

HERE'S TO A HAPPY NEW YEAR AT SANA



SANA BERLIN
SILVESTERABEND – PAKET 1
NEW YEAR'S EVE – PACKAGE 1

31. Dezember ab 20h00
31th December from 08.00 p.m.

 **SANA**

BEYOND YOUR EXPECTATIONS



SNACK BUFFET

WELCOME COCKTAIL

Sekt

SNACK BUFFET

Kanapees

Mini-Fleischbällchen auf Kartoffelsalat

Mini-Burger

Chorizo-Kartoffelspieße im Glas

Riesengarnelen-Stick

Datteln mit Speck

Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

GETRÄNKE

Beers

DIVAI Weißwein

DIVAI Roséwein

DIVAI Rotwein

PREIS

pro Person

€ 89

ENTERTAINMENT

DJ MUSIK

SNACK BUFFET

WELCOME COCKTAIL

Sparkling wine

SNACK BUFFET

Canapes

Mini meatballs on potato salad

Mini burger

Chorizo potato sticks in glass

King prawns stick

Dates with bacon

Chocolate mousse

Crème Brûlée

DRINKS

Beers

DIVAI white

DIVAI rosé

DIVAI red

PRICE

per person

€ 89

ENTERTAINMENT

DJ MUSIC



HERE'S TO A HAPPY NEW YEAR AT SANA



SANA BERLIN
SILVESTERABEND – PAKET 2
NEW YEAR'S EVE – PACKAGE 2

31. Dezember ab 18h30
31th December from 06.30 p.m.

 **SANA**

BEYOND YOUR EXPECTATIONS



BUFFET

WELCOME COCKTAIL

Sekt

VORSPEISEN

Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings

Verschiedene Antipasti

Burrata mousse auf Tomaten-Carpaccio, Pinienkerne,
Rucola

Meeresfrüchtesalat, Kirschtomaten und Zitrone

Thunfisch-Tatar, Avocado und Mango im Glas

Falafel-Bällchen mit Salat, Tomaten-Schnittlauch-
Sahne-Dip

Kichererbsensalat mit Feta-Zwiebel-Marmelade

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Gin, Gurke und
Limette

SUPPE

Schwarzwurzelcremesuppe mit Trüffelöl und
Pinienkernen

HAUPTGANG

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinjus,
gebackenem Wurzelgemüse und Topinamburpüree

Gedünsteter Lachs, Spitzkohl,
Süßkartoffelpüree

Kürbisgnocchi mit Feta und Rucola

Roastbeef von der Aufschnittstation mit Sauce
Hollandaise, Wintergemüse und Rösti

BUFFET

WELCOME COCKTAIL

Sparkling wine

STARTER

Salad bar and dressings

Mixed antipasti

Burrata mousse on tomato carpaccio, pine nuts,
rocket

Seafood salad, cherry tomatoes, and lemon

Tater tuna, avocado, and mango in a jar

Falafel balls with lettuce, tomato chive, cream
dip

Chickpea salad with feta onion jam

Carpaccio of scallops with gin, cucumber, and
lime

SOUP

Black salsify cream soup with truffle oil, and pine
nuts

MAINS

Braised ox cheek with Port wine jus, baked root
vegetables and Jerusalem artichoke purée

Steamed salmon, pointed cabbage, mashed sweet
potatoes

Pumpkin gnocchi with feta and rocket

Roast beef roasted from the cutting station with Dutch
sauce, winter vegetables, and hash browns





DESSERT

Chocolate-Lasagna
Chia-Pudding
Lebkuchen-Mousse
Zitronenkuchen mit Meringue
Petit Fours

GETRÄNKE

Beers
DIVAI Weißwein
DIVAI Roséwein
DIVAI Rotwein

PREIS

pro Person

€ 149

ENTERTAINMENT

PIANO-MUSIK

BEINHALTET PAKET 1

DESSERT

Chocolate Lasagna
Chia pudding
Gingerbread mousse
Lemon merengue pie
Petit fours

DRINKS

Beers
DIVAI white
DIVAI rosé
DIVAI red

PRICE

per person

€ 149

ENTERTAINMENT

PIANO MUSIC

INCLUDES PACKAGE 1

