





ZUTATEN

- 4 Taubenbrüste
- Himalaja-Salz, Pfeffer
- 2 Tl. Honig
- 250 g Rauke
- 1 Papaya
- 2 Tl. Essig
- 80 g Parmesankäse
- je 100 g helle und dunkle Weintrauben
- 4 Blatt Gelatine
- ½ Tasse Olivenöl
- 1 Mango

GLASIERTES TAUBENBRÜSTCHEN & WEINTRAUBENGELEE

Trauben separat mit Honig pürieren und durch ein Sieb geben. Gelatine in kaltes Wasser geben, nach 1 min auspressen und hälftig je unter die Traubenmasse geben. Trauben solange erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Massen in den Tiefkühlschrank stellen und später zuschneiden und anrichten.

Für das Dressing: Papaya mit Essig, 30 g Parmesankäse, Salz/Pfeffer, 1 Tl. Honig und Olivenöl pürieren. Rauke mit Parmesan, Mangowürfel vermengen und als Dip darüber gießen. Taubenbrust auf der Hautseite 1 min bei starker Hitze anbraten, umdrehen und bei kleiner Hitze 5 min weitergaren. Zum Schluss mit Salz/Pfeffer würzen und mit Honig einpinseln.



BMW LASERLICHT DER NEUE BMW 7er.

Das BMW Laserlicht ist eine höchsteffiziente, energiesparende Lichtquelle mit einer Leuchtweite von bis zu 600 Metern, der doppelten Weite eines herkömmlichen LED-Scheinwerfers. Zur Ausstattung gehören ebenfalls der blendfreie Fernlichtassistent sowie das Adaptive Kurvenlicht.

CAPPUCCINO VON KÜRBIS & SAFRANSAHNE, WALNUS- PESTO UND BLACK TIGER

Walnüsse mit Basilikum, Salz/
Pfeffer, Zitronensaft (5 Tropfen) und
Olivenöl pürieren. Gamba in Öl stark
und kurz anbraten und mit Salz/
Pfeffer würzen.

Kürbis mit Schalotte und Sahne
kochen (10 min). Alles pürieren und
durch ein Sieb streichen. Notfalls
mit Milch vermengen, so dass
eine cremige Suppe, die nicht zu
dick ist, entsteht. Mit Salz/Pfeffer,
Sojasauce und Curry würzen und
in einen Sahne-Siphon geben. Eine
Patrone Gas dazugeben und 10 min
warmstellen.

Sahne mit Safran, Salz/Pfeffer und
Sojasauce aufkochen und in einen
zweiten Sahne-Siphon gießen, eine
Patrone Gas dazugeben. Beide
Flüssigkeiten abwechselnd in ein
Glas sprühen; mit dem Walnuss-
Pesto und Gamba dekorieren.



ZUTATEN

- 1 Hokaidokürbis
- Salz/Pfeffer
- frischer Zitronensaft
- 500 ml Sahne
- 100 ml Milch (ca.)
- 1 Schalotte
- 5 Safranfäden
- 1 El. Sojasauce
- 2 Walnüsse
- 1 Tasse Basilikumblätter
- 1 Tasse Olivenöl
- 4 Gambas Black Tiger
(Darm entfernen, schälen
und am Kopf einschneiden)



BMW GESTIKSTEUERUNG UND BMW TOUCH COMMAND DER NEUE BMW 7er.

Die BMW Gestiksteuerung erkennt vordefinierte Handbewegungen
und erleichtert so das Ansteuern bestimmter Funktionen.
In der Mittelarmlehne des Fonds ist der BMW Touch Command integriert,
ein Tablet, mit dem vielfältige Fahrzeugfunktionen bedient werden können.



ZUTATEN

- 300 g frischer Thunfisch
- 1 Schalotte
- 1 Stange Staudensellerie
Salz/Pfeffer
- 2 Tl. Zitronensaft
- 1 Tl. Sojasauce
- 1 Avocado
- 50 g Parmesankäse
- Prise Curry
- Prise schwarzes Hawaisalz
- 1 Kartoffel
Olivenöl
- 1 El. Rohrzucker

THUNFISCHTATAR & AVOCADO

Avocadomark mit Salz/Pfeffer, Curry, Parmesanhobel, Sojasauce, feine Zwiebelwürfel, Rohrzucker und Zitronensaft vermengen.

Thunfisch schaben und mit Schalottenwürfel, Salz/Pfeffer, fein geschnittenen Sellerie und Zitronensaft vermengen. Alles in Anrichteringe pressen und den Avocado-Dip darüber streichen.

Kartoffel dünn schneiden, in Öl ausbacken und als Chip servieren.



CONNECTEDDRIVE DER NEUE BMW 7er.

Vernetzt mit allem, was Ihnen wichtig ist – das bietet Ihnen das serienmäßige Navigationspaket ConnectedDrive inkl. Telefonie mit Wireless Charging und WLAN-Hotspot. Mit den ConnectedDrive Services werden Sie unterwegs mit vielen Informations-, Entertainment- und Serviceangeboten versorgt.



IN FLÜSSIGSTICKSTOFF GEGARTES **MANGO-VANILLE-PARFAIT** (WARM/KALT)

Alles miteinander vermengen und kurz erhitzen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen und in einen Luftballon füllen. Kurz in Stickstoff tauchen. Ballon aufschneiden und anrichten.

ZUTATEN

- 2 Mangos
- 2 Tl. Rohrzucker
- 2 Minzblätter
- 1 Vanilleschote (nur das Mark)
- 2 El. Zitronensaft

Stickstoff flüssig
(VORSICHT,
VERBRENNUNGSGEFAHR)



EXECUTIVE LOUNGE DER NEUE BMW 7er.

Arbeiten in exklusiver Atmosphäre oder einfach entspannen und genießen – die Executive Lounge bietet diese Möglichkeit. Über das BMW Touch Command Tablet lassen sich auch vom Fond aus bequem zahlreiche Fahrzeugfunktionen bedienen und verschiedene Ambient Lichtelemente sorgen für die jeweils richtige Stimmung.



ZUTATEN

600 g	Rinderfilet
	Salz/Pfeffer
150 g	Rote Zwiebeln
2 Tl.	Balsamico-Essig
1 ½ Tl.	Rohrzucker
2 Tl.	Sojasauce
½	Sellerie
	Kurkuma
200 ml	Sahne
1	Kartoffel
1	Zweig Rosmarin
1 Tasse	Rotwein

DRY AGE RINDERFILETMEDAILLION, GELBES SELLERIEPÜREE & ROTE ZWIEBELKONFITÜRE

Rinderfilet von Sehnen und Fett befreien. Kurz mit hoher Hitze anbraten und bei 70°C im Ofen (Umluft) auf 58°C Kerntemperatur bringen. Danach mit Salz/Pfeffer würzen und Rosmarin dazugeben. Zwiebel pellen und achteln, dann anbraten und mit Rotwein, Honig, Rohrzucker, Salz/Pfeffer und Sojasauce würzen. Die Zwiebeln sind fertig, wenn eine dickflüssige Masse entsteht. Diese wird als Sauce verwendet. Kartoffel, Zwiebeln, Sellerie in Würfel schneiden und anbraten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, mit Sahne aufgießen und weich kochen lassen. Safran und Gewürze dazugeben und alles pürieren. Milch dazugeben bis eine cremige Masse entsteht und eine Nockel formen.



AMBIENT AIR PAKET DER NEUE BMW 7er.

Der BMW 7er bietet ein multisensorisches Erlebnis. Mit dem Beduftungskonzept stehen acht verschiedene Düfte in vier Duftwelten zur Verfügung, die eigens für das Fahrzeug komponiert wurden.



WARMES MOUSSE AU CHOCOLAT TRIFFT CHILI & HIMBEEREN

Kuvertüre mit Sahne erhitzen (nicht kochen) und in einen Sahne-Siphon geben.
Eine Gaspatrone dazugeben und schütteln. 5 min stehen lassen und danach über die Früchte sprühen.
Himbeeren mit Chili, Honig und Zitronensaft vermengen und mit der Choco-Mousse anrichten.

ZUTATEN

250 g	Kuvertüre Vollmilch
50 g	Kuvertüre bitter
300 ml	Sahne
	Chili (wenig)
200 g	Himbeeren
1 Tl.	Zitronensaft
½ Tl.	Honig



FERNGESTEUERTES PARKEN DER NEUE BMW 7er.

Der multifunktionale BMW Display Schlüssel mit Touchscreen dient als Steuerung zum ferngelenkten Einparken. Zahlreiche Sensoren sorgen dafür, dass Ihr Fahrzeug sicher einparkt und der Motor automatisch startet und abschaltet.



ZUTATEN

- 1 Tl. Orangen
- 1 Tl. Senf
- Prise Salz
- 1 Tl. Honig
- Früchte
- Käse (Pecorino)

PECORINORÖSCHEN, ORANGENSENF UND FRÜCHTE

Käseröschen mit dem Käsehobel drehen.
Früchte waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Senf, Orangensaft, Honig und Salz miteinander vermischen.
Das Dressing darüber geben.



CARBON CORE DER NEUE BMW 7er.

Für die Karosserie wurde erstmals das Leichtbaukonzept Carbon Core angewandt.
Das hat den Vorteil größerer Karosseriesteifigkeit bei gleichzeitig reduziertem Gewicht und geringerem Verbrauch.



KONTAKT

Henry Fiedler

BMW

Niederlassung Chemnitz

Röhrsdorfer Allee 3

09247 Chemnitz

Tel: +49-03722-506-3120

Fax: +49-03722-506-3710

henry.fiedler@bmw.de

www.bmw-chemnitz.de

IHR **BMW 7er** MENÜ FÜR ZUHAUSE.

Wir bieten Ihnen an, Ihre Freude am Kochen mit der Freude am Fahren zu verbinden.

Kochen Sie unser BMW 7er Menü nach und laden Sie sich Familie und Freunde nach Hause ein.

Wir stellen Ihnen gern den neuen BMW 7er vor und shutteln damit Ihre Gäste zu Ihrer Veranstaltung und wieder zurück.*

Für Reservierungen können Sie sich gern bei unserem Product Genius, Henry Fiedler, melden.

Er klärt mit Ihnen alle weiteren Details.

*Wir bitten zu berücksichtigen, dass unsere Möglichkeiten an Wochenenden und Feiertagen begrenzt sind. Der Einsatz unseres BMW 7er Shuttles bezieht sich auf Dienste innerhalb von Chemnitz (+/- 10 km) für private, nicht kommerzielle Einladungen mit maximal 20 Touren.