

Harmonie und Behaglichkeit für Ihre ganz persönliche Feier!

Genießen Sie mit Freunden, Familie oder Kollegen ein stimmungsvolles Beisammensein in angenehmer Atmosphäre.

Wir stehen Ihnen gerne für Fragen und Anregungen zur Verfügung und erstellen Ihnen immer ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Alle Preisangaben sind pro Person, inklusive Geschirr, Besteck, Servietten, Equipment, Lieferkosten, Dekoration und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn benötigen wir eine verbindliche Personenanzahl die für die Rechnungslegung bindend ist.

Eine Stornierung ist nur bis 7 Tag vor Veranstaltungsbeginn möglich.

Danach werden 50% der Rechnungssumme berechnet.

Mindestbestellmenge ab 15 Personen für die einzelnen Angebote.

Die Raumkosten in Höhe von 50,- € pro Stunde und Getränkeverzehr werden separat berechnet.

Berliner Buffet:

Berliner Kartoffelsuppe mit frischem Majoran
Berliner Pellkartoffelsalat mit Currywurstscheiben im Glas
„Jeisterspucke“ Matjes Hausfrauen Art auf Roter Bete
Berliner Spitzbeinsülze mit Remouladensauce und Jurke
„Jäneschmalz“ mit Brezeln
Geschmorte Minihaxen auf Sauerkraut und Salzkartoffeln
Rote Grütze mit Vanillesauce

p.P. 28,50 €

Bayrisches Buffet:

Klare Tafelspitzbrühe mit Flädle
Bayrischer Kartoffelsalat mit Miniboulette im Glas
Allgäuer Obatzter mit Laugengebäck
Schwarzgeräucherter Schinken, Landjäger und Griebenschmalz
Gläschen mit Krausalat mit gebratenem Leberkäse
Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Röstitaler und Rotkohl
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

p.P. 29,50€

Mediterranes Buffet:

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Cous-Cous-Salat mit krosser Hähnchenbrust im Gläschen
Tortellinisalat mit Pinienkernen, Tomaten und Rukola im Glas
Minestrone
Gefülltes Poulardenbrüstchen „Palermo“ mit getrockneten Tomaten und Käse, Zucchini Gemüse und Tagliatelle
Latte Macchiato panacotta

p.P. 31,50 €

Vegetarisches Buffet:

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne
Buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressings
Tomate-Mozzarella-Spieße
Rukolasalat in altem Balsamico mit Falaffelbällchen
Tranche von der Maultasche auf Linsensalat im Gläschen
Gegrilltes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Aubergine, gefüllten
Weinblättern, Champignons, Oliven und Kicherebsendip
Gnocchi mit Waldpilzen und frischen Kräutern
Gratinierter Lauch-Zwiebelkuchen
Bratapfelcrepes mit Marzipan und Nüssen

p.P. 32,90 €

Weihnachtliches Buffet:

Kürbis-Karottencremesuppe mit frischem Ingwer
Brunnenkresse-Räucherlachs-Crespelle mit Frischkäse
Rosa gebratene Entenbrust auf Gemüse-Linsen im Glas
Gläschen mit Papaya-Shrimpsalat mit Schluppen und Glasnudeln
Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben
Gänsekeule mit Rot- und Grünkohl und Semmelknödeltaler
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Dunkles Schokoladenmousse mit Rotweinbirne und Crème Brûlée

p.P. 36,50 €

Fingerfood/Und was man sonst so noch dazu buchen kann:

Canapees mit Gravdlachs und Dillsenf	à 3,00 €
Canapees mit Brie und Feigensenf	à 3,00 €
Canapees mit Katenrauchschenken und Cornichon	à 3,00 €
Canapees mit Salami und Perlzwiebel	à 3,00 €
Canapees mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto	à 3,00 €
Brotkorb	p.P. 1,50 €
Salatvariation mit Streifen von gebratener Pute	à 3,00 €
Miniwiener auf buntem Nudelsalat	à 3,00 €
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	à 2,50 €
Räucherlachsrose auf Minikartoffelpuffer	à 3,00 €
Erbsenmousse mit Meerrettich und Flusskrebse	à 3,20 €
Gebratene Satespässe mit Erdnussdip	à 3,00 €
Lachstatar auf feiner Räucherlachscreme	à 3,20 €
Kleine Frühlingsrollen mit Ketchup	à 3,00 €
Chicken-Teriyaki-Noodelsalat „Sweet Chilly“	à 3,00 €
Red Thai Fischcurry	à 3,00 €
Gurken-Meerrettichgaspacho mit Graved Lachs	à 3,40 €
Yellow Thai Chicken Curry	à 3,00 €
Basilikum Panacotta mit Tomatenragout	à 3,00 €
Albodingas auf Paprika- Chorizzosalat	à 3,00 €
Fingerobst	à 2,50 €
Panna-Colada im Glas	à 3,00 €
Rixcotta:	
Leichte Panacotta mit Faßbrausejelly	à 2,50 €
Cremé Brûlée mit Waldfrüchten	à 3,90 €
Blechkuchenauswahl	à 2,50 €

Menü 1:

Klare Brühe mit Bärlauch-Ricottataschen
Penne de la Casa mit getrockneten Tomaten,
Pinienkernen und Rukola
Schokoladenmousse auf Glühweinkirschen

p.P. 21,80 €

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Streifen von der Maispoularde mit asiatischen Gemüsen in
Kokosnusssahne mit chinesischen Mie-Nudeln
Rixcotta, leichte Panacotta mit Faßbrausejelly

p.P. 22,20 €

Menü 3

Berliner Kartoffelsuppe mit frischem Majoran
Berliner Schlachteplatte mit Blut-, und Leberwürsten,
und Bauchfleisch, Sauerkraut und Salzkartoffeln
Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce

p.P. 22,80 €

Menü 4:

Lauchcremesuppe mit Streifen vom Räucherlachs
Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen und
Champignons und Butterreis
Crème Brûlée mit Waldfrüchten

p.P. 23,20 €

Menü 5:

Zucchini-cremesuppe mit Croutons
Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Spätzle
Zitronencreme auf Havelländer Birnenkompott

p.P. 23,80 €

Menü 6:

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Gemüsestreifen
Gänsekeule in Beifußjus mit Kartoffelknödel und Speckrosenkohl
Terrine mit Bratapfel und Mascapone im Schokoladenbiskuitmantel

p.P. 25,80 €

Menü 7:

Russischer Borschtsch mit Roter Bete und Schmand
Brandenburger Hirschgoulasch mit Preiselbeeren,
Schupfnudeln und Wirsing a la Creme
Crème Brûlée auf Campari-Blutorangenfilets

p.P. 27,80 €

Menü 8:

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne
Brandenburger Bauernente aus dem Rohr auf Orangensauce
mit Rot-, und Grünkohl, Semmeltaler und Salzkartoffeln
Crepe gefüllt mit Bratapfelkonfit und Vanillesauce

p.P. 28,20 €

Menü 9:

Tomatencremesuppe mit Ginsahne
Andalusische Paella mit Meeresfrüchten und Fisch
Weißes Schokoladenmousse auf Weinbergspfirsich

p.P. 24,80 €

Menü 10:

Wachtelkraftbrühe mit Pfifferlingen
Havelzander auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln und Gurkenkugeln
Frischer Obstsalat von exotischen Früchten

p.P. 26,80 €

Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.