



SPEISEN- & GETRÄNKEKATALOG

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
Getränkeauswahl	
• Getränke zum Empfang	3
• Alkoholfreie Getränke	4
• Biere	5
• Heißgetränke	5
• Kaffee-Pauschale	5
• Weine	6-7
• Digestifs & Mixgetränke	8-10
Speisenauswahl	
• Pausen-, Snacks- & Empfangsgastronomie	11
• Menüs	
3-Gang-Menüs	12-13
4-Gang-Menüs	13-14
• Brunch-Buffer	15
• Buffets	16-20
• Stärkung zu vorgerückter Stunde	21

GETRÄNKE

Aperitif

Kir Royal ^M vom Pfälzer Riesling-Winzersekt	0,1 l	€ 7,00
Kir Blanc ^M vom Riesling, Pfalz	0,1 l	€ 5,00
Cinzano Vermouth -Piemont, Italien- Extra Dry ^M , Bianco ^M , Rosso ^M	5 cl	€ 5,00
Carpano Vermouth -Piemont, Italien- Formula Anticua Rosso ^M	5 cl	€ 6,00
Noilly Prat Vermouth -Südfrankreich- Original French Dry ^M	5 cl	€ 6,00
Weinaperitif –Bordeaux, Frankreich- Lillet Blanc ^M	5 cl	€ 5,00
Sherry		
Emilio Hildalgo Amontillado Medium Dry ^M	5 cl	€ 5,00
Manzanilla "La Guita" Fino Dry ^M	5 cl	€ 5,00
Pernod mit Wasser	4 cl	€ 5,00
Aperol ^{Fa}	5 cl	€ 5,00
Campari ^{Fa}	5 cl	€ 5,00
Campari ^{Fa} Soda / Orange	5 cl	€ 7,00
Aperol Spritz	ca. 0,2 l	€ 7,00
<i>Rieslingsekt, Aperol, Soda</i>		
Hugo ^M	ca. 0,2 l	€ 7,00
<i>Rieslingsekt, Holundersirup, Minze & Limette</i>		
Russischer Hugo	ca. 0,2 l	€ 7,00
<i>Russian Standard Wodka, Holunderblütensirup, Ginger Beer, Minze & Limette</i>		
Gin Fizz (erfrischend, fruchtig)	0,2 l	€ 9,00
<i>Tanqueray Ten Gin, Zucker, Zitrone, Soda</i>		
Ron-y ^{H1}		€ 7,00
<i>Hausgemachter Gewürzlikör, Noilly Prat Vermouth, Orangenbitter</i>		
Lillet Berry ^M	ca. 0,2 l	€ 7,00
<i>Lillet blanc, Schwepper Russian Wild Berry, Beeren</i>		

Schaumweine

Pfälzer Winzersekt^M		
<i>-Traditionelle Flaschengärung-</i>		
Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim		
Riesling Brut	0,1 l	€ 6,00
Riesling Brut	0,75 l	€ 33,00
Champagner^M		
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	€ 90,00
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	0,75 l	€ 100,00
Krug Grande Cuvée Brut	0,75 l	€ 220,00

GETRÄNKE

Natürliches Mineralwasser

Gerolsteiner Gourmet sprudel / medium / still	0,25 l	€ 3,00
Gerolsteiner Gourmet sprudel / medium / still	0,75 l	€ 7,00

Limonaden

Coca Cola Limonaden ^{Fa/Sü/Ks/Ko/As/Asp}	0,2 l	€ 3,20
Sorten: Coca Cola / Cola Zero / Cola light & Fanta / Sprite		
Schweppes Erfrischungsgetränke ^{Zk/Sü/Ch/As}	0,2 l	€ 3,30
Sorten: Bitter Lemon / Ginger Ale / Russian Wild Berry		
Tonic Waters ^{Ch/As}		
Schweppes Tonic klassisch	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Dry Tonic klassisch & extra trocken	0,2 l	€ 3,30
Red Bull ^{Fa/Ko/As}	0,25 l	€ 4,00

Hausgemachte Limonade

Mexikanische Limonade ^{Fa}	ca. 0,5 l	€ 4,80
nach original überliefertem mexikanischen Rezept mit Orangen, Limetten, frischer Minze...		
Rote-Bete-Limonade	ca. 0,5 l	€ 4,80
mit Rote Bete, Apfel, Zitrone...		
Gurken-Limonade	ca. 0,5 l	€ 4,80
mit Gurke, Basilikum, Limette...		

