



Menüs

Herbst & Winter

3 Gänge

Menü 1

Scheiben vom Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich und Baguette

Medaillons von Schweinefilet
auf Rotweinsauce mit Karotten, gr. Bohnen
und Kartoffelbällchen

Zitronencreme

17,50 € *pro Person*

Menü 2

Kleiner Wildkräutersalat
mit Hausdressing und
gebratene Leberstreifen

Dreierlei Fischfilets auf Rahmwirsing
und Dillkartoffeln

Obstsalat mit Vanilleeis

17,50 € *pro Person*

Menü 3

Fruchtige Tomatencremesuppe

Gebratene Gänsebrust mit Apfel-Zwiebel-Jus
caramelisierten Rotkohl und Miniknödel

Panna cotta mit Waldbeeren

19,00 € *pro Person*

Menü 4

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Braten von der Hirschkeule in Wacholderrahm
mit Rosenkohl und Butterspätzle

Rote Grütze mit Vanillesauce

19,00 € *pro Person*

Selbstverständlich können Sie alle Komponenten untereinander austauschen
und sich so ein eigenes Menü kreieren. Gern stellen wir Ihnen zu den Menüs
auch einen zweiten Hauptgang zur Wahl.



Menüs Sommer 3 Gänge

Menü 1

Knackiger Sommersalat
mit Zwiebelvinaigrette und Thunfisch

Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen
und grünen Bandnudeln

Eisteller Hinzenberg

18,50 € pro Person

Menü 3

Karotten-Orangen-Suppe

Wiener Schnitzel mit warmen Kartoffelsalat

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne

17,50 € pro Person

Menü 2

Champignonsuppe

Gebratener Havelzander auf Dill-Gurken
und Petersilienkartoffeln

Grißflammeri mit Erdbeeren

18,50 € pro Person

Menü 4

Jahreszeitlicher Salat
mit gebratenen Lachsstreifen

Rinderraulade mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

Eisbecher mit Früchten und Sahne

17,00 € pro Person

Selbstverständlich können Sie alle Komponenten untereinander austauschen und sich so ein eigenes Menü kreieren. Gern stellen wir Ihnen zu den Menüs auch einen zweiten Hauptgang zur Wahl.



Menüs

Frühling

3 Gänge

Menü 1

Knackiger Frühlingssalat
mit Frenchdressing und Croutons

Medaillons von Schweinefilet
mit Beelitzer Spargel, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

19,50 € pro Person

Menü 2

Minestrone mit Pesto
(Italienische Gemüsesuppe)

Gebratenes Lachsfilet auf Limettensauce
mit Beelitzer Spargel und neuen Kartoffeln

Panna cotta mit Erdbeeren

19,50 € pro Person

Menü 3

Spargelcremesuppe

Wiener Schnitzel mit warmen Kartoffelsalat

Marillenknödel auf Rhabarberkompott

17,50 € pro Person

Menü 4

Honigmelone mit Parmaschinken

Geschnetzeltes vom Putenfilet mit Curryanas
und Risotto

Rote Grütze mit Vanillesauce

17,00 € pro Person

Selbstverständlich können Sie alle Komponenten untereinander austauschen
und sich so ein eigenes Menü kreieren. Gern stellen wir Ihnen zu den Menüs
auch einen zweiten Hauptgang zur Wahl.



ZUM EMPFANG, COCKTAIL ODER BUFFET UNSERE MUNDBISSEN UND CANAPEES

Canapées

aus Baguette, Toast, oder Schwarzbrotsscheiben
belegt mit

Hackepeter und Perlzwiebel
Landschinken mit Ei
Ital. Salami

Kasseler mit Deligurke
Gekochter Schinken
Roquefort Creme

Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Stk. 2,00 €

Räucherlachs mit Kaviar
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Camembert mit Trauben und Walnüssen
Stk. 2,00 €

Roastbeef mit Remouladensauce
Flugentenbrust und Ingwergemüse
Parmaschinken und Melonenperle
Fruchtiger Geflügelsalat
Rindfleischsalat
Stk. 2,50 €

Halbe Brötchen belegt mit
Salami
Schinken
Kochschinken
Gauda oder Appenzeller
Reifer Brie
Lachs
Roastbeef
Geflügelsalat
gek. Eier
Forellenfilet
Matjes
Hackepeter
Stk. 1,50 €

Satay´s

kleine Bambusspießchen gebraten
kleine Fleischbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
Backpflaumen im Speckmantel
Stk. 1,50 €

Mini-Pizzen mit Tomate-Mozzarella
Schweinefleisch mit Zwiebel
Marinierte Geflügelsatay
Stk. 2,00 €

Lamm mit Knoblauch und Frühlingszwiebel
Garnelenspieß mit Chilisauce
Stk. 2,50 €

Mundbissen

Wachsweiche Eier mit Kaviar
Käsebällchen mit Schnittlauch, Mohn oder
Nussmantel
Marinierte Champignonköpfe mit Fetacreme
Cherrytomate mit Kaseceme
Mini Mozzarella mit Kirschtomate und Basili-
kum
Grillgemüse und Schalfskäse
Stk. 1,50 €

Gefüllte Pfirsiche mit Geflügelsalat
Honigmelone mit Parmaschinken
Grissinistange mit Parmerschinken
Geflügelbrust im Knuspermantel mit Heide-
honig
Kleine Kalbsboulettchen mit Wachtelei
Zucchinischiffchen mit Lachstatare
Gemüsesticks mit Currydip im Glas serviert
Neue Kartoffel mit Roquefort und Schnitt-
lauch
Stk. 2,00 €

Medaillons vom Kalb, Rind oder Schwein mit
Obst garniert
Stk. 2,50 €



Buffets

Berlin / Brandenburg

deftig

Vorspeisen

Braten./Wurstplatte bunt garniert
Hackepeter mit Zwiebeln
Partybouletten im Zwiebel-Apfelbett (warm)
Rauchwurst und Schinken mit Marktgemüse
Havelländer Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Eier mit Kaviar

Salate

Tomaten-Gurken-Salat
Hinzenberger Fleischsalat mit Apfel
Fr. Salat vom Wochenmarkt mit Dressing und Croutons
Helgis Kartoffelsalat

Suppe

Brandenburger Gemüsecremesuppe

Hauptgerichte

Senfbraten aus der Schweinekeule in Jus und Pilzen
mit Gemüsevariation

Fischfilets

auf Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln

Käse

Brandenburger Käseteller mit Wein und Ananas

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesahne
Obstsalat

Gemischter Brotkorb
Buttertraube

18,50 € pro Person



Buffets

Bayern/ Österreich

zünftig würzig

Vorspeisen

Zwiebel-Wurstsalat

Brotzeitplatten mit Wurst u. Schinken aus d. Alpenland

Salate

Gurkensalat in Knoblauchöl

Krautsalat mit Zwiebeln

Waldorfsalat

Kartoffel-Speck-Salat

Suppe

Lauchsuppe mit Hack und Schmelzkäse

Hauptgerichte

Weisswurst¹ mit süßem Senf

geschmorte Schweinshaxe
auf Bayrisch Kraut und Erbspüree

Kaßlerbraten mit Butterbohnen und Miniklöße

Käse

Käse vom Brett mit Trauben und Nüssen

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrische Creme mit Waldbeeren

Laugengebäck und Schusterjungs
Buttertraube

18,50 € pro Person



Buffets

Mexikanisches Büffet

scharf-feurig

Vorspeisen

Gegrillte Chickenwings
Nachos mit 3 verschiedenen Dips
Mexikanische Chili Hacksteaks
feuriges Paprikagemüse
Mozzarellasticks

Salate

Eisbergsalat mit Joghurtdressing
Kidneybohnenalat
Maissalat mit Paprika
amerikanischer Krautsalat

Suppe

Tomaten-Mango-Suppe mit Chili-Fleischklößchen

Hauptgang

Chili con carne
Hackfleisch mit Peperoni, Mais, Paprika in würziger Bohnen-Tomatensauce
marinierte, kross gebratene Rippchen mit Barbecue-Soße
und rotem Mexican Reis
knusprig gebackene Kartoffelspalten mit Creme fraiche

Desserts

Exotischer Fruchtsalat mit Tequilla
Gebackene Banane mit Karamell-Mandel-Kaffeesauce

Brotkorb und Buttertraube

18,50€ pro Person



Buffets

Italien

Fruchtig und aromareich

Vorspeisen

Eingelegtes Gemüse
Auberginen, Zucchini, Fenchel, Paprika und Pilze.....

Rucolasalat mit Parmesan und Balsamico-vinaigrette
Meeresfrüchtecocktail
Schinken und Salamispezialitäten mit Honigmelone
Vitello tonnato
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Pflaume im Speckmantel

Suppen

Minestrone

Hauptgerichte

Piccata Milanese mit Pasta und geschmolzenen Tomaten

Lachsfilets in Limonensauce mit Blattspinat und Thymiankartoffeln

Käse

Italienische Käseauswahl mit Ananas und Weintrauben

Dessert

Panna Cotta an Fruchtsauce
Frischer Obstsalat

Ciabatta und Butter

21,00 € pro Person



Buffets

Frankreich

Ein Hauch Provence

Vorspeisen

Meeresfrüchteplatte mit Aioli
halbe Pfirsiche mit Krabben
Gefüllte Tomaten mit franz. Käsesalat
Kalter Kalbsbraten mit Backpflaumen
Roastbeef -rosa- mit Sahnemeerrettich
Franz. Schinkenplatte mit Honigmelone

Salate

Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette
Geflügelsalat mit Wein
Tomaten-Brot-Salat mit Knoblauch

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Sherry

Hauptgänge

Entenbrustfilet mit Orangen und Miniklößchen

Wildlachstranchen mit Garnelen auf Fenchel-Karotten-Gemüse und Wildreis

Käse

Französische Käseplatte mit Feigen, Ananas und Wein

Dessert

Caramelcreme
Fruchtsalat mit Kirschwasser

BAQUETTE und französische Rollbutter

22,50 € pro Person



Buffets

Gala Buffet

für den besonderen Anlass

Vorspeisen

Eismeergarnelen mit Cocktailsauce
Crêpes gefüllt mit Meerrettich und Lachs
Kleine Gurkenschiffchen gefüllt mit Tatar
Medaillons von Schwein, Rind und Hähnchen auf Obst
Cracker mit Käsecreme
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Tomaten mit Käsesalat
Geflügelsalat auf halben Pfirsich
Gefüllte Eier mit Kaviar

Bratenplatte vom Kalb, Rind und **Geflügel**

Suppe

Kräftige Rindenboullion mit Gemüse und Klößchen

Hauptgange

Rinder.-und Schweinefilet in Rotweinsauce auf jungem Gemüse
Herzoginkartoffeln

Zander und Lachsfilet in der Limonensauce mit Zucchini-Karotten-Gemüse
und Dillkartoffeln

Grosse Käseplatte mit Wein und Ananas

Dessert

karamellierte Creme mit frischen Früchten
Feiner Obstcocktail mit Walnüssen

29,50 € pro Person



Buffets

Grill- Buffet

Kalte Vorspeisen

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Eingelegte italienische Gemüsekombi
Gemischter grüner Salat mit Dressing

Spezialitäten vom Grill

Rostbratwurst
Kräftig marinierte Schweinekammsteak
Frisches Fischfilet mit Gemüse in der Folie
Fruchtige Putensteaks
Serviert mit einer Auswahl an delikaten Grillsaucen und Kräuterbutter

Beilagen

Grillkartoffeln mit Kräuterquark
Champignons à la crème
Kartoffelsalat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käseauswahl vom Brett
Landbutter und Brotkorb

17,50 € Preis pro Person



Buffets

Weihnachtsbuffet

für Ihre Weihnachtsfeier

Vorspeisen

Eismeergarnelen mit Cocktailsauce
Lachs mit Honig-Dill-Senf-Soße
Geflügelsalat auf halben Pfirsich
Gefüllte Eier mit Kaviar

Schinkenplatte mit Honigmelone und Parmesan

Salate

Waldorfsalat

Knackig frischer Salatteller mit Streifen von Geräucherter Entenbrust

Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Croutons

Hauptgange

Gänsekeule mit Apfelrotkohl

Wildschweinbraten mit Speckrosenkohl

Thymiankartoffeln, Klöße, Butterspätzle

Grosse Käseplatte mit Wein und Ananas

Dessert

Bratäpfel mit Vanillesoße
Feiner Obstcocktail mit Walnüssen

Brotkorb und Buttertrauben

21,50 € pro Person



Buffets

Kaffeegedeck

Gedeck I

Becher Kaffee
Blechkuchen aus der eigenen Patisserie

4,50 €

Gedeck II

Becher Kaffee
Himbeer-Sahne-Schnitte

5,00 €

Gedeck III

Becher Kaffee
Stück Torte

5,50€

Selbstverständlich können Sie auch aus unserem umfangreichen Patisserieangebot auswählen und sich ein eigenes Kaffeegedeck k