

HERZLICHEN DANK

**DREES &
SOMMER**

zarinfar®
Leistung aus Leidenschaft

LANDMARKEN 

Diederichs

 **BUNTE**

 **Dohrmann**
seit 1895

MENÜ

MASTERVERLEIHUNG

Freitag, 12. Juni 2026
Historische Stadthalle Wuppertal

22. JAHRGANG

MASTER OF SCIENCE
REAL ESTATE MANAGEMENT +
CONSTRUCTION PROJECT MANAGEMENT

9. JAHRGANG

MASTER OF BUSINESS ENGINEERING
BAUBETRIEB
FÜHRUNG | PROZESSE | TECHNIK

1. JAHRGANG

MASTER OF SCIENCE
NACHHALTIGES UND
RESSOURCENSCHONENDES BAUEN



BERGISCHE
UNIVERSITÄT
WUPPERTAL

SEKT & WEIN

- // Sekt Edition Culinaria, Cuvée, Haus Hochheim, Ahr
- // Albus Grauburgunder, Pfalz
- // CG Weinreich ROT, Cuvée, Rheinhessen

BIERE

- // Jever Fun (alkoholfrei) Flasche
- // Radeberger Pils vom Fass

SOFTS

- // Mineralwasser
- // Orangensaft
- // Apfelschorle
- // Pepsi, Pepsi Zero
- // Schweppes Bitter Lemon

KAFFEE & TEE

- // Espresso, Cappuccino, Schümli
- // Tee

VORSPEISEN

- // Bunter Kirschtomatensalat mit Mozzarellakugeln, roten Zwiebeln und Basilikumpesto
- // Grillgemüse mit mediterranen Kräutern, Knoblauch, Olivenöl und Grana Padano
- // Spanischer Kartoffelsalat mit gebratenen Drillingen, Zwiebeln, Speck, Tomate und Oliven
- // Belugalinsensalat mit Wurzelgemüse, gekörntem Senf und Gurke (vegan)

HAUPTGERICHTE

- // Tranchen vom Schweinefilet in Honig-Senfsauce
- // Stufato vom Rind mit Balsamico, Perlzwiebeln, Paprika und Fenchelsamen
- // Gegrilltes Doradenfilet in Kerbelsauce
- // Kartoffel-Blumenkohlgratin mit jungem Lauch und bunten Möhren

// BEILAGEN

- Karamellierter Fenchel mit roten Zwiebeln und Kerbel
- Geschmortes Paprikagemüse mit Rosmarin und geschmorten roten Zwiebeln
- Butterspätzle
- Rosmarinkartoffeln mit Meersalz

DESSERTS

- // Limettenmousse mit Mangochutney
- // Waldbeerenmousse mit Haselnusskrokant
- // Vollmilchschokoladenmousse mit Beeren
- // Marinierte Früchte der Saison mit Minze