BIO-Limonade

Proviant Berlin	0,33 l	€ 3,80
Sorten: Rhabarberlimo naturtrüb / Zitronenlimo naturtrüb		
Bionade Holunder	0,33 l	€ 3,80

Granini Fruchtsäfte & Nektare

Säfte:

Apfel / Orange / Grapefruit / Rote Traube / Ananas

Nektare:

Rhabarber / Kirsch / Schwarze Johannisbeere & Banane / Maracuja / Cranberry

Granini pur	0,2 l	€ 3,20
Granini Orangen - & Apfelsaft	1,0 l	€ 13,00
Granini Frucht-Schorlen	0,2 l	€ 3,00

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft	0,2 l	€ 5,00
Orangensaft	1,0 l	€ 18,00

GETRÄNKE

Bier vom Fass

Radeberger Pilsener ^{A3}	0,3 l	€ 3,20
Radeberger Pilsener ^{A3}	50 l Fass	€ 450,00
Krušovice Černé Schwarzbier ^{A3}	0,3 l	€ 3,50
Kilkenny Irish Ale ^{A3}	0,3 l	€ 3,80
Kilkenny Irish Ale ^{A3}	0,5 l	€ 5,50

Flaschenbier

Berliner Weisse ^{A3}		0,33 l	€ 3,80
Jever Fun alkoholfrei ^{A3}	>0,5 vol%	0,33 l	€ 3,20
Schöfferhofer Hefe hell ^{W1}		0,5 l	€ 4,80
Schöfferhofer Hefe dunkel ^{W1}		0,5 l	€ 4,80
Schöfferhofer kristallklar ^{W1}		0,5 l	€ 4,80
Schöfferhofer Hefe alkoholfrei ^{W1}	>0,5 vol%	0,5 l	€ 4,80

Heißgetränke

Kaffee Crème ^{Ko}	Tasse	€ 3,00
Filter-Kaffee ^{Ko}	Liter	€ 15,00
Tee ^{Ko} (loser Tee)	Kännchen	€ 4,50
Tee ^{Ko}	Liter	€ 15,00
Espresso ^{Ko}	Tasse	€ 3,00
Doppelter Espresso ^{Ko}	Tasse	€ 4,50
Cappuccino ^{Ko/G}	Tasse	€ 4,50
Milchkaffee ^{Ko/G}	Tasse	€ 3,50
Latte Macchiato ^{Ko/G}	Glas	€ 3,50
Schokolade ^G	Tasse	€ 3,50

KAFFEE-PAUSCHALE ab 15 Personen

„Kaffeeklatsch“ im Restaurant am Griebnitzsee

Unser täglich wechselndes Angebot zur Kaffeezeit:

Verschiedene Blechkuchen
sowie eine Auswahl diverser Kuchen & Torten

Kuchen, Kaffee und Sahne „satt“
€ 12,00 pro Person

Die Pauschale beschränkt sich auf ca. 2 Stunden.

