



SOLAR Sunday Session – 11.01.2026

Food. Drinks. DJs. View.

Die SOLAR Sunday Session verbindet Essen, Drinks, Musik und den Blick über Berlin – entspannt, urban und ohne feste Regeln.

Start: 11:30 Uhr

Self-Service-Stationen: essen, teilen, nachholen – jeder wie er mag.

Ende: 15:00 Uhr – Live-DJs begleiten den Mittag.

Preis pro Person: 45 € inklusive 1 Welcome Drink

Kinder bis 12 Jahre zahlen 25€ pro Person (bitte bei der Reservierung die Anzahl der Kinder angeben)

RESERVIERUNG

Website

OpenTable

Auftakt

- Brotkorb "SOLAR Style", Butter von den ButterBoyz, Olivenöl von "Olio Sabato", Tomatenkompott
- Burrata – Tomate, Avocado, Basilikum und Pinienkerne
- Ceviche vom Label Rouge Lachs – Rote Zwiebel, Limette, Chili, Koriander und knuspriger Mais
- Kopfsalatherzen – Seidentofu-Dressing, Zitrone und Croutons
- Mariniertes Feldsalat – Trüffel-Ponzu-Vinaigrette, Knoblauch, Ingwer und Sesam
- Humus – Avocado, crispy Chili und Basilikum
- rosa gegarter Rinderrücken vom Black Angus Rind, Remoulade, Schnittlauch und Ei

Hauptakt

- Geschmorte Schulter vom Black Angus Rind – Pilze, Perlzwiebeln und Rahm
- Fisch des Tages & Black Tiger Garnele „Tom-Kha-Ghai Style“
- "Steak" von PLANTED – Spitzpaprika-Vinaigrette, Tomate und Rosmarin
- Gebratene Drillingskartoffeln – Schalotte, Majoran und Hanfsamen
- Frittierter Blumenkohl "à la crème" – Rapssamen und Schnittlauch
- Glasierte Bundmöhre – Bergamotte, Macadamianuss und Kapstachelbeere

Der letzte Akt

- Schweizer Rohmilchkäse von „Jumi“ – Früchtebrot und Trüffelhonig
- „Sugar Baby“ – Desserts & Süßes aus unserer Patisserie

SOLAR Berlin

Stresemannstraße 76, 10963 Berlin

Instagram: @solarberlin