

Sommerbüffet:

Suppe: kalte Tomaten-Koriander Consommée

Kaltanteil: Bauernbrot mit Fenchelsalami, Parmaschinken und geräucherter Entenbrust
asiatisch hausgebeizter Lachs mit pikantem Sesam-Gurkensalat
Glasnudelsalat mit Shitake Pilzen, Sojasprossen und Koriander
Wachtelbrüstchen mit Feldsalat und Erdbeervinaigrette
Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette und Nüssen

Warmanteil: geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Ofengemüse
Perlhuhnbrust mit Rahmpfifferlingen und gebratenen Serviettenknödeln
Tiefseegarnelen mit Mango-Curry Sauce, Wok Gemüse und Jasminreis
Lasagne mit gebratenem Paprikagemüse und Tomatensugo

Dessert: Schokoladentarte mit Erdbeerkompott
Kürbiskernkrokant Mousse mit frischen Heidelbeeren
saisonaler Obstsalat

Preis pro Person: 45,00 Euro

Frühlingsbüffet:

Suppe: Petersilienwurzelsüppchen mit Garnelenragout

Kaltanteil: Bauernbrot mit Fenchelsalami, Parmaschinken und geräucherter Entenbrust
asiatisch hausgebeizter Lachs mit pikantem Sesam-Gurkensalat
Ziegenkäseröllchen mit Rucola, getrockneten Tomaten und Pinienkerne
Rote Bete Salat mit Honig Senf Vinaigrette und Radieschensprossen
Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette und Nüssen
mariniertes Paprikagemüse mit Rucola
rosa gebratene Kalbshuft mit Thunfisch-Kapern-Creme

Warmanteil: geschmorte Lammkeule mit jungem Blattspinat und Olivenrisotto
Kalbsrahmgulasch mit Wiesen Champignons und gebratenen Serviettenknödeln
kross gebratenes Zanderfilet mit Ofenspitzkohl und Kräuter-Kartoffeln

Penne mit gebratener Chorizo Salami, Rucola und Manchegokäse
Kartoffelgnocchis mit geräuchertem Mozzarella und Cocktailtomaten

Dessert: Erdbeertiramisu mit Grand Marnier Beerenkompott
Vanille Panna Cotta mit Balsamicotrauben
saisonaler Obstsalat
Mousse au chocolat

Preis pro Person: 38,50 Euro

Herbstbüffet:

Suppe: Pfifferlingssuppe mit Plinsenstreifen

Kaltanteil: Bauernbrot mit Kräuterlandrahm, Käse, Schmalz, gesalzene Butter
Creperoulade mit Rauchlachs und Kräuterfrischkäse
Kartoffel-Basilikum Salat mit Radieschen
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette und Nüssen

Warmanteil: Barberie Entekeule in Mango-Curry-Sauce, Wok Gemüse und Jasminreis
Lambouletten auf Rahmspitzkohl und Kartoffel-Lauch-Stampf
kross gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken, Butter – Dill – La Ratte
Kartoffeln
Penne mit Tomatenpesto, Schluppen und Rucola

Dessert: Vanille Milchreis mit frischen Erdbeeren
saisonaler Obstsalat
Mousse au chocolat

Preis pro Person: 35,00 Euro

Winterbüffet:

Suppe: Curryzitronegrassuppe mit Garnelen

Kaltanteil: Bauernbrot mit Kräuterlandrahm, Käse, Schmalz, gesalzene Butter
Räucherfischspezialitäten aus dem Scharmützelsee, verschiedene Dips
Roastbeefröllchen mit Ziegenfrischkäse-Oliven gefüllt
verschiedene Anti Pasti, frisches Landbrot
Salat von Cherrytomaten, Baby-Mozzarella, Pesto
Käse – Lauchsalat mit Äpfeln und Nüssen
geräucherter Thunfisch im Sesammantel mit Avocado-creme

Warmanteil: gebratene Garnelen, Rotbarschfilet und Risotto
Roastbeef rosa gebraten, grüne Pfeffersauce, Speckbohnen, Kartoffelgratin
geschmorte Kalbsbäckchen, Waldpilze, Bohnen, Spätzle
provenzalische Gemüselasagne, Schafskäse

Dessert: Panna Cotta
Fruchtspieße
zweierlei Mousse au chocolat
Tiramisu

Preis pro Person: 45,50 Euro

Alle Büffets sind nach Absprache änderbar, saisonal austauschbar und verkleinerbar.

Grillbüffet:

Vorspeisen/ Salate:

große Salat-Cocktail-Bar: bunte Blattsalate, Antipasti, Dressings und Toppings
ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellbar

Auswahl vom Grill:

Iberico Schwein
Weiderind in Chili mariniert
Hähnchen mit Zitronengrasöl
Lachs in Zitronenbutter
Garnelen in Knoblauchöl
Grillkartoffeln, Kräuterrahm

Dessert:

bunte Käse Auswahl, Brot, Brötchen, Butter und Dips

Preis pro Person: 45,50 €

Buchbar erst ab 15 Personen!

Optionaler Mondscheinsnack:

deftiger/ pikanter Eintopf/ Suppe wie: Gulaschsuppe mit Brot, Butter oder Berliner Soljanka mit Brot, Butter

Preis Mitternachtssnack pro Person: 5,50 €

Optionaler Mondscheinsnack:

Berliner Currywurst mit Kartoffelstroh
Bauernbrot mit Mett und Schmalz
kleine Brandenburger Bouletten mit Kartoffelsalat

Preis Mitternachtssnack pro Person: 13,50 €

Sommermenü:

Ravioli vom Büffelmozzarella mit Tomatenragout

Schaumsuppe von Krustentieren mit Algensalat und Großgarnele

geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffelmousselin und Frühlingsgemüse

Dessertbuffet:

zweierlei Mousse au chocolat

Vanille Panna Cotta mit Balsamicotrauben

Schokoladentarte mit Erdbeerkompott

Crème Brûlée

bunte Käseauswahl, Brot, Brötchen, Butter, Dips

Preis pro Person: 45,00 €

Die zu diesem Menü korrespondierende Weinempfehlung:

Vorspeise: Spätburgunder Weißherbst

Zwischengericht: Silvaner

Hauptgericht: Pinot Noir

Dessert: Himbeer Brand

(Weinempfehlung exklusive)

Frühlingsmenü:

Carpaccio vom Rind, mit gebratener Stopfleber und Trüffelvinaigrette

Zitronensorbet mit Sekt aufgegossen

Spargelrisotto an confiertem Lachs und Orangenreduktion

Filet vom kanadischen Beef auf Spinat-Zwiebeltarte und Gnoccis

Dessertbuffet:

zweierlei Mousse au chocolat

Vanille Panna Cotta mit Balsamicotrauben

Schokoladentarte mit Erdbeerkompott
Creme Brûlée
bunte Käseauswahl, Brot, Brötchen, Butter, Dips

Preis pro Person: 57,00 €

Die zu diesem Menü korrespondierende Weinempfehlung:

Vorspeise:

Zwischengericht:

Hauptgericht:

Dessert:

(Weinempfehlung exklusive)

Wintermenü:

geräucherter Thunfisch im Sesammantel, Avocadocreme

Curryzitronegrassuppe mit geräucherter Maispouardenbrust

geschmorte Kalbsbäckchen, Waldpilze, Bohnen, Kartoffel-Kräutertarte

Dessertbuffet:

zweierlei Mousse au chocolat

Vanille Panna Cotta mit Balsamicotrauben

Creme Brûlée

bunte Käseauswahl, Brot, Brötchen, Butter, Dips

Preis pro Person: 43,50 €

Die zu diesem Menü korrespondierende Weinempfehlung:

Vorspeise:

Zwischengericht:

Hauptgericht:

Dessert:

(Weinempfehlung exklusive)

Herbstmenü:

Creperoulade mit Rauchlachs und Kräuterfrischkäse

Pfifferlingssuppe mit Plinsenstreifen

Roasbeef rosa gebraten, grüne Pfeffersauce, Speckbohnen, Kartoffeltörtchen

Dessertbuffet:

zweierlei Mousse au chocolat

Vanille Panna Cotta mit Balsamicotrauben

Crème Brûlée

bunte Käseauswahl, Brot, Brötchen, Butter, Dips

Preis pro Person: 41,00 €

Die zu diesem Menü korrespondierende Weinempfehlung:

Vorspeise:

Zwischengericht:

Hauptgericht:

Dessert:

(Weinempfehlung exklusive)

Alle Menüs sind nach Absprache änderbar, saisonal austauschbar, verkleinerbar.

Kuchenauswahl:

verschiedene Torten (nach Absprache)

Preis pro Torte: 40,00 €

Hochzeitstorte (drei Etagen 50 Stücke)

Preis pro Hochzeitstorte: 250,00 €

Blechkuchen nach Saison:

Preis pro Blechkuchen: 30,00 €

Rhabarber Butterstreusel

Apfel-Rosinen Butterstreusel

Kirsch-Mandel Butterstreusel

Zwetschgen Butter-Zimtstreusel

Schokoladen-Kirsch Butterstreusel

Kaffeegedeck

Preis pro Person: 13,50 €

zwei Stücken Blechkuchen, Kaffee und Tee

Fingerfood:

Canapes Classic

Käsecreme mit Trauben	Stück: 2,80 €
Roastbeef rose mit Meerrettich	Stück: 2,80 €
Camembert mit Walnuß	Stück: 2,80 €
Heringshäckerle mit Ei und Gurke	Stück: 2,80 €
hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce	Stück: 3,00 €
hausgeräucherter Schinken mit Melone	Stück: 3,00 €

gemischte Auswahl Canapes classic 4 Stück: 8,00 €

Canapes deluxe

Schinkenmousse, grüner Spargel	Stück: 3,50 €
Garnelen Waldorfsalat	Stück: 4,50 €
hausgeräucherte Entenbrust, Orangenfilets	Stück: 4,00 €
Kalbfilet, kaltes Ratatouille	Stück: 3,50 €
hausgeräucherter Aal, Schnittlauchcreme	Stück: 4,50 €
Rose vom Tête de Moine mit Feigensenf, Früchten	Stück: 3,50 €

gemischte Auswahl Canapes deluxe 4 Stück: 12,50 €

kaltes Fingerfood:

Gazpacho mit Basilikumpesto
pochiertes Lachsfilet, Creme Fraiche
Wraps mit Thunfischcreme, Gemüse, Salat
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
kleine Berliner Bouletten mit Senf, Ketchup
Gemüsesticks mit Dips
Spieße von Gouda, Camembert, Früchten
Fruchtkaltschale
Obstspieße

Preis pro Person: 27,50 €

kalt-warmes Fingerfood:

Tomaten Bruschetta

pochiertes Lachsfilet, Creme Fraiche, Oliven

Crissini mit Parmaschinken, Rucola

Zanderroulade, Mangold, Graved Sauce

Gemüsesticks mit Dips

Fleischbällchen in Chilisauce

gratinierter Lachs auf Rösti

Wedges mit Sour Creme

Rote Grütze mit Vanillesauce

kleine Plundergebäckteilchen

Schokoküchlein mit Sauerkirschen

Preis pro Person: 38,50 €

Alle Preise gelten zum jetzigen Zeitpunkt. Für Veranstaltungen, welche zum Ende des Jahres und später stattfinden, gelten alle angegebenen Preise unter Vorbehalt.