Farbstoff ^{=Fa}
Zuckerulör (Farbstoff) ^{=Zk}
Milch ^{=G}
Weizen ^{=A1}

Süßstoff ^{=Sü}
Koffein ^{=Ko}
Sellerie ^{=I}
Gerste ^{=A3}

Konservierungsstoff ^{=Ks}
Ascorbinsäure ^{=As}
Sulfite ^{=M}

Chinin ^{=Ch}
Aspartam ^{=Asp}
Mandeln ^{=H1}

BANKETT-WEINKARTE

DEUTSCHLAND

Saale-Unstrut

Weingut Dr. Hage, Freyburg

● 2016 Gutedel
Qualitätswein, trocken 0,75 l € 28,00

Rheinhessen

Haus am Goldberg, Nierstein
Biowein

● 2016 Silvaner
Qualitätswein, trocken 0,75 l € 26,00

Pfalz

Weingut Die Weinmacher, Niederkirchen

● 2015 Riesling
Kabinett, trocken 0,75 l € 26,00

Ahr

Weingut Adeneuer, Ahrweiler

● 2016 Spätburgunder
Qualitätswein, trocken 0,75 l € 34,00

ÖSTERREICH

Burgenland

Weingut Stiegelmar

● 2015 Zweigelt pur
Qualitätswein, trocken 0,75 l 26,-

● 2016 Grüner Veltliner pur
Qualitätswein, trocken 0,75 l 26,-

Zweigelt, Blaufränkisch & Cabernet Sauvignon

● 2016 Rosé
Qualitätswein, trocken 0,75 l 26,-

FRANKREICH

Burgund

Buissonnier
Aligoté

● 2015 Bourgogne Aligoté
Bourgogne Aligoté AOC 0,75 l € 34,00

Bordeaux

Château Haut-Rian
Sauvignon Blanc & Sémillon

● 2016 Entre-Deux-Mers
Entre-Deux-Mers AOC 0,75 l € 28,00

● Weißwein / ● Rotwein

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten.

BANKETT-WEINKARTE

ITALIEN

Südtirol

Principato

Grauburgunder

● 2016 Pinot Grigio
IGT

0,75 l € 26,00

Piemont

Castello La Toledana

Cortese

● 2015 Gavi
Gavi DOCG

0,75 l 36,-

Toskana

Fattoria della Talosa

Sangiovese

Barrique-Ausbau, unfiltriert

● 2012 Vino Nobile di Montepulciano
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

0,75 l 40,-

NEUSEELAND

Marlborough

Gravel & Loam

● 2016 Sauvignon Blanc

0,75 l € 25,00

AUSTRALIEN

South Eastern

Broken Back

● 2016 Shiraz

0,75 l € 25,00

● Weißwein / ● Rotwein

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Digestifs

Weinbrand 4 cl

<i>Weingut Daniel</i> Alter Weinbrand X.O. 10 J. ^M <i>100% Riesling, Rheingauer Winzerweinbrand</i>	40 Vol%	€ 12,00
--	---------	---------

Cognac 4 cl

Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P.	40 Vol%	€ 9,00
Hennessy Black	43 Vol%	€ 8,00
Hennessy X.O.	40 Vol%	€ 19,00

Armagnac & Brandy 4 cl

Cles des Ducs V.S.O.P.	40 Vol%	€ 7,00
Lepanto Solera Gran Reserva	40 Vol%	€ 8,00

Obstbrand 4 cl

<i>Kullmann & Sohn Brennerei, Brandenburg / Fläming</i> Havelländer Williams Birne	40 Vol%	€ 8,00
<i>Scheibel Brennerei, Baden Württemberger / Schwarzwald</i> Williams-Christ Birne	40 Vol%	€ 10,00
Garten-Quitte	41 Vol%	€ 8,00
Edles Fass Nußler <i>aus Walnüssen</i>	40 Vol%	€ 8,00
Alte Zeit Zibärtele 5 J.	45 Vol%	€ 10,00
Alte Zeit Acher-Kirsch 10 J.	56 Vol%	€ 12,00
<i>Père Magloire, Frankreich / Normandy</i> Calvados Père Magloire X.O.	40 Vol%	€ 12,00

Grappa 4 cl

<i>Bonaventura Maschio, Venetien</i> Grappa di Chardonnay Gaiarine	40 Vol%	€ 8,00
<i>Bocchino, Piemont</i> Grappa Carlo Riserva 12 J. <i>Nebbiolo, Barbera & Moscato</i> <i>12 Jahre in Eichenfässern gereift</i>	43 Vol%	€ 13,00
<i>Jacopo Poli, Venetien</i> Po Moscato di Poli	40 Vol%	€ 8,00
Sarpa Barrique di Poli	40 Vol%	€ 10,00
1998 Grappa Poli Barrique 13 J.	55 Vol%	€ 12,00
<i>Roberto Castagner, Venetien</i> Grappa Torba Nera 7 anni <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero & Prosecco</i> <i>Grappa von geräuchertem Trester, 7 J. in Kirsch- & Eichenholz gereift</i>	40 Vol%	€ 12,00

Digestifs

Liköre 4 cl

Amaretto ^{H1}	28 Vol%	€ 6,00
Sambuca	40 Vol%	€ 6,00
Baileys Irish Cream ^G	17 Vol%	€ 6,00
Cointreau	40 Vol%	€ 6,00
Original Mozart Gold / Black ^G	17 Vol%	€ 6,00
Kahlua Kaffeelikör ^{Fa}	26,5 Vol%	€ 6,00
Batida de Coco ^G	16 Vol%	€ 6,00
Cassis Vedrenne Supercassis	15 Vol%	€ 6,00
Drambuie	40 Vol%	€ 7,00
<i>Grand Marnier -Orangenlikör mit Cognac-</i>		
Cordon Rouge	40 Vol%	€ 7,00
Cuvée du Centenaire 25 J.	40 Vol%	€ 10,00
Cuvée du Cent Cinquantenaire 50 J.	40 Vol%	€ 16,00
<i>Hausgemachter Gewürzlikör</i>		
Ron ^{H1} Falernum	ca. 35 Vol%	€ 6,00

Bitter / Kräuterliköre 4 cl

Muli68 / Potsdam	38 Vol%	€ 7,00
Jägermeister	35 Vol%	€ 6,00
Averna	32 Vol%	€ 7,00
Ramazotti	30 Vol%	€ 7,00
Fernet Branca	42 Vol%	€ 7,00
Branca Menta	40 Vol%	€ 7,00
Ratzeputz	58 Vol%	€ 7,00
Bénédictine D.O.M. ^{Fa}	40 Vol%	€ 7,00
Underberg	44 Vol%	2 cl € 3,50

Korn, Aquavit & Kümmel 4 cl

Nordhäuser Doppelkorn	38 Vol%	€ 4,50
Malteserkreuz Aquavit	40 Vol%	€ 5,00
Linie Aquavit	41,5 Vol%	€ 6,00
Aalborg Jubilæums Akvavit	42 Vol%	€ 8,00
<i>Der Kurze von Berlin</i>		
Gilka Kaiser-Kümmel <i>BIO</i>	38 Vol%	€ 5,00

WHISKY BAR

Whisky-Club am Griebnitzsee

Wir verkosten
aus unserer umfangreichen
Whisky-Sammlung
6 verschiedene
Whisk(e)ys (à 2 cl)
und leckere Mundhappen
in gemütlicher Runde.
€ 49,00 pro Person

Farbstoff ^{=Fa}
Zuckerulör (Farbstoff) ^{=Zk}
Milch ^{=G}
Weizen ^{=A1}

Süßstoff ^{=Sü}
Koffein ^{=Ko}
Sellerie ^{=I}
Gerste ^{=A3}

Konservierungsstoff ^{=Ks}
Ascorbinsäure ^{=As}
Sulfite ^{=M}

Chinin ^{=Ch}
Aspartam ^{=Asp}
Mandeln ^{=H1}

MIXGETRÄNKE

Cocktailkreationen von unserem Bar-Team à € 9,00

Hauscocktail (fruchtig) € 7,00

Cointreau, Amaretto, Sekt, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup

EyBi Special (erfrischend, halb herb)

Limette, Orange, Aperol, Drambuie, Dry Orange, Ginger Ale

Sternstunde (fruchtig süß)

Rye Whiskey, Kahlua, Erdbeerpüree, Grapefruitsaft, Zimtsirup, Zitronensaft

Classic's à € 9,00

Cosmopolitan (halb süß, sauer)

Belvedere Wodka, Cointreau, Limettensaft, Preiselbeersaft

Sex on the Beach (fruchtig süß)

Russian Standard Wodka, Pepino Peach, Orangensaft, Preiselbeersaft

Bloody Mary (würzig)

Chopin Wodka, Tomatensaft, Worcestershire Sauce, Tabasco, Zitronensaft

Watermelon Men (erfrischend, fruchtig)

Belvedere Wodka, Melonenlikör, hausgemachter Grenadinesirup, Orangensaft, Limettensaft

Mojito (erfrischend, sauer, süß)

Limette, Minze, Salbei, El Dorado white, Soda, Rohrzuckersirup

Erdbeer Daiquiri (stark, süß sauer)

Havana Club 7 J., Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Zitronensaft

Pina Colada ^G (cremig süß, fruchtig)

El Dorado white & Reserve, Batida de Coco, Malibu, Ananassaft, Ananas, Sahne

Manhattan Cocktail ^M (herb)

Canadian Club Classic 12 J. Whiskey, Cinzano Rosso, Angostura

Gin Fizz (erfrischend, fruchtig)

Tanqueray Ten, Zuckerrohrsirup, Zitronensaft, Soda, Salatgurke

Caipirinha (erfrischend)

Limette, Sagatiba Pura Cachaça, Rohrzucker, Crashed Ice

Longdrinks à € 8,00

Johnnie Walker Cola Johnnie Walker Red Label Whisky, Coca Cola

Fritz & Sash Longdrink Fritz & Sash Wodka, Limonaden / Granini-Säfte

Captain Cola Captain Morgan Black Rum, Coca Cola

Drambuie Ginger Ale

Pernod Cola / Bitter Lemon

No. 1 Cup Pimm's, Sprite, Orange, Gurken, Apfel

Cuba Libre Havana Club 3 J. Rum, Limette, Coca Cola

Batida Sunrise ^G Batida de Coco, Peter Heering Cherry, Ananassaft

Tequila Sunrise Sauza Hornitos Plata, Orangensaft, Zitronensaft, hausgemachte Grenadine

Absolut Red Bull Red Bull, Absolut 100 Proof Wodka

Lillet Berry ^M Lillet blanc, Schwepper Russian Wild Berry, Beeren

Alkoholfreie Cocktails à € 7,00

Oceanic (fruchtig, süß)

Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Blue Curaçao alkoholfrei

Baby Face ^G (fruchtig, süß)

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Erdbeersirup

Banana Baby (cremig, süß)

Ananassaft, Bananensaft, Maracujasaft, Sahne

New Orleans (erfrischend, halb süß)

Ananassaft, Zitronensaft, hausgemachter Grenadinesirup, Ginger Ale

Fruchtpüree ^{Fa/Sü/Ks}

Bols Liköre ^{Fa/Sü/Ks}

Monin Sirup ^{Fa/Sü/Ks/H1}

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

10

PAUSEN-, SNACK- UND EMPFANGSGASTRONOMIE

Halbe Brötchen...

...belegt mit Schnittkäse & Radieschenfächer

Brie & Walnusskerne

Gekochter Schinken & Cornichons

Roher Schinken & Silberzwiebeln

Salami & Oliven

Truthahnbrust mit Traube & Kiwi

Roastbeef & Sahnemeerrettich

€ 2,90 pro Stück

3 französische Canapés...

Arrangement „Rustikal“

...belegt mit Käse und Trauben, Schinken und Melone

sowie Matjes mit Zwiebeln

€ 6,00 pro Arrangement

Arrangement „Klassik“

...belegt mit Brie und Walnusskernen, Roastbeef und Waldorfsalat

sowie geräuchertem Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

€ 6,00 pro Arrangement

Arrangement „De Luxe“

...belegt mit Parmaschinken und Mandeln, geräuchertem Lachs mit Senf-Dill-Dip

sowie Riesengarnele mit Cocktailsauce und Kerbel

€ 9,00 pro Arrangement

Suppen-Vielfalt

Erbsensuppe mit Würstchen und Speck

Gemüse Eintopf

Gulaschsuppe

Kartoffelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Vegane Thai-Curry-Kokos-Suppe

€ 6,00 pro Portion

3-GANG-MENÜS ab 8 Personen

Menü I

Kartoffel-Creme-Suppe
mit Rauch-Forellenfilet

Saftiger Kasslernacknbraten,
auf glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 28,00 pro Person

Menü II

Thailändische Kokos-Limetten-Suppe
mit gebratener Chili-Garnele

Tandoori-Hähnchen
mit Mango-Chili-Gemüse und Sesam-Basmatireis

Sorbet von Kokosmilch
auf Mango-Papaya-Salat

€ 30,00 pro Person

Menü III

Essenz von Strauchtomaten
und Basilikum

Saltimbocca vom Kalb
auf geschmortem Zucchini-Tomaten-Ragout
und Risotto mit Rucola

Mandel-Panna cotta
mit Espresso-Sabayon

€ 32,00 pro Person

3-GANG-MENÜ GLUTENFREI ab 8 Personen

Menü IV

Pastinakensuppe
mit Rote-Bete-Chips

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
an Gemüse-Stroh mit Senfschaum und Parisienne-Kartoffeln

Dreierlei vom Apfel
Tarte, Sorbet, Shooter

€ 35,00 pro Person

4-GANG-MENÜS ab 8 Personen

Menü V

Gebeiztes Eismeerlachforellenfilet
mit Mousse von grünen Erbsen

Kalte Kartoffelsuppe
mit gerösteten Kartoffelnwürfel

Wildschweinrücken in Whisky mariniert
auf sautierten Pilzen und Thymian-Polenta

Mousse von heller und dunkler Schokolade
mit Minz-Sauce

€ 45,00 pro Person

Menü VI

Geräucherte Flämingsforelle an Pflücksalat
mit geriebenem Meerrettich und Schmand

„Bautzner Senf“-Schaumsüppchen mit Wachtelei

Neuzeller Schweinekotelett
mit geschmorten Salatherzen, Rispen Tomaten und Rosmarinkartoffeln

Warmer Birnenkuchen
mit Eis vom Werderaner Obstwein

€ 45,00 pro Person

4-GANG-MENÜ ab 8 Personen

Menü VII

Linsen-Sorbet
an Balsamico-Linsensalat und Bacon-Chip

Essenz von Waldpilzen
mit eigener Einlage

Rinderfilet vom Brandenburger Wiesenrind
mit Vanille-Karotten und Trüffelkartoffel-Stampf

Waldheidelbeer-Joghurt-Eis
mit Schoko-Rum-Küchlein

€ 48,00 pro Person

4-GANG-MENÜ GLUTENFREI ab 8 Personen

Menü VIII

Büffel-Mozzarella mit Pfirsichen
auf Pflücksalat mit Mango-Limetten-Dip

Klare Ochsenschwanz-Suppe
mit eigener Einlage

Rosa Kalbskarree „Café de Paris“
mit mediterranem Gemüse
und Thymianpolenta

Sorbet-Trilogie
(saisonales Angebot)

€ 48,00 pro Person

BRUNCH-BUFFET ab 25 Personen

Brunch am Griebnitzsee

Kalte Speisen

Französischer Weich-und Schnittkäse
Schinken-und Wurstspezialitäten
Gefüllte Oliven und getrocknete Tomaten
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Rindfleischsalat, Eiersalat, Wurstsalat,
Gemüsesalat und Matjes-Apfel-Salat

Diverse Konfitüren und Brotaufstriche
Auswahl an Fruchtjoghurt und Quark
Verschiedene Cerealien, Trockenfrüchte und Kerne
Frisches Obst und Obstsalat

Vollkornbrot, Brötchen, Croissants,
Butter und Margarine

Warme Speisen

Hausgemachte Flammkuchen

Rühreier mit frischen Kräutern
Gekochte Landeier

Knuspriger Frühstücksspeck

Thai-Curry-Kokos-Suppe

Barbarie-Flugentenbrust aus dem Ofen
mit Rahm-Wirsing und Kartoffelgratin

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Mandel-Brokkoli und Kräuter-Reis

Gemüse-Lasagne

Dessert

Apfel-Tarte mit Bourbon-Vanilleeis
Mousse au chocolat
Limonen-Panna cotta

Brunch-Buffet inklusive Kaffee, Tee, zwei Hausweinen, Sekt, Bier und Softdrinks „satt“
Der Sekt innerhalb der Pauschale wird nicht als Empfangsgetränk ausgeschrieben.

Brunch-Pauschale ist für 4 Stunden gültig

€ 49,00 pro Person

REGIONALES BUFFET ab 25 Personen

„Brandenburger Buffet“

Vorspeisen

Geräucherte Fische:
Saibling und Forelle mit Meerrettichsahne
Schinken-Sülze mit Essiggemüse und Remouladensauce
Spezialitäten von Brandenburger Höfen:
Beelitzer Kaninchen,
Märkische Braten vom Rind und Landschwein,
Schinkenauswahl
Herzhafte Käseauswahl
Dreierlei Gurken aus dem Spreewald
Weißkohlsalat, Gemüsesalat, Salat von Rübchen und Lauch
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Ländliche Brotauswahl
mit Apfel-Grieben-Schmalz und Butter

Suppe

Lauch-Creme-Suppe
mit Speck-Croutons und Kräutern

Hauptgerichte

Tranchen von der Hochrippe vom Elbland-Rind
mit Sauce béarnaise

oder *

Bornstedter Wildschweintrüben
mit Wacholder-Rahm-Sauce

Gebatene Forellenfilets
auf „Märkischem Ratatouille-Gemüse“

Kartoffel-Gemüse-Pfanne

als Beilagen servieren wir:

Apfel-Rotkraut, glasierte Karotten und Rübchen aus dem Werderaner Land
Gebackene Kartoffeln mit Kräutern und Semmeltaler

Dessertauswahl

Ribbecker Birnenschaum
Vanilleeis mit Erdbeermark
Schokoladen-Flammeri mit Pflaumen
Duett von Äpfeln und Mohn

€ 37,00 pro Person

** Gerne können Sie bei den Fleisch-Hauptgerichten Ihr Wunschgericht auswählen.*

SPEZIAL-BUFFET ab 25 Personen

Buffet „Griebnitzsee“

Vorspeisen

Hirschrücken mit Preiselbeer-Birnen
Gebeizter Wildlachs mit Honig-Senf-Dip
Enten-Leber-Paste mit Kräutern
Eingelegter Ziegenkäse mit Rispen Tomaten
Getruffeltes Wachtelbrustfilet mit Waldorfsalat
Antipasti: eingelegte Gemüse und Salate
Salat von grünem Spargel & Sprossen
Auswahl an europäischen Blattsalaten:
Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eisbergsalat, Feldsalat,
Gurkensalat, Tomatensalat

Suppe

Weißer Tomatensuppe

Hauptgerichte

Coq au vin mit sautierten Pilzen
und gebackene Rosmarinkartoffeln
Gebratenes Saiblingsfilet mit grober Senfkruste,
Gatower Rübchen und Pasta
Rosa gebratene Hochrippe vom Weiderind
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Vanillecrème mit Erdbeeren
Schokoladendüett
Aprikosen-Tarte
Limonen-Panna cotta
Mascarponecrème mit Chili-Kirsch-Grütze

€ 42,00 pro Personen

Wir empfehlen Ihnen als Mitternachtsimbiss:

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen

€ 9,00 pro Person

INTERNATIONALES BUFFET ab 25 Personen

Buffet „Italien“

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Thunfisch, Käse, Kapernäpfel
Salat Caprese
Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Parmaschinken mit Melone
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Grill-Gemüse mit Olivenöl und grobem Meersalz
Ciabatta, mediterrane Brote mit Rosmarin, Peperoni und Oliven Butter

Suppe

Italienische Gemüsesuppe

Hauptgerichte

Hähnchenbrust
mit Champignons und Zitrone gebacken
Makrelenfilet in Weißweinsauce und Kräutern
Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Parmaschinken und Salbei
Lasagne Toskana
Blattnudeln mit tomatisiertem Hackfleisch & Parmesan überbacken

als Beilagen servieren wir:
Mediterranes Gemüse, Gnocchi mit Salbei,
Tagliatelle mit rotem Pesto und Risotto mit Pilzen

Dessert

Panna cotta mit Früchten
Tiramisu
Mascarponecrème mit Chili-Kirsch-Grütze
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

€ 38,00 pro Person

INTERNATIONALES BUFFET ab 25 Personen

Buffet „Europa“

Vorspeisen

Serrano Schinken mit Melone
Portugiesischer Muschelsalat
Skandinavischer Shrimpscocktail auf einem Salatbouquet
Roastbeef rosa gebraten mit Mixed Pickles
Schweinemedallions vom Kräuterschwein
Antipasti, eingelegte Gemüse und Salate
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Auswahl an europäischen Blattsalaten:
Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eisbergsalat, Feldsalat,
Gurkensalat, Tomatensalat

Suppe

Lyoner Zwiebelsuppe

Hauptgerichte

Suprême von der Maispoularde in Calvadosrahm
Schottisches Lammkarree in Thymiansauce
Penne in Mozzarella-Gemüse-Sauce
Norwegische Lachssteaks
Zucchinihälften gefüllt mit provenzalischem Gemüse und Brie überbacken

als Beilagen servieren wir:
Gemüseröschen, Französische Erbsen, Speckböhnchen,
Kartoffelgratin, Reis und Tagliatelle

Käse

Käsebrett "Europa"

Butter, Schmalz
Partybrötchen, Ciabatta und Baguette

Dessertauswahl

Mandeltarte
Crema Catalana mit Orangensalat
Schweden-Eis
Erdbeer-Joghurt-Gelee
Duett von weißer und dunkler Mousse au chocolat

€ 46,00 pro Person

SPEZIAL-BUFFET ab 25 Personen

Grill-Buffer

Bei schönem Wetter natürlich auf unserer Seeterrasse!

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Senf-, Knoblauch- und Gewürzgurken aus dem Spreewald

Paprika-Gurken-Tomatensalat

Geriebenem Schafskäse

Nudelsalat mit Gemüsestreifen

Brandenburger Kartoffelsalat

Pikantes Grillgemüse in Kräuteröl

Gemüse in Gewürzaufguss

Currysