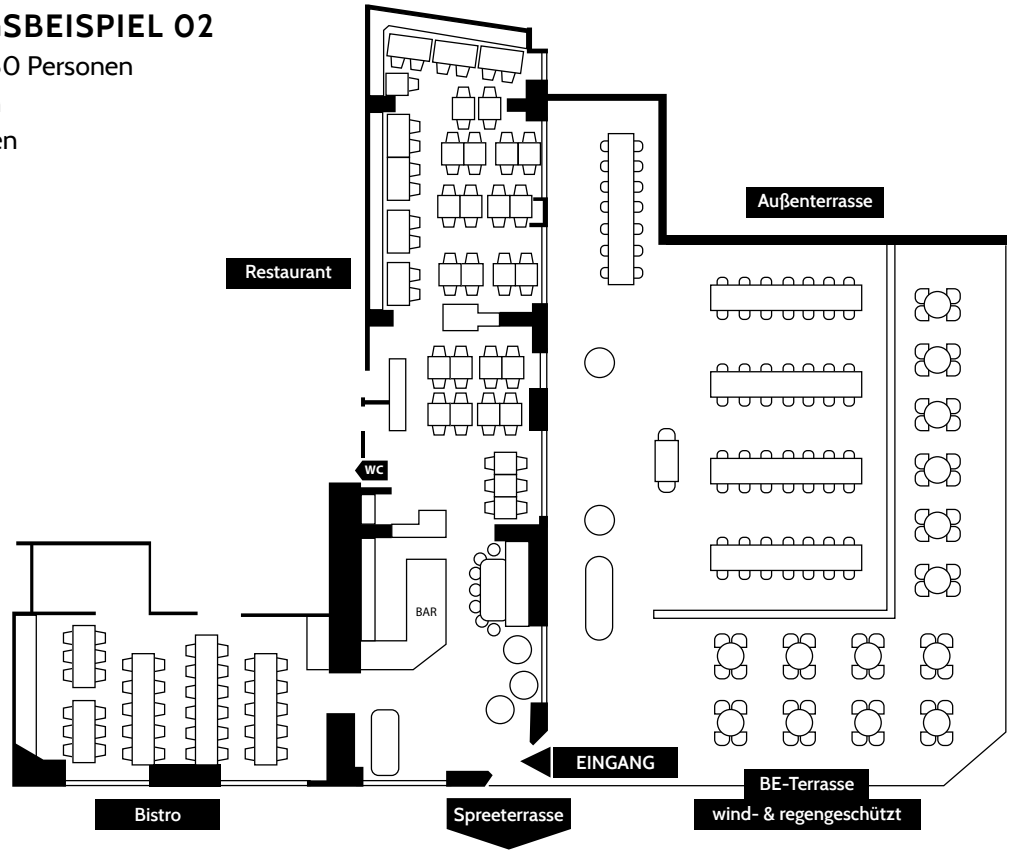
- Anlage mit Mikrofon
- Restaurantbereich teilbar durch schwarze Vorhänge

BESTUHLUNGS-BEISPIEL 01



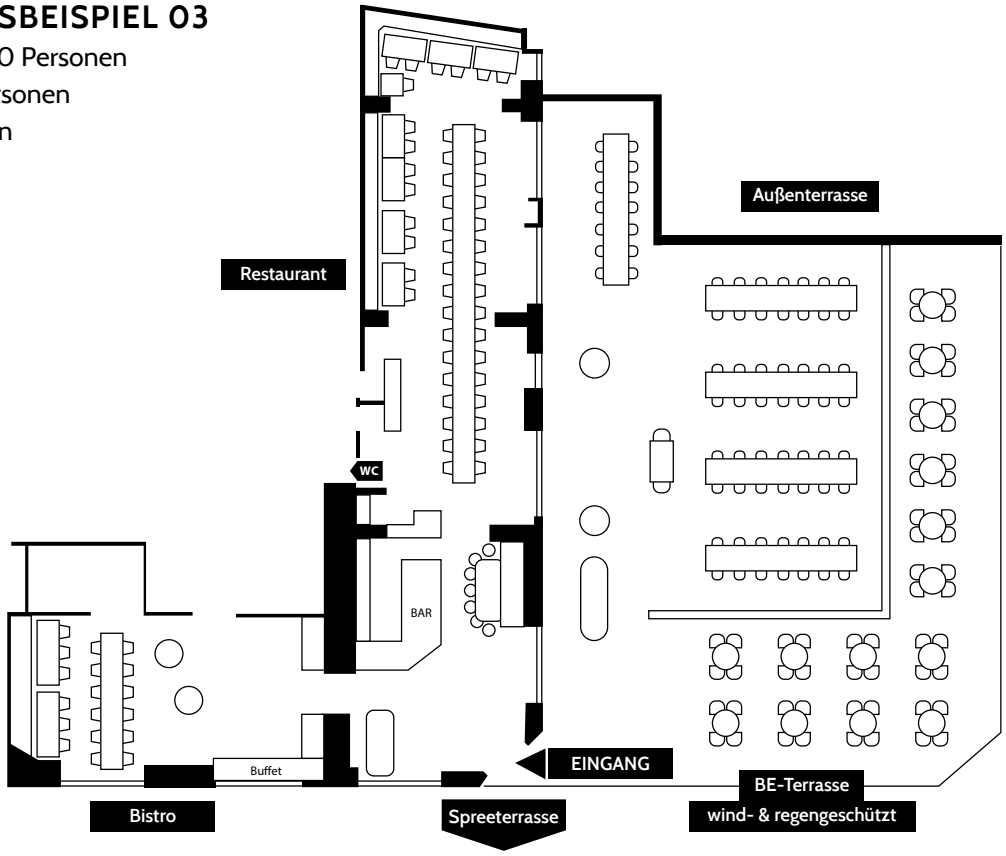
BESTUHLUNGSBEISPIEL 02

Restaurant: bis zu 80 Personen
Bistro: 44 Personen
Zzgl. Außenterrassen



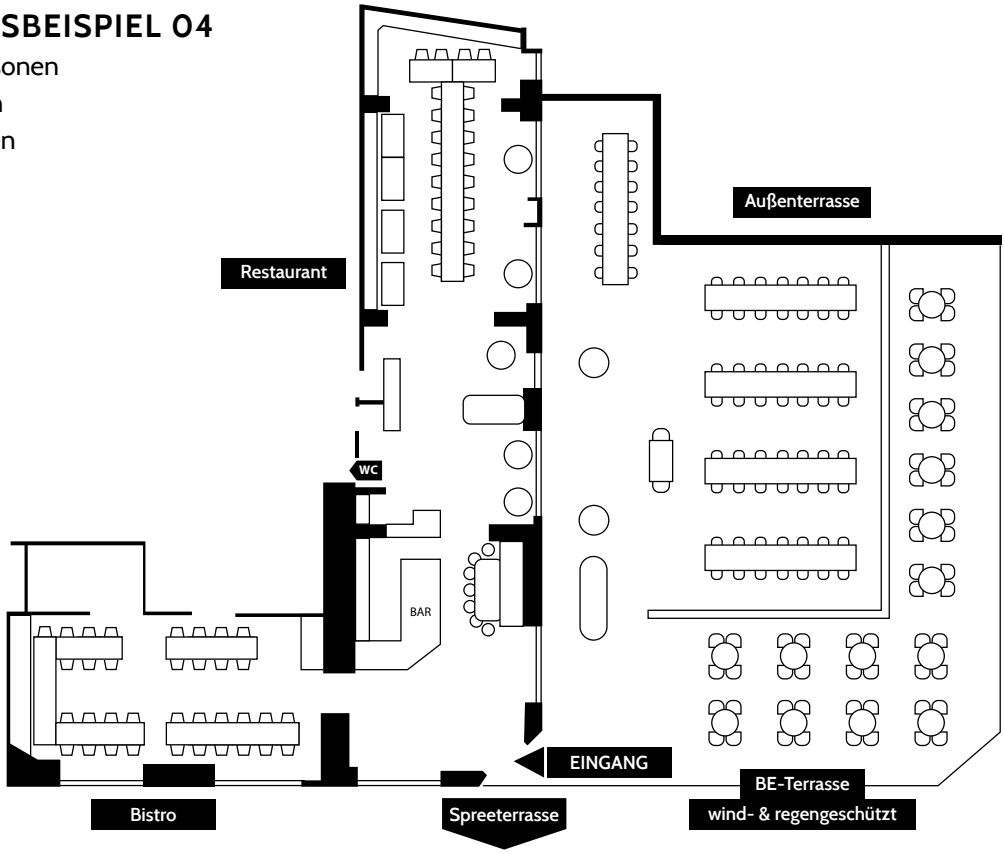
BESTUHLUNGSBEISPIEL 03

Restaurant: bis zu 60 Personen
Bistro: bis zu 30 Personen
Zzgl. Außenterrassen



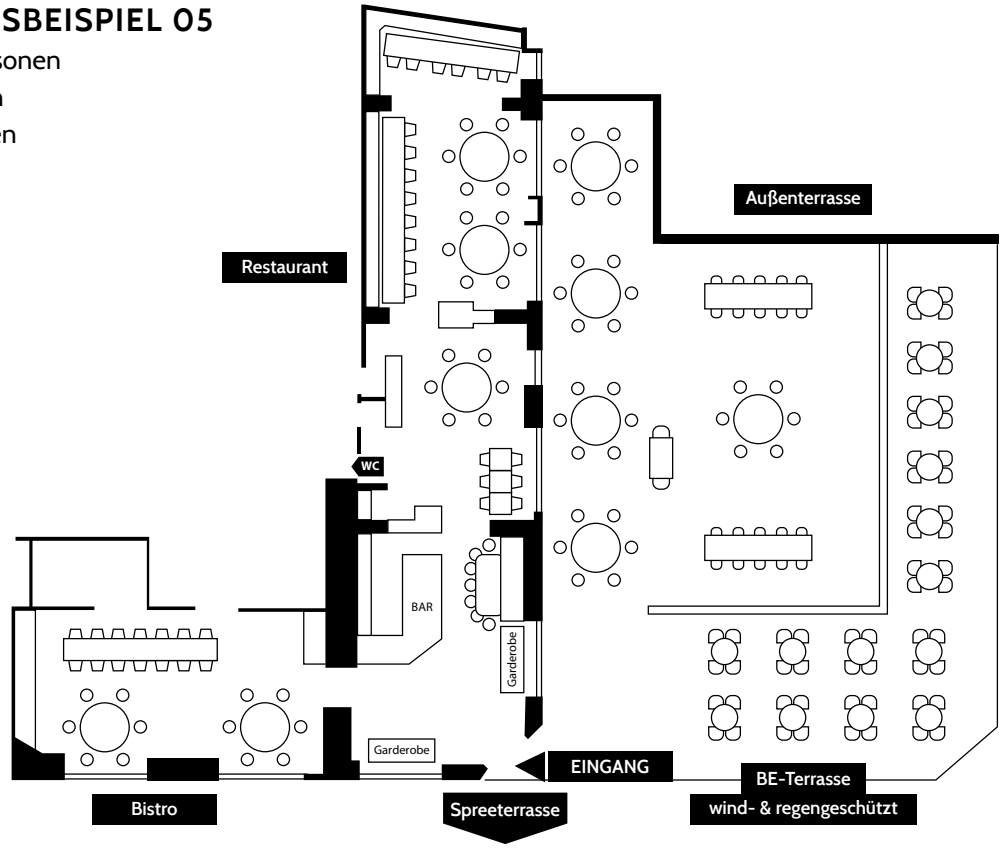
BESTUHLUNGSBEISPIEL 04

Restaurant: 20 Personen
Bistro: 30 Personen
Zzgl. Außenterrassen



BESTUHLUNGSBEISPIEL 05

Restaurant: 40 Personen
Bistro: 20 Personen
Zzgl. Außenterrassen



Weitere Bestuhlungsbeispiele sind auf Anfrage verfügbar.

UNSERE LOCATIONS

BRECHTS STEAKHAUS

ULTIMATIVER GENUSS FÜR FEINSCHMECKER UND FLEISCH-LIEBHABER

Das Brechts ist ein modernes Steakrestaurant mit hauseigenem Dry-Ager und Lavasteingrill, das sich in bester Berliner Lage befindet. Wer möchte, kann sich in eine der gemütlichen Sitzecken zurückziehen. Wer feiern möchte, für den richten wir lange Tafeln ein. Und wer es im kleinen Kreis privat haben möchte, kann unseren Private Room buchen, der für Gruppen bis 10 Personen ausgelegt ist.

Im Brechts Steakrestaurant erwarten Sie hochwertige Gourmetfleischsorten, die wir direkt von unseren ausgewählten Züchtern beziehen. Durch unsere schonende Zubereitung kommt der Geschmack besonders zur Geltung und sorgt dafür, dass das Fleisch besonders zart und saftig schmeckt. Unsere Gäste können sich auf saftige Dry-Aged-Steaks, Prime Cuts, Roastbeef, Filet und Tatar freuen – ideal für jeden Feinschmecker und Fleischliebhaber.

Innen bieten wir Platz für 100 Gäste. Auf unserer Terrasse an der Spree finden weitere 80 Gäste Platz.
Ob Geburtstag, Jubiläum, Taufe, Einschulung oder Firmenfeier: Mit über 10 Jahren Veranstaltungserfahrung können Sie sich auf uns verlassen!





Schiffbauerdamm 7, 10117 Berlin
Fon: +49 (0)30-28 59 90 46 | www.brechts.de



BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

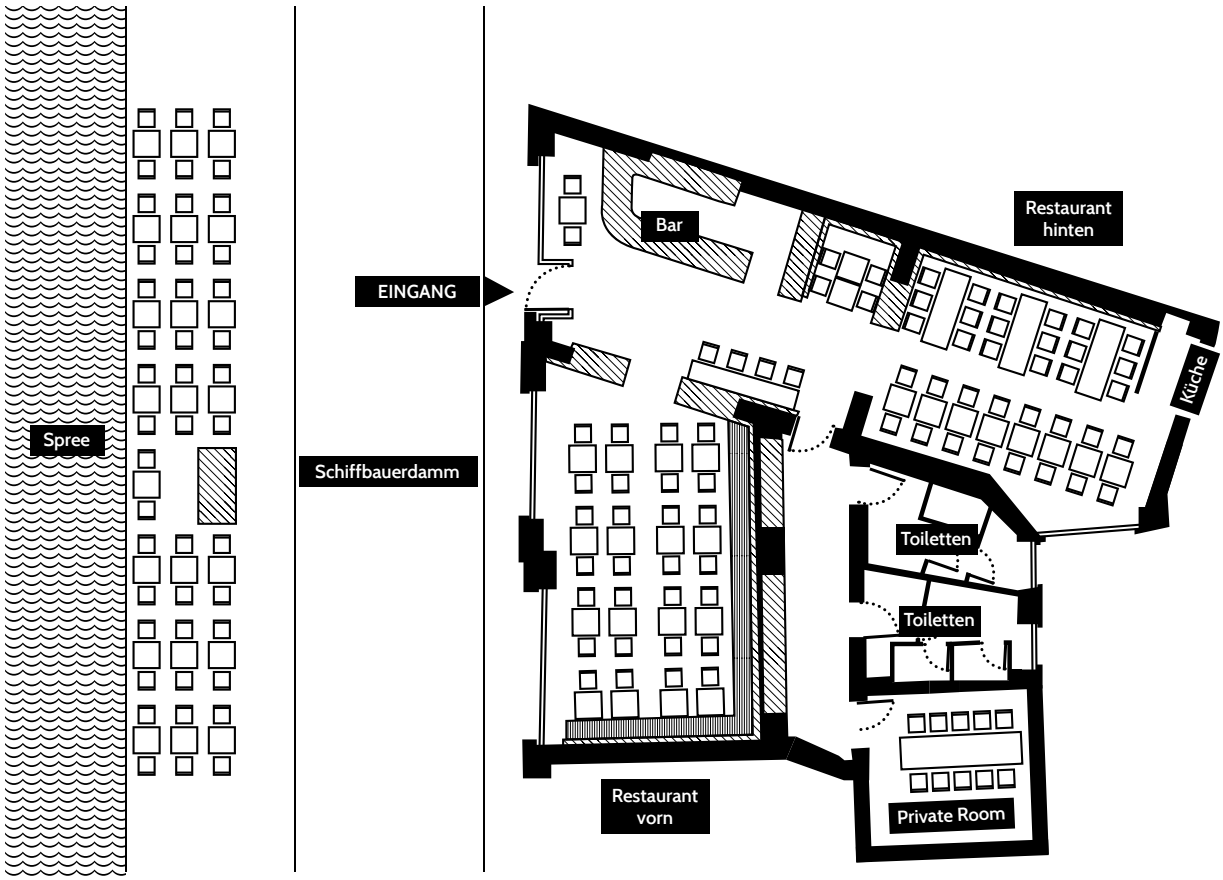
- Bis zu 100 Innenplätze
- Private Room mit bis zu 10 Plätzen
- Bis zu 80 Terrassenplätze

VORHANDENE AUSSTATTUNG

- Musikanlage

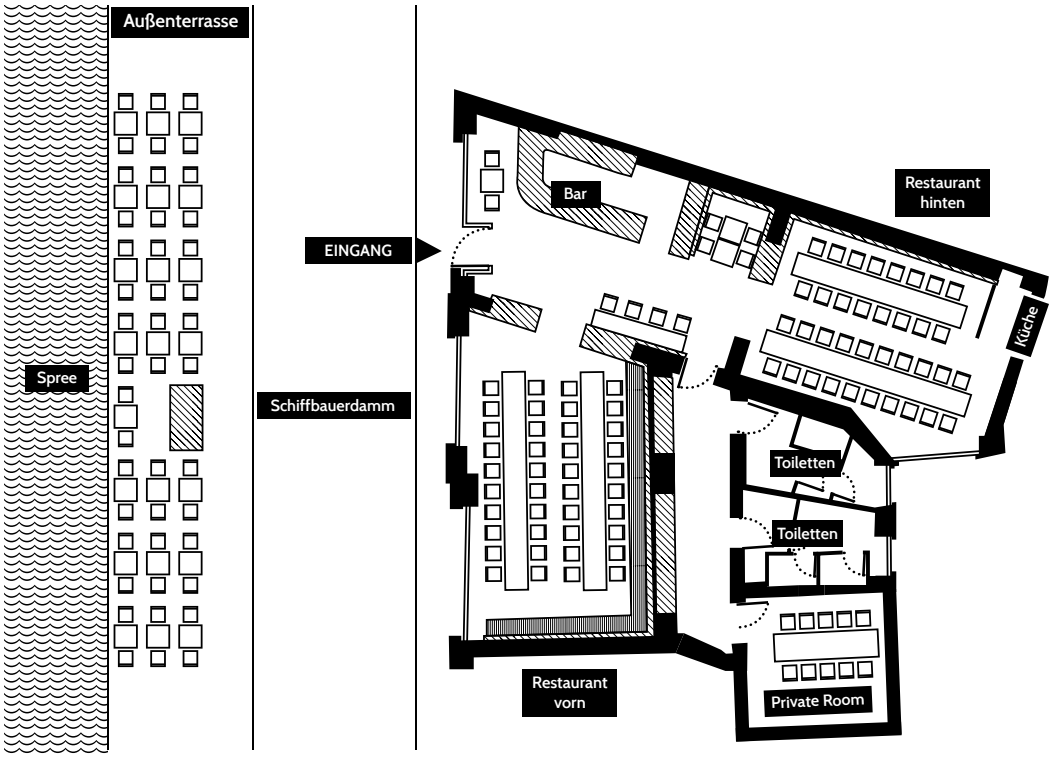
BESTUHLUNGSBEISPIEL 01

Bis zu 66 Personen



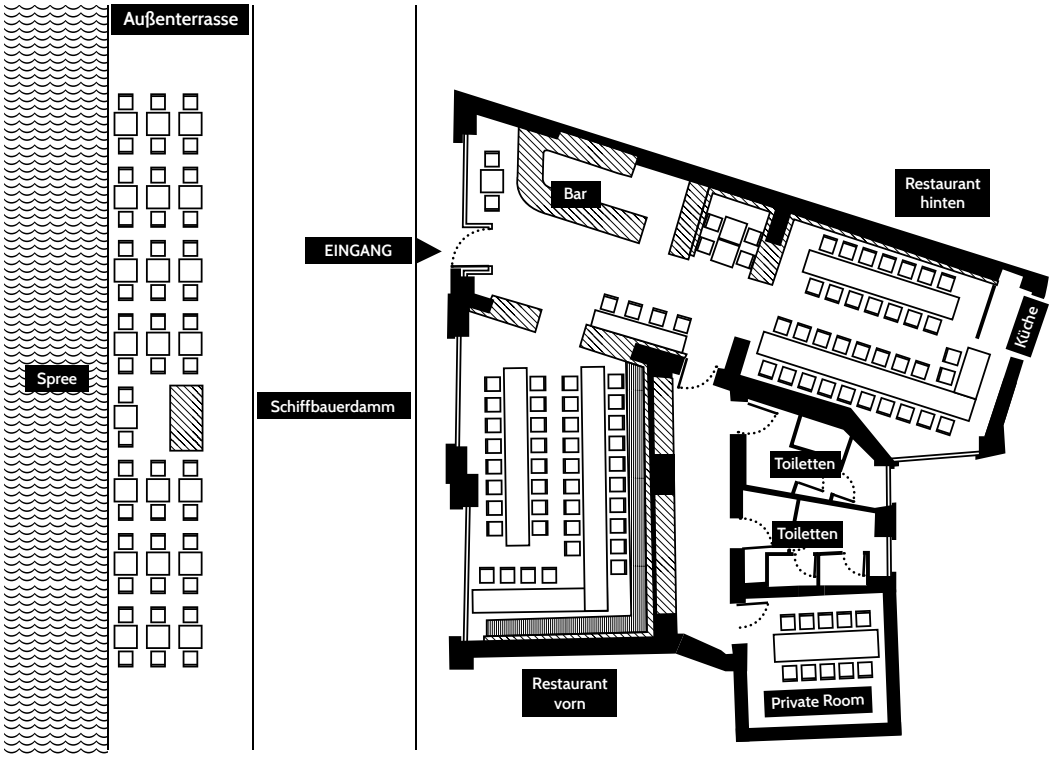
BESTUHLUNGSBEISPIEL 02

Restaurant vorn: 40 Personen | Restaurant hinten: 32 Personen
Zzgl. Außenterrassen



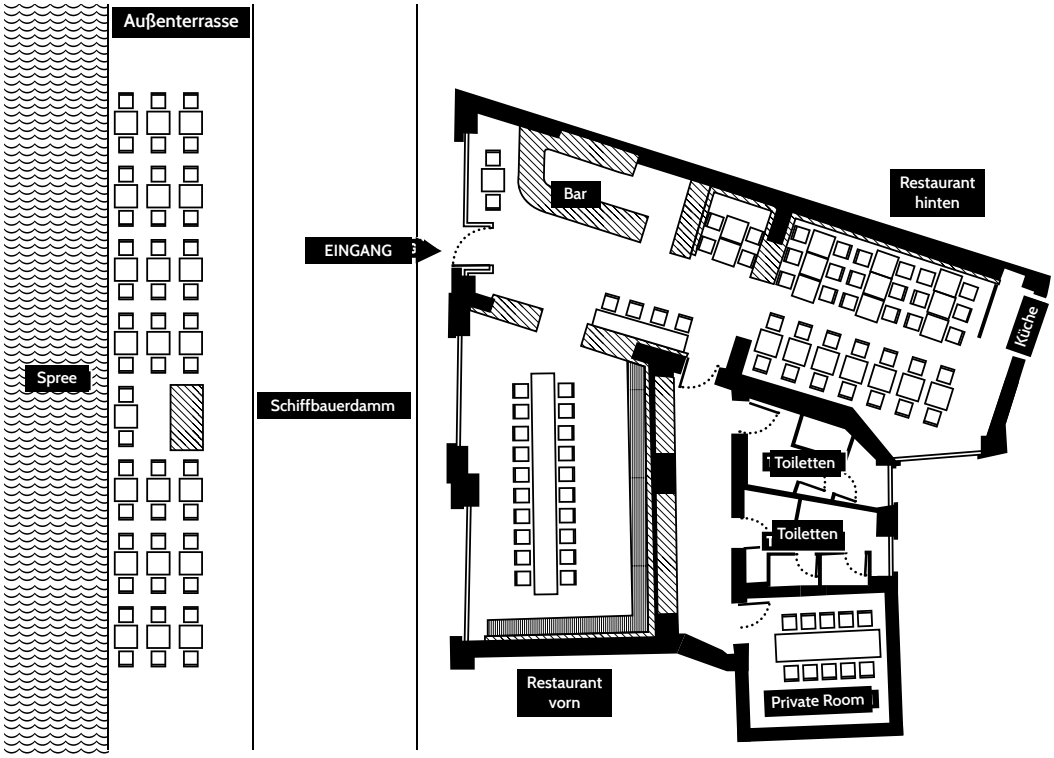
BESTUHLUNGSBEISPIEL 03

Restaurant vorn: 42 Personen | Restaurant hinten: 36 Personen
Zzgl. Außenterrassen



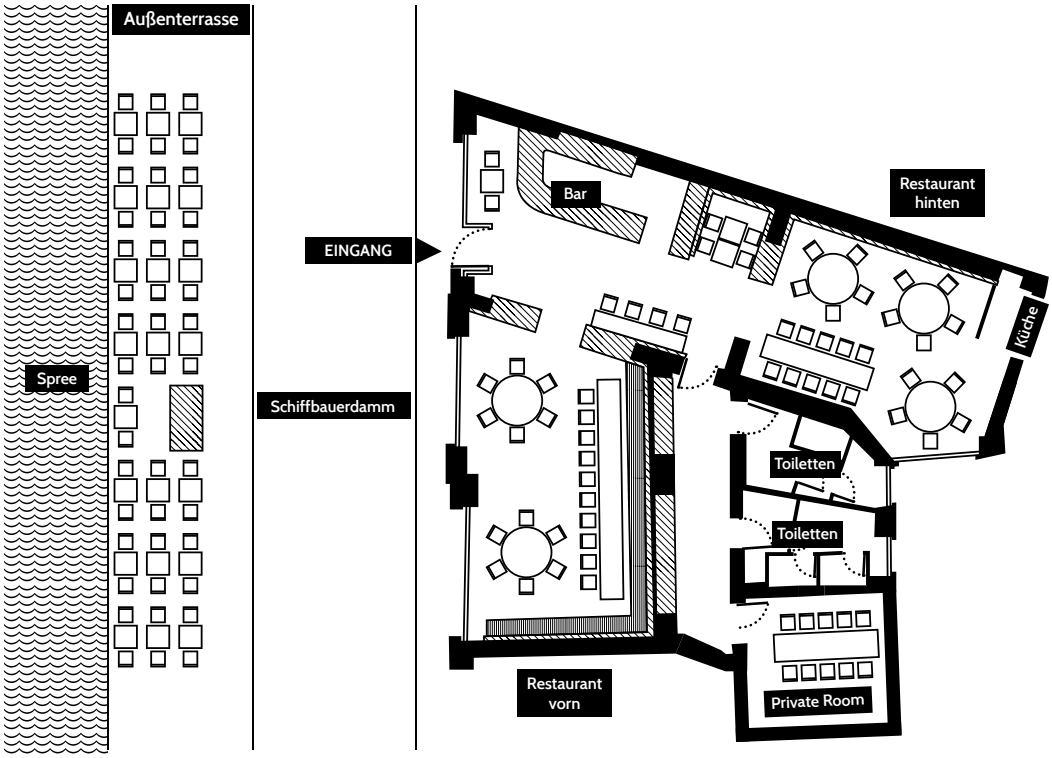
BESTUHLUNGSBEISPIEL 04

Restaurant vorn: 30 Personen | Restaurant hinten: 34 Personen
Zzgl. Außenterrassen



BESTUHLUNGSBEISPIEL 05

Restaurant vorn: 30 Personen | Restaurant hinten: 25 Personen
Zzgl. Außenterrassen



Weitere Bestuhlungsbeispiele sind auf Anfrage verfügbar.

UNSERE LOCATIONS

Vincent
PIANO BAR & GRILL

DIE BAR MIT DEM 20ER JAHRE FLAIR

Nur wenige Schritte von der Ganymed Brasserie entfernt lebt in der Vincent Piano Bar das Flair der 20er Jahre wieder auf. Gedämpftes Licht, die verspiegelte, historische Theke und leise Klavierklänge: Hier ist es intim, elegant und zugleich völlig unangestrengt.

An der Bar erwartet Sie eine Auswahl exklusiver Spirituosen, die Sie in gemütlicher Bistro-Atmosphäre in Ruhe entdecken können. Ob Geburtstag, Firmenfeier oder privater Empfang: Mit der professionellen musikalischen Begleitung eines Pianisten wird Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Die Vincent Piano Bar bietet Platz für 28 Gäste an Tischen und 40 Personen beim Stehempfang. Auf der Sonnenterrasse an der Spree kommen weitere 40 Plätze hinzu, die dank Heizstrahler auch an kühleren Tagen genutzt werden können.

Für einen Aufenthalt wie aus einer anderen Zeit – mitten in Berlin – sprechen Sie uns an!





Schiffbauerdamm 6-7, 10117 Berlin
Fon: +49 (0)30-27 58 23 05 | www.vincent-bar.de

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

- Bis zu 40 Innenplätze
- Bis zu 40 Außenplätze

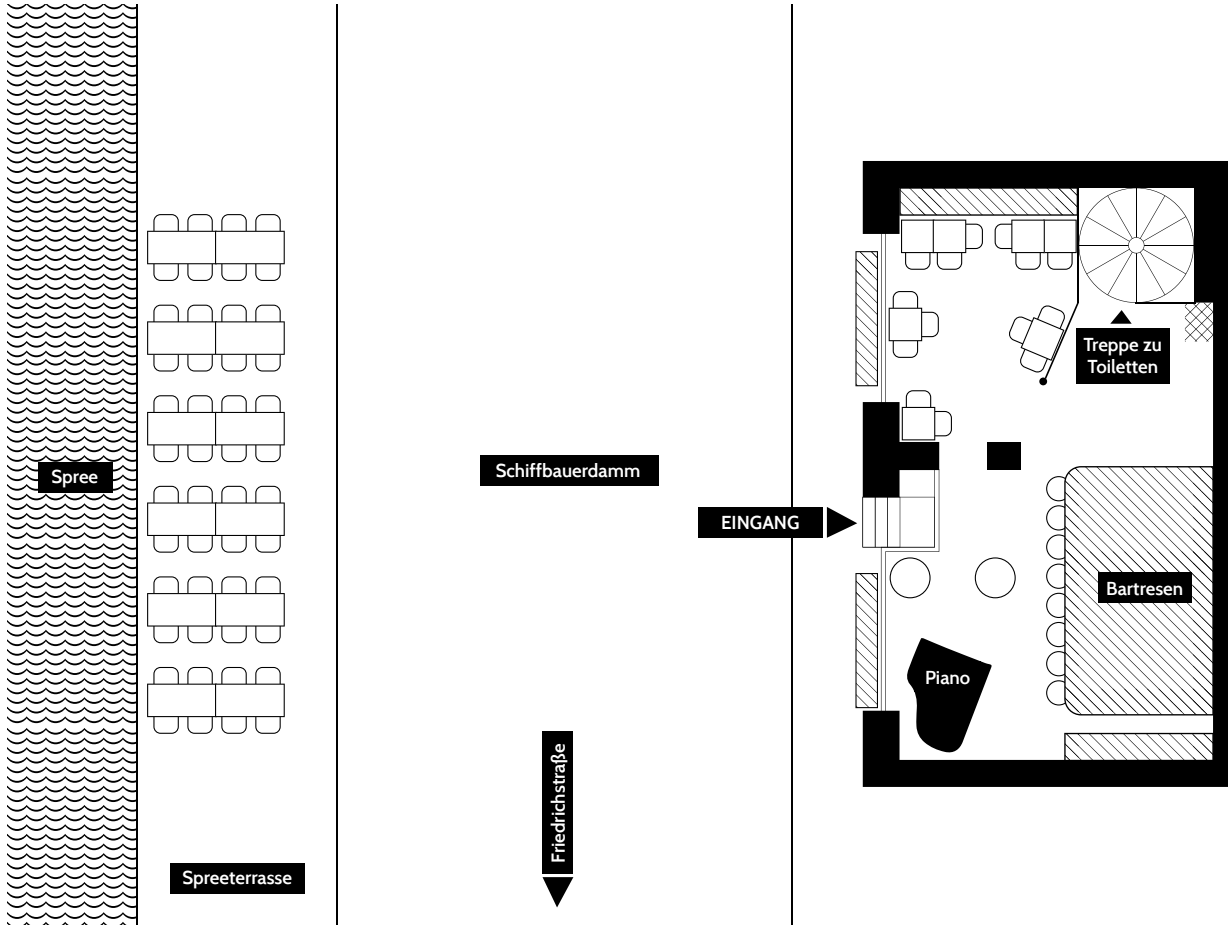
Weitere Bestuhlungsbeispiele sind auf Anfrage verfügbar.

VORHANDENE AUSSTATTUNG

- Piano
- Musikanlage

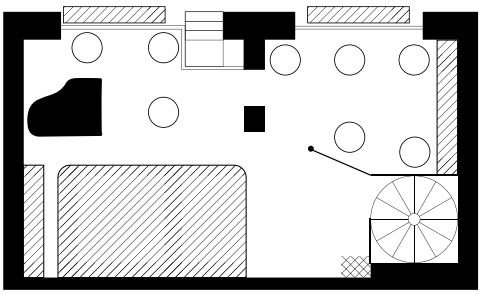
CATERING

- Vorspeisenplatten, Stehempfang mit Fingerfood und / oder Menüs sind vom Brechts oder vom Ganymed lieferbar



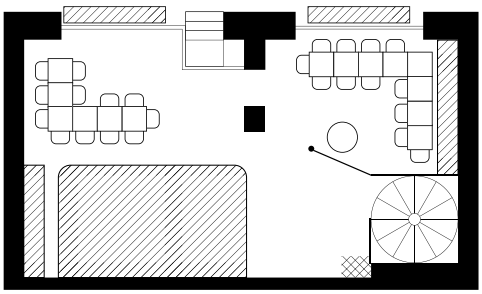
BESTUHLUNGSBEISPIEL 01

Stehempfang für 40 Personen



BESTUHLUNGSBEISPIEL 02

28 Sitzplätze



Weitere Bestuhlungsbeispiele sind auf Anfrage verfügbar.

UNSERE LOCATIONS

BAR À VIN

VINS FINS
ET CUISINE TRADITIONELLE

REICHHALTIGES WEINANGEBOT IN INTIMEM AMBIENTE

Die Bar à Vin lockt mit ihrer erlesenen Auswahl exklusiver Weine. Der kleine, aber feine Gastraum schafft eine intime Atmosphäre, die jede Veranstaltung zum wohligen Genuss werden lässt.
So eignet sich die Bar à Vin hervorragend für Feiern im kleinen Kreis oder für separate Zusammenkünfte in gemütlicher Atmosphäre.

Genießen Sie wohltemperierte Weine zu französischen Gerichten in familiärer Atmosphäre.
Die Weine, die auf unserer Karte stehen, empfehlen wir aus Überzeugung! Uns ist es eine Herzensangelegenheit, Ihnen nur die beste Qualität anzubieten.

Der Innenraum der Bar à Vin kann in verschiedenen Tischvariationen – von der klassischen Tafel bis hin zur U-Form – bis zu 20 Personen aufnehmen. Auf der Sonnenterrasse mit herrlichem Blick auf die Spree können 30 Personen bewirtet werden.

Ob Feier, Weinseminar oder ein Abend unter Freunden: Wir freuen uns auf Sie!





Schiffbauerdamm 6-7, 10117 Berlin
Fon: +49 (0)30-27 58 21 58 | www.ganymed-weinbar.de

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

- Bis zu 20 Innenplätze
- Bis zu 30 Außenplätze

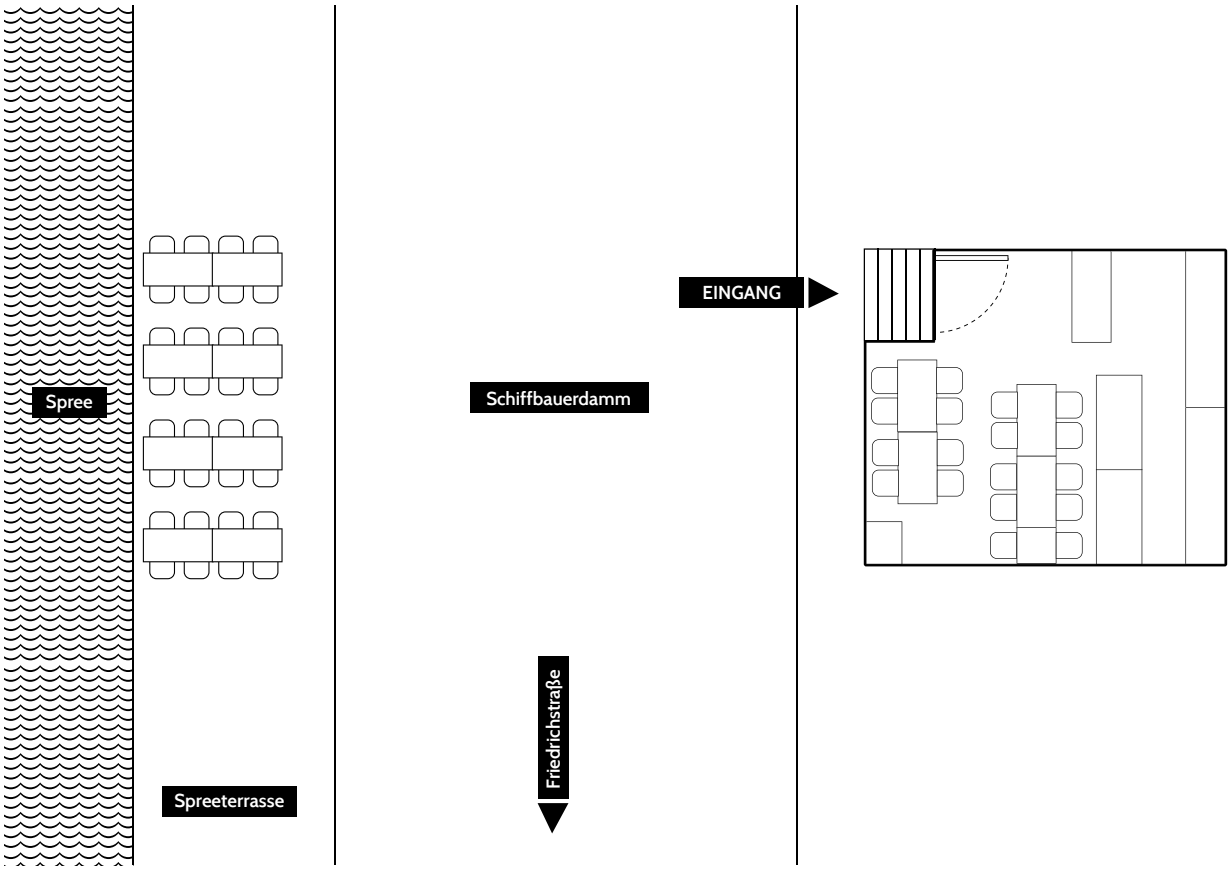
Weitere Bestuhlungsbeispiele sind auf Anfrage verfügbar.

VORHANDENE AUSSTATTUNG

- Musikanlage

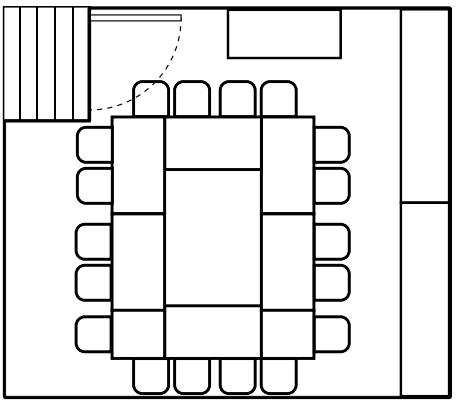
CATERING

- Vorspeisenplatten, Stehempfang mit Fingerfood und / oder Menüs sind vom Brechts oder vom Ganymed lieferbar



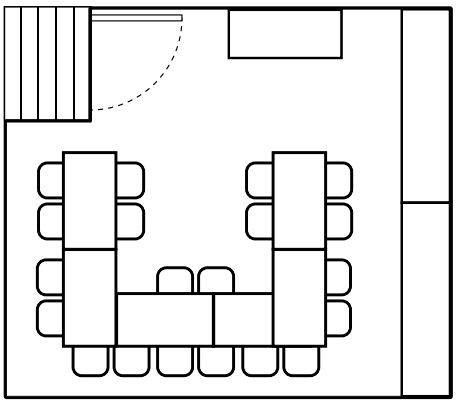
BESTUHLUNGSBEISPIEL 01

Tafel für 18 Personen



BESTUHLUNGSBEISPIEL 02

Tafel für 20 Personen



Weitere Bestuhlungsbeispiele sind auf Anfrage verfügbar.

Catering & Menüs





FRÜHSTÜCKSPLATTEN

Für Ganymed buchbar (kalt und warm)

SELECTION 1,5,11,A,B,D,E,F,G,H,I,L

Im Haus. Außer Haus auf Anfrage.

Ab 10 Personen 22,50 EUR / Person

Eierspeisen, Wurst & Käse

- Bio-Rührei und gekochte Eier
- Bayonne-Schinken und italienische Fenchelsalami
- Roquefort und Brie

Beilagen & Aufstriche

- Tomate-Mozzarella, Antipasti und Frischkäse
- Joghurt mit saisonalem Obst, Konfitüre und Honig

Süßes & Gebäck

- Crêpe mit Himbeer-Schmand und Ahornsirup
- Baguette, Toast, Brötchen, Sauerteigbrot, Butter und Croissant

Lachstatar & Saucen

- Lachstatar vom norwegischen Lachs mit Himbeer-Vinaigrette, Schalotten und Zitrone
- Rouille-Sauce, Cocktailsauce, Zitronen und Kräuterbaguette

SEA & LAKE SELECTION 1,11,16,A,B,D,F,H,I,L,N

Im Haus. Außer Haus auf Anfrage.

Ab 10 Personen 35,00 EUR / Person

Warme Eierspeise

- Bio-Omelett mit Chorizo und Gruyère, dazu Drillinge, rote Zwiebeln, Paprika und Basilikum Pesto

Herzhaftes Frühstück

- Bacon, Bio-Rührei, Baked Beans und Nürnberger Würstchen

Süße Komponenten

- Marmelade, Orangenmarmelade, Honig und Nutella, dazu Joghurt mit Früchten

Fisch & Meeresfrüchte

- Austern und Crevetten
- Norwegischer Lachs dreierlei: gebeizt, natur und mit Roter Bete, dazu Sahne-Meerrettich
- Zwiebelmarmelade als feine Ergänzung
- Baguette, Toast, Brötchen, Sauerteigbrot, Butter und Croissant





SIGNATURE SELECTION 1,4,5,11,A,B,D,E,F,H,I,L,N

Im Haus. Außer Haus auf Anfrage.
Ab 10 Personen 45,00 EUR / Person

Fisch & Meeresfrüchte

- Gebratene Jakobsmuscheln mit Crevetten
- Lachstatar vom norwegischen Lachs mit Kapern, Vinaigrette, Wasabi-Mayo, Koriander, Mango und Tomaten

Aufstriche & kalte Komponenten

- Marmeladen, Basilikum-Frischkäse, Tomate-Mozzarella, Pesto und Antipasti

Süßes & Getränke

- Joghurt mit Früchten, Orangensaft

Bauernfrühstück

- Optional vegetarisch: Eier mit Kartoffeln, eingelegter Gurke, Trüffelbutter und Frühlingslauch; auf Wunsch mit Speck

Warme Eierspeisen

- Bio-Eier mit Schnittlauch und Kresse
- Getrüffeltes Bio-Rührei

Backwaren

- Baguette, Toast, Brötchen, Sauerteigbrot, Butter und Croissant

SEAFOOD UND KRUSTENTIERE 1,A,B,D,E,F,I,L,N

Im Haus. Außer Haus auf Anfrage.
Ab 10 Personen 85,00 EUR / Person

Gegrilltes Seafood

- Hummer vom Grill, Oktopus in Olivenöl und Knoblauch sowie zweierlei hausgebeizter Lachs

Krustentiere & Austern

- Crevetten rosé, Austern Fine de Claire und Garnelen mit Knoblauch und Chili

Frühstück & Beilagen

- Bio-Rührei, Baguette und Blinis
- Kaviar 5 g / Person, 1 Glas Champagner / Person

Lachstatar & Saucen

- Lachstatar vom norwegischen Lachs mit Himbeer-Vinaigrette, Schalotten und Zitrone
- Rouille-Sauce, Cocktailsauce, Zitronen und Kräuterbaguette
- Salat der Saison


POMMERY

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Für Ganymed buchbar

VEGETARISCHE SELECTION 1,5,11,A,B,D,E,F,L

Im Haus ab 10 Personen. Außer Haus ab 20 Personen (nur auf Anfrage). 38,00 EUR / Person

Herzhaft & vegetarisch

- Gegrilltes Saisongemüse, süß-sauer eingelegt
- Basilikum-Frischkäse, Tomate-Mozzarella und Pesto
- Gekochtes Ei, vegetarisches Bio-Rührei und vegetarische Quiche

Süßes & Aufstriche

- Marmelade, Honig und Nutella
- Joghurt mit Früchten sowie Chia-Pudding und Cornflakes
- Crêpe mit Himbeer-Schmand und Ahornsirup

Getränke & Backwaren

- Frischer Orangensaft, Mineralwasser, Crémant und Kaffee
- Baguette, Toast, Brötchen, Sauerteigbrot, Butter und Croissant

SEA & LAKE SELECTION 1,5,11,A,B,D,E,F,H,I,L,N

Im Haus ab 10 Personen. Außer Haus ab 20 Personen (nur auf Anfrage). 45,00 EUR / Person

Süßes & Aufstriche

- Marmelade, Honig, Nutella und Joghurt mit Früchten
- Orangenmarmelade, Crêpe mit Himbeer-Schmand und Ahornsirup

Herzhaftes Frühstück

- Bacon, Bio-Rührei, gekochtes Ei, Baked Beans und Nürnberger Würstchen
- Salami, Schinken und Käse

Fisch & Meeresfrüchte

- Austern, Crevetten und norwegischer Lachs – gebeizt, natur und mit Roter Bete, Sahne-Meerrettich, Zwiebelmarmelade und Jakobsmuscheln

Feine Vorspeise

- Tatar mit Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten und Bio-Eigelb

Backwaren

- Baguette, Toast, Brötchen, Sauerteigbrot, Butter und Croissant



SIGNATURE SELECTION 1,A,B,D,E,F,H,I,L,N

Im Haus ab 10 Personen. Außer Haus ab 20 Personen (nur auf Anfrage). 49,00 EUR / Person

Kalte Komponenten & Getränke

- Basilikum-Frischkäse, Tomate-Mozzarella und Pesto
- Frischer Orangensaft, Mineralwasser und Crémant

Herzhaftes Frühstück

- Bacon, Bio-Rührei, Baked Beans und Nürnberger Würstchen
- Orangenmarmelade

Vegetarische Begleiter

- Gegrilltes Saisongemüse, süß-sauer eingelegt

Salat

- Caesar Salad mit Hähnchenbrustfilet, Romanasalat, Caesar-Dressing, Croûtons, Cherrytomaten und Parmesan

Fisch & Meeresfrüchte

- Austern, Crevetten und norwegischer Lachs – gebeizt, natur und mit Roter Bete, Sahne-Meerrettich und Zwiebelmarmelade
- Lachstatar mit Koriander, Schalotten und Wasabi-Mayo

Backwaren

- Baguette, Toast, Brötchen, Sauerteigbrot, Butter und Croissant



LUNCHBUFFET (12 BIS 15 UHR)

Für Ganymed buchbar (kalt und warm)

GANYMED BISTRO 1,9,A,D,E,F,L

Im Haus ab 10, außer Haus ab 20 Personen — 35,00 EUR / Person

Vorspeisen & leichte Komponenten

- Caesar Salad
- Antipasti
- Hummus
- Tomate-Mozzarella

Suppe

- Grobe Tomatensuppe mit Croûtons

Hauptgang

- Maispoulardenbrust mit Rote-Bete-Kartoffelpüree, wildem Brokkoli und Portweinjus

Dessert

- Schokomousse

GANYMED BRASSERIE 1,4,9,A,D,F,H,L,N

Im Haus ab 10, außer Haus ab 20 Personen — 45,00 EUR / Person

Vorspeisen & kalte Komponenten

- Grissini mit Schinken
- Roastbeef mit Gurken-Zwiebel-Relish
- Wildkräutersalat
- Tataki vom Lachs
- Datteln im Speckmantel

Suppe

- Süßkartoffelcremesuppe mit Sonnenblumenkernen

Hauptgerichte

- Rippchen mit Coleslaw
- Pasta mit Trüffel
- Garnelen mit geschmorten Babytomaten
- Quiche mit Speck

Desserts

- Cheesecake
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce



GANYMED GOURMET 1,5,9,A,D,F,G,H,I,L,N

Im Haus ab 10, außer Haus ab 20 Personen — 55,00 EUR / Person

Vorspeisen & Antipasti

- Oliven, Kapern, Tomaten und Grissini
- Carpaccio mit Trüffelvinaigrette und Parmesan
- Gratinierter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat
- Meeresfrüchtesalat mit Oktopus
- Büffelmozzarella mit confierten Tomaten

Suppe

- Hummer Bisque

Hauptgänge

- Gegrilltes Zanderfilet mit Rote-Bete-Gnocchi, Walnüssen, Ziegenkäse und Salbei-Beurre-blanc
- Roastbeef mit gegrilltem grünem Spargel und Chimichurri

Desserts & Käse

- Obstplatte
- Zitronentarte
- Drei französische Käsesorten mit Oliven, Walnüssen und Obst





LUNCHMENÜS IM GANYMED (TGL. 12 BIS 15 UHR)

Nur im Haus buchbar.

Ein 2-Gänge-Menü besteht aus Vorspeise und Hauptgang oder aus Hauptgang und Dessert, ganz nach Ihrem Wunsch.

LUNCHMENÜ 1 1,8,17,D,H,N

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	25,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	32,00 EUR / Person

Vorspeise

- Wildkräutersalat

Hauptgang

- Lachsfilet (160 g) mit Beurre Blanc

Dessert

- Kuchen / Tarte (Tagesangebot)

LUNCHMENÜ 2 1,2,3,4,5,7,8,14,15,17,D,F

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	17,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	24,00 EUR / Person

Vorspeise

- Zwiebelsuppe

Hauptgang

- Elsässer Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Speck, Crème fraîche, Schnittlauch, Petersilie

Dessert

- Crème Brûlée mit Bourbonvanille, karamellisiert

LUNCHMENÜ 3 1,2,3,5,6,8,9,14,15,A,D,F,H,J

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	27,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	35,00 EUR / Person

Vorspeise

- Lachstatar vom norwegischen Lachs mit Kapern und Vinaigrette

Hauptgang

- Pasta Ochsenbackenragout

Dessert

- Veganes Zitronen-, Heidelbeer- und Himbeersorbet mit Früchten der Saison



LUNCHMENÜ 4 1,3,4,5,6,8,9,15,17,D,E,F,H

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	27,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	35,00 EUR / Person

Vorspeise

- Tatar vom Rind (100 g) mit Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb

Hauptgang

- Pasta mit gegrilltem Oktopus

Dessert

- Brownie-Eis Ganymed: Chocolate und Vanilla Caramel Brownie Eiscreme, Brownie-Stückchen, Chocolate Sauce, Schlagsahne und Haselnusskrokant

LUNCHMENÜ 5 1,5,8,15,A,D,F,H,I,J

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	25,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	32,00 EUR / Person

Vorspeise

- Fischsuppe «Marseille»

Hauptgang

- Coq au Vin in Burgundersauce

Dessert

- Crème Brûlée mit Bourbonvanille, karamellisiert





LUNCHMENÜS IM BRECHTS (TGL. 12 BIS 15 UHR)

Nur im Haus buchbar.

Ein 2-Gänge-Menü besteht aus Vorspeise und Hauptgang oder aus Hauptgang und Dessert, ganz nach Ihrem Wunsch.

LUNCHMENÜ 1 8,14,15,A,E,F,H,J

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	25,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	32,00 EUR / Person

Vorspeise

- Caesar Salad: Romanasalat, Croûtons, Cherrytomaten & Parmesan

Hauptgang

- Trüffelpasta: Linguine, Parmesan, Trüffelbutter

Dessert

- Cheesecake im Glas: Haferkeks-Streusel mit Frischkäsecreme & Ananas-Mango-Salat

LUNCHMENÜ 2 2,3,5,8,14,15,A,D,F,H,J

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	25,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	32,00 EUR / Person

Vorspeise

- Caesar Salad: Romanasalat, Croûtons, Cherrytomaten & Parmesan

Hauptgang

- Hüftsteak (150 g) mit Kartoffelpüree und Gemüse

Dessert

- Passionsfrucht Crème Brûlée

LUNCHMENÜ 3 1,2,6,7,8,9,11,D,F,I,N

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	25,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	32,00 EUR / Person

Vorspeise

- Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch, gegrillter Garnele, Süßkartoffel, Chili und Koriander

Hauptgang

- Brechts Maispoulardenbrust mit Rote-Bete-Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, Portweinjus

Dessert

- Passionsfrucht Crème Brûlée



LUNCHMENÜ 4 7,8,15,17,A,E,J

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	29,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	35,00 EUR / Person

Vorspeise

- Brechts Currywurst mit grober Curry-Sauce

Hauptgang

- Wiener Schnitzel (120 g Kalbsschnitzel) mit Pommes

Dessert

- Cheesecake im Glas: Haferkeks-Streusel mit Frischkäsecreme & Ananas-Mango-Salat

LUNCHMENÜ 5 8,14,15,A,D,F,H,J

2-Gänge-Menü ab 10 Personen	25,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü ab 10 Personen	32,00 EUR / Person

Vorspeise

- Caesar Salad: Romanasalat, Croûtons, Cherrytomaten & Parmesan

Hauptgang

- Brechts Rippchen mit BBQ-Sauce, Kräuter-Kartoffelecken, Coleslaw, Röstzwiebeln

Dessert

- Passionsfrucht Crème Brûlée

LUNCHMENÜ 6 6,7,8,14,15,17,A,D,E,F,H,J

Ab 10 Personen

3-Gänge-Menü	35,00 EUR / Person

Vorspeise

- Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, Blattsalaten, Cherrytomaten, karamellisierten Walnüssen, Himbeeren

Hauptgang

- Maispoulardenbrust mit Rote-Bete-Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, Portweinjus
- Spare Ribs mit BBQ-Sauce, Kräuter-Kartoffelecken, Coleslaw, Röstzwiebeln
- Oder Smashed BBQ Burger mit Beef, Blattsalat, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgurken, roten Zwiebeln, BBQ-Sauce und Fries
- Oder vegetarische Alternative (nach Saison)

Dessert

- Cheesecake im Glas



VORSPEISENPLATTEN KALT

Für Ganymed, Brechts, Vincent und die Weinbar buchbar

Alle Vorspeisenplatten werden mit frischem Baguette serviert

VEGETARISCHE SELECTION 1,4,9,11,A,D,E,F,G,L

Im Haus und außer Haus
Ab 10 Personen 25,00 EUR / Person

Gemüse & Antipasti

- Gegrilltes Saisongemüse, süß-sauer eingelegt
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Käse & Begleiter

- Reblochon mit Honig
- Comté mit Feigensenf
- Brie de Meaux mit Preiselbeer-Creme
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und Paprika-Chutney

ROAST SELECTION 1,4,9,11,13,A,B,D,E,F,H,L

Im Haus und außer Haus
Ab 10 Personen 45,00 EUR / Person

Fleisch & klassische Begleiter

- Rosa Roastbeef mit Remoulade
- Fenchelsalami mit Oliventapenade
- Bayonne Schinken mit Parmesanspänen

Feine Vorspeisen

- Tatar mit Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten und Bio-Eigelb
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Kapern und Zitrone

SEA & LAKE SELECTION 1,5,A,D,F,G,H,I,L,N

Im Haus und außer Haus
Ab 10 Personen 49,00 EUR / Person

Fisch & Meeresfrüchte

- Klassischer Garnelencocktail
- Hausgebeizter Lachs nach Ganymed-Rezept mit Rösti und Honig-Senf-Dillsauce
- Lachstatar mit Koriander, Schalotten und Wasabi-Mayo
- Meeresfrüchtesalat à la Ganymed
- Riesen Gambas mit Knoblauch und Chili



SIGNATURE SELECTION 1,11,A,B,D,E,F,G,H,L,N

Im Haus und außer Haus
Ab 10 Personen 45,00 EUR / Person

Fleisch & Klassiker

- Tatar mit Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten und Bio-Eigelb
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Kapern und Zitrone

Fisch & Meeresfrüchte

- Gebeizter Lachs mit Rösti und Honig-Senf-Dillsauce
- Meeresfrüchtesalat à la Ganymed
- Riesen Gambas mit Knoblauch und Chili

Vegetarische Begleiter

- Gegrilltes Saisongemüse, süß-sauer eingelegt
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto



STEHEMPFANG MIT FINGERFOOD

Für Ganymed, Brechts, Vincent und die Weinbar buchbar

VEGETARISCHE SELECTION 1,4,9,11,14,A,D,E,F,H,L,N

Im Haus und außer Haus
Als Canapés oder im Glas
Ab 10 Personen — 25,00 EUR / Person

- Gegrilltes Saisongemüse, süß-sauer
- Reblochon, Honig
- Comté, Feigensenf
- Tomate-Mozzarella, Basilikum Pesto
- Brie de Meaux, Preiselbeer-Creme
- Karamellisierter Ziegenkäse, Honig, Walnüsse, Paprika-Chutney

ROAST SELECTION 1,4,9,11,15,A,D,E,F,H,L

Im Haus und außer Haus
Als Canapés
Ab 10 Personen — 28,00 EUR / Person

- Rosa Roastbeef, Remoulade
- Fenchelsalami, Oliventapenade
- Bayonne Schinken, Parmesanspäne
- Tatar, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb
- Vitello Tonnato, Thunfischcreme, Kapern, Zitrone

SEA & LAKE SELECTION 1,4,9,11,A,D,E,F,G,H,L,N

Im Haus und außer Haus
Als Canapés oder im Glas
Ab 10 Personen — 32,00 EUR / Person

- Klassischer Garnelencocktail
- Hausgebeizter Lachs nach Ganymed-Rezept, Rösti, Honig-Senf-Dillsauce
- Lachstatar, Koriander, Schalotten, Wasabi-Mayo
- Meeresfrüchtesalat à la Ganymed
- Riesen Gambas, Knoblauch, Chili

SIGNATURE SELECTION 1,A,B,D,E,F,G,H,I,L,N

Im Haus und außer Haus
Ab 10 Personen 38,00 EUR / Person

- Tatar, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb
- Karamellisierter Ziegenkäse, Honig, Walnüsse, Paprika-Chutney
- Vitello Tonnato, Thunfischcreme, Kapern, Zitrone
- Gebeizter Lachs, Rösti, Honig-Senf-Dillsauce
- Gegrilltes Saisongemüse, süß-sauer
- Tomate-Mozzarella, Basilikum Pesto
- Meeresfrüchtesalat à la Ganymed
- Riesen Gambas, Knoblauch, Chili





MENÜS IM GANYMED

Bitte wählen Sie ein Menü für alle Ihre Gäste aus, selbstverständlich können Sie sich das Menü auch selbst zusammenstellen. Wählen Sie beim 3-Gänge-Menü den Zwischengang anstelle einer Vorspeise oder eines Desserts, zahlen Sie zusätzlich zum Menüpreis 5,00 EUR / Person. Die Auswahl im Hauptgang (Fisch oder Fleisch) können Ihre Gäste am Abend selbst auswählen!

MENÜ „RHÔNE“ 1,5,9,A,B,D,E,F,H,I,L,N

3-Gänge-Menü ab 10 Personen	42,50 EUR / Person
4-Gänge-Menü ab 10 Personen	52,50 EUR / Person

Vorspeise

- Limetten-Süßkartoffel-Suppe mit glasiertem Erbsenschaum und Bacon Crumble

Zwischengang (+5,00 EUR / Person im 3-Gänge-Menü)

- Kleiner Tatar von Garnelen an Avocado-Chili-Creme, Tomaten-Concassée

Hauptgang

- Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Fenchel mit wildem Spargelragout
- Geschmorte Ochsenbacke mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren

Dessert

- Marmoriertes Schokoladenmousse an Erdbeere-Basilikumsalat

MENÜ „PAR DÉFAUT“ 1,5,9,A,B,D,E,F,H,L,N

3-Gänge-Menü ab 10 Personen	39,50 EUR / Person
4-Gänge-Menü ab 10 Personen	49,50 EUR / Person

Vorspeise

- Grüne Erbsen Cremesuppe mit Joghurt, Chorizo und Minze

Zwischengang (+5,00 EUR / Person im 3-Gänge-Menü)

- Tatar von roter Bete an Balsamico-Schalotten, karamellisierten Pistazien, Safranschaum, Parmesancreme

Hauptgang

- Kross gebratenes Lachsfilet an Rote Bete-Risotto
- Coq au Vin in Burgundersauce mit Champignons und Möhren an Kartoffeln

Dessert

- Schokoladentarte an Mango-Passionsfrucht-Chutney



MENÜ „LYON“ 1,9,16,A,B,D,E,F,H,L

3-Gänge-Menü ab 10 Personen	49,50 EUR / Person
4-Gänge-Menü ab 10 Personen	59,50 EUR / Person

Vorspeise

- Möhren-Kokoscremesuppe, geräucherte Entenbrust, Ziegenkäse Crumble

Zwischengang (+5,00 EUR / Person im 3-Gänge-Menü)

- Tatar vom norwegischen Lachs, Kapern, Vinaigrette, Wasabi-Mayonnaise-Koriander-Mango-Tomaten-Salsa und Brot-Crunch

Hauptgang

- Seeteufel auf Chorizo-Risotto und Gurken-Chutney
- Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Romanesco in Mandel-Butter an Süßkartoffel Mousseline

Dessert

- Crème Brûlée am Tisch flambiert

MENÜ „NANTES“ 1,9,15,16,A,D,F,H,I,L,N

3-Gänge-Menü ab 10 Personen	55,90 EUR / Person
4-Gänge-Menü ab 10 Personen	65,90 EUR / Person

Vorspeise

- Geeistes Gurkensüppchen mit Krabben

Zwischengang (+5,00 EUR / Person im 3-Gänge-Menü)

- Gratinierter Ziegenkäse mit Paprikachutney und Salatbouquet

Hauptgang

- Gedämpftes Filet vom Atlantik-Seeteufel an Oktopus Risotto, Beurre blanc
- Rosa gebratenes Rumpsteak 200 g vom Lavasteingrill, Café de Paris-Butter, Pommes rissolées

Dessert

- Hausgemachte Zitronentarte an Pfirsich Ragout



MENÜ „GOURMET GANYMED“ 1,5,9,11,15,A,B,D,E,F,H,I,L,N

3-Gänge-Menü ab 10 Personen	59,00 EUR / Person
4-Gänge-Menü ab 10 Personen	69,00 EUR / Person

Vorspeise

- Champagnersüppchen mit Oktopus und Rote-Bete-Schaum

Zwischengang (+5,00 EUR / Person im 3-Gänge-Menü)

- Tatar vom argentinischen Rinderfilet, Carpaccio von der Honiggurke auf Röstbrot-Chips, Zwiebelsalat

Hauptgang

- Duett von gegrilltem Seeteufel und Black Tiger Garnelen an Safranrisotto, Paprika Chutney und Zitronencreme
- Kalbsfilet vom Grill, Süßkartoffel-Currycreme, Zucchini, Thymianjus

Dessert

- Schwarz-weiß marmoriertes Schokoladenmousse an Himbeere-Parfait und Blaubeerragout

MENÜ „LA MER“ 1,5,9,11,15,A,B,D,E,F,H,I,L,N

3-Gänge-Menü ab 10 Personen	59,00 EUR / Person
4-Gänge-Menü ab 10 Personen	69,00 EUR / Person

Vorspeise

- Legierte Bouillabaisse mit einem Tatar von Lachs, Oktopus und geschmortem Lauch

Zwischengang (+5,00 EUR / Person im 3-Gänge-Menü)

- Jakobsmuscheln in Safransud, mit Erbsen-Süßkartoffelcreme, Bayonne-Chips

Hauptgang

- „Surf & Turf“ 150 g Rinderfilet und Black Tiger Garnele, Rote-Bete-Mousseline, Pak Choi und Thymianjus
- Filet vom Kabeljau an Krustentier Risotto, mit Wildbrokkoli und Limetten-Beurre blanc

Dessert

- Schwarz-weiß marmoriertes Schokoladenmousse an Himbeere-Parfait und Blaubeerragout



MENÜS IM BRECHTS

Bitte wählen Sie ein Menü für alle Ihre Gäste aus, selbstverständlich können Sie sich das Menü auch selbst zusammenstellen. Vegetarische Alternativen gerne auf Anfrage.

Alle Fleischgerichte werden medium serviert.

MENÜ „FLEISCH-LIEBHABER“ 1,5,11,A,B,D,E,F,G,L

Ab 8 Personen

Inkl. 2 Beilagen und 2 Saucen zur Auswahl

3-Gänge-Menü mit 300 g Fleisch im Hauptgang	69,00 EUR / Person
3-Gänge-Menü mit 200 g Fleisch im Hauptgang	59,00 EUR / Person

Vorspeisenplatte

- Rinder Carpaccio von Hand geklopft mit Kapern, Pinienkernen, Parmesan, Rucola
- Thunfischtatar
- Pimientos
- Gegrilltes Knoblauch-Ciabatta

Hauptgang

- Steakhausteller pro Person: Rinderfilet, Rib Eye und Rumpsteak
- Oder Chateaubriand, zartes Filet Mittelstück vom irischen Weiderind

Dessert

- Schokoladen-Nougat-Brownie, Haselnüsse, salziges Karamell

Beilagen

Fries small
Chili Cheese Fries mit Jalapeños und Cheddar
Trüffel Fries
Bacon Fries mit Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce
Side Salad
Getrüffeltes Parmesan Kartoffelpüree
Gegrilltes Knoblauch-Ciabatta
Pimientos de Padrón
Schlangenbohnen mit Knoblauchbutter
Kräuter-Kartoffelecken
Coleslaw
Grüner Spargel
Wilder Brokkoli

Saucen

Portweinjus
Brechts BBQ-Sauce
Pfeffersauce
Sauce béarnaise
Kräuterbutter
Chimichurri
Aioli



MENÜ „GOURMET-FLEISCHLIEBHABER“ 1,5,11,15,A,D,E,F,H,I,L,N

Ab 8 Personen

3-Gänge-Menü mit 250 g Fleisch im Hauptgang — 125,00 EUR / Person

Vorspeisenplatte für 8 Personen

- Austern „Fine de Claire“ (16 Stück), Schalottenvinaigrette, Gurken-Gin-Vinaigrette
- Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, Blattsalaten, Cherrytomaten, karamellisierten Walnüssen
- 1 Kilo Garnelen mit Schale gebraten, Fenchel, Knoblauch, Zitronenthymian, Aioli

Hauptgang Surf & Turf

- Chateaubriand aus Irland vom Weideochsen (250 g / Person)
- ½ Hummer ausgelöst / Person
- Fries, Pfeffersauce
- Side Salad

Dessert

- Hausgemachter Apfelstrudel mit Rosinen und Vanilleeis

MENÜ „BRECHTS BISTRO“ 1,5,11,A,B,D,E,F,G,L

Ab 8 Personen — 45,00 EUR / Person

Vorspeise

- Süßkartoffelsuppe mit Kichererbsen-Pesto
- Oder Zwiebelsuppe mit Bergkäsecrostini

Hauptgang

- Rumpsteak 180 g inkl. Pfeffersauce
- Vegetarische Alternative (nach Saison)

Dessert

- Cheesecake im Glas

Grill-Lunch-Buffet





GRILL-LUNCH-BUFFET

Für Ganymed (BE-Terrasse) buchbar

EIN BESONDERES HIGHLIGHT

Grill-Lunch-Buffet wahlweise mit Crémant oder Champagner

Gourmet-Lunch-Buffet, Live Grillstation

An diesen besonderen Tagen verbinden wir das Beste aus zwei Welten. Ganymed Brasserie & Brechts Steakhaus bieten Ihnen ein Grill-Lunch-Buffet.

Freuen Sie sich auf französische Spezialitäten aus dem Ganymed, gepaart mit dem unverwechselbaren Geschmack von BBQ-Spezialitäten aus dem Brechts. Lassen Sie sich mit hochwertigen, saisonalen Produkten der Region und international inspirierten Einflüssen verwöhnen.

Der besondere Lunch der Hauptstadt mit seiner Auswahl an Spezialitäten wird nach Wunsch von feinstem Champagner begleitet.

WAS ERWARTET SIE

- Das Beste vom Grill: Lamm-Chops, Rumpsteak, Garnelen und vieles mehr
- Verlockende Auswahl an bunten Salaten und Dips
- Austern und Crevetten
- Spare Ribs mit hausgemachter BBQ-Sauce
- Aus dem Meer: frischer Lachs, Oktopus und mehr
- Süße Verlockungen: hausgemachter Apfelstrudel, Zitronentarte etc.
- Und vieles mehr

AN FEIERTAGEN

Zu Ostern, am Muttertag, am Pfingstsonntag und am Tag der Deutschen Einheit

45,00 EUR / Person inkl. Livegrill

Inkl. Crémant Flatrate für
+ 30,00 EUR / Person

Inkl. Champagner Flatrate für
+ 60,00 EUR / Person

Vorbestellung unter

shop.ganymed-brechts.de

ALS EVENT FÜR GRUPPEN

Mai bis September
Ab 20 Personen

100,00 EUR / Person inkl. Livegrill und Getränke

Inkl. Wein (Rot / Weiß / Rosé)
Inkl. Bier (Burgensteiner)
Inkl. Wasser-Karaffe (still / mit Kohlensäure)
Inkl. Apfel-, Orangensaft

Vorbestellung unter

www.ganymed-brasserie.de/events

Weihnachten





WEIHNACHTSBUFFET FÜR GRUPPEN (11. NOV BIS 23. DEZ) 1,5,9,11,A,B,D,E,G,H,L

Für Ganymed buchbar
Ab 20 Personen

Do, Fr, Sa

Von 12-15 Uhr	79,00 EUR / Person
Ab 17 Uhr	120,00 EUR / Person

So, Mo, Di, Mi

Von 12-15 Uhr	79,00 EUR / Person
Ab 17 Uhr	100,00 EUR / Person

Vorspeise

- Rote-Linsen-Möhren-Suppe – serviert mit knusprigem Wirsing-Chip und feinem Spekulatius-Joghurt

Salat & Beilagen-Vielfalt

- Knackiger Feldsalat – mit Vinaigrette, gedünsteten Äpfeln, gebratener Gänseleber, krossen Sauerteig-Croûtons und ausgelassenem Speck
- Klassischer Grünkohl – herzhaft zubereitet
- Hausgemachter Rotkohl – nach traditioneller Art

Hauptgänge zur Wahl

Gänsekeule oder Zweierlei von der Ente

- Begleitet von klassischen Kartoffelklößen und kräftiger Gänsejus, verfeinert mit nussiger Beurre noisette (Brauner Butter)

Wildgulasch aus der Provence (Daube provençale)

- Ein umwerfend gutes, französisches Ragout aus Wildschwein und Rind, in gutem französischem Wein geschmort, serviert mit Oliven und frischem Baguette

Feines Lachsfilet

- Mit gebackenen jungen Kartoffeln und sautiertem Pak Choi, abgerundet durch eine fruchtige Orangen-Buttersauce

Dessert

- Bratapfel-Amarettini-Mousse – zubereitet aus weißer Callebaut-Schokolade und angerichtet an einem fruchtigen Quittenkompott und knusprigem Walnuss-Karamell-Crumble

Vorbestellung unter

www.ganymed-brasserie.de/events





WEIHNACHTSMENÜS IM GANYMED (11. NOV BIS 23. DEZ)

Für Ganymed buchbar

Unsere Weihnachtsmenüs servieren wir mittags wie abends für Gruppen ab 10 Personen. Ein 2-Gänge-Menü besteht aus Vorspeise und Hauptgang oder aus Hauptgang und Dessert, ganz nach Ihrem Wunsch. Wählen Sie beim 3-Gänge-Menü den Zwischengang anstelle einer Vorspeise oder eines Desserts, zahlen Sie zusätzlich zum Menüpreis 5,00 EUR / Person. Beim Hauptgang haben Sie die Wahl zwischen mehreren Gerichten, für einzelne davon fällt ein Aufpreis auf den Menüpreis an.

WEIHNACHTSLUNCHMENÜ VON 12-15 UHR 1,5,9,B,C,D,E,G,H,L

Gruppen ab 10 Personen	2-Gänge-Menü	25,00 EUR / Person
	3-Gänge-Menü	35,00 EUR / Person

WEIHNACHTSDINNERMENÜ VON 17-23 UHR 1,5,9,B,C,D,E,G,H,L

Gruppen ab 10 Personen	3-Gänge-Menü	39,00 EUR / Person
	4-Gänge-Menü	49,00 EUR / Person

Vorspeise

- Rote-Linsen-Möhren-Suppe – serviert mit knusprigem Wirsing-Chip und feinem Spekulatius-Joghurt

Zwischengang (+5,00 EUR / Person im 3-Gänge-Menü)

- Gebratene Gänseleber auf Feldsalat mit Sauerteig-Croûtons, ausgelassenem Speck, Weintrauben und Vinaigrette

Hauptgänge zur Wahl

Vegetarisches Bœuf von Waldpilzen

- Mit Wurzelgemüse, Portweinjus, Preiselbeer-Birne, jungen Kräuterkartoffeln

Wildgulasch aus der Provence

- In Burgundersauce – Daube provençale – französisches Ragout aus Wildschwein und Rind, Rotkohl, Oliven, Baguette

Brasierte Gänsekeule (+13,00 EUR / Person im Menü)

- Mit Cassis-Rotkohl, Kartoffelklößen, Gänsejus und Beurre Noisette

Skrei à la Bordelaise (+10,00 EUR / Person im Menü)

- Mit gebackenen jungen Kartoffeln, sautiertem Pak Choi an feiner Orangen-Buttersauce

Zweierlei von der Barbarie Ente (+10,00 EUR / Person im Menü)

- Brust & Keule zart confiert, mit Sternanis, Orange, Zimt, Rotkohl, Kartoffel-Mousseline an Wildbrokkoli in Mandelbutter, Entenjus à la Ganymed

Dessert

- Bratapfel-Amarettini-Mousse von der weißen Callebaut-Schokolade an einem Quittenkompott und Walnuss-Karamell

Vorbestellung unter

www.ganymed-brasserie.de/events





WEIHNACHTSMENÜS IM BRECHTS (11. NOV BIS 23. DEZ)

Für Brechts buchbar

Unsere Weihnachtsmenüs servieren wir mittags wie abends für Gruppen ab 10 Personen. Ein 2-Gänge-Menü besteht aus Vorspeise und Hauptgang oder aus Hauptgang und Dessert, ganz nach Ihrem Wunsch. Wählen Sie beim 3-Gänge-Menü den Zwischengang anstelle einer Vorspeise oder eines Desserts, zahlen Sie zusätzlich zum Menüpreis 5,00 EUR / Person. Beim Hauptgang haben Sie die Wahl zwischen mehreren Gerichten, für einzelne davon fällt ein Aufpreis auf den Menüpreis an.

WEIHNACHTSLUNCHMENÜ VON 12-15 UHR 1,5,9,B,C,D,E,G,H,L

Gruppen ab 10 Personen	2-Gänge-Menü	25,00 EUR / Person
	3-Gänge-Menü	35,00 EUR / Person

WEIHNACHTSDINNERMENÜ VON 17-23 UHR 1,5,9,B,C,D,E,G,H,L

Gruppen ab 10 Personen	3-Gänge-Menü	39,00 EUR / Person
	4-Gänge-Menü	49,00 EUR / Person

Vorspeise

- Pastinaken-Birnen Suppe mit „Gänseklein“

Zwischengang (+5,00 EUR / Person im 3-Gänge-Menü)

- Gebratene Jakobsmuschel, Pastinakenpüree, Fingermöhren, Beurre Blanc

Hauptgänge zur Wahl

Vegetarisches Bœuf von Waldpilzen

- Mit Wurzelgemüse, Portweinjus, Preiselbeer-Birne, jungen Kräuterkartoffeln

Vegane „Entenbrust“

- Mit sautiertem Rosenkohl, Kartoffelklößen, veganer Jus

Spare Ribs mit Zimt-Pflaumen

- BBQ-Sauce, Rotkohl-Coleslaw, Röstzwiebelknödel

Brasierte Gänsekeule (+13,00 EUR / Person im Menü)

- Gänsekeule mit Cassis-Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und Gänsejus

Chateaubriand (+25,00 EUR / Person im Menü)

- Gegrilltes Chateaubriand an Pastinakenpüree, Fingermöhren und Cranberryjus

Dessert

- Französischer Apfelkuchen mit Rumaromen an Walnusseis & Beerenkompott

Vorbestellung unter

www.brechts.de/events



GANS & ENTE AUF VORBESTELLUNG (11. NOV BIS 23. DEZ)

Ein guter Braten braucht Zeit. Genau die wollen Sie an den Feiertagen aber lieber mit Ihren Gästen verbringen. Deshalb übernehmen wir die aufwendige Zubereitung für Sie. Ihre Gans oder Ente können Sie ab Mitte Oktober vorbestellen und wahlweise bei uns im Restaurant genießen oder fertig zubereitet mit nach Hause nehmen. Nur 35 Minuten im Backofen, mehr braucht es nicht. Dann steht Ihr Gänsebraten knusprig und servierfertig auf dem Tisch.

Ganze Ente für 2 Personen

Für Ganymed und Weinbar buchbar

Im Haus und außer Haus	79,00 EUR

- Knusprige ganze Ente à l'orange mit Rotkohl, Kartoffelknödeln, Rosenkohl, Beurre noisette und Sauce à l'orange

Ganze Gans für 4 Personen

Für Ganymed, Brechts und Weinbar buchbar

Im Haus (die Gans wird am Tisch tranchiert)	160,00 EUR
Außer Haus	120,00 EUR

- Gans mit Füllung mit Cassis-Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen, Gänsejus und Beurre noisette

Vorbestellung to Go

shop.ganymed-brechts.de

Vorbestellung im Haus

www.ganymed-brasserie.de/events/weihnachtsessen



WAS SAGT DIE PRESSE

GANYMED BRASSERIE

„Ganymed Brasserie: Frankreich residiert in Mitte. Die Ganymed Brasserie bietet am Schiffbauerdamm kulinarische Spezialitäten aus dem Nachbarland."

BERLINER MORGENPOST

„Vom Burgund ans Mittelmeer: Französische Spezialitäten in der Ganymed Brasserie"

GOURMET-REPORT.DE

„Französische Brasserie-Küche direkt an der Spree, mit Blick auf den Fernsehturm und die Museumsinsel: Die Ganymed Brasserie am Schiffbauerdamm in Berlin-Mitte verbindet Pariser Eleganz mit einer der schönsten Wasserlagen der Stadt."

TOP10 BERLIN

BRECHTS STEAKHAUS

„Brechts Steakhaus an der Spree erneut in der TOP 50 Steakhouses Deutschlands"

SCHLEMMERATLAS

„Am Schiffbauerdamm in Berlin-Mitte, direkt an der Spree und in Sichtweite des Berliner Ensembles: Brechts Steakhaus verbindet das literarische Erbe Bertolt Brechts mit gehobenem Steakgenuss am Wasser."

TOP10 BERLIN

„... die Steaks, die sie hier und im einige Meter weiter liegenden „Brechts Steakhaus" zubereiten, sind ein Gedicht."

FORUM – DAS WOCHENMAGAZIN

GANYMED
Schiffbauerdamm 5
10117 Berlin
www.ganymed-brasserie.de

BRECHTS
Schiffbauerdamm 7
10117 Berlin
www.brechts.de

VINCENT
Schiffbauerdamm 6-7
10117 Berlin
www.vincent-bar.de

BAR À VIN
Schiffbauerdamm 6-7
10117 Berlin
www.ganymed-weinbar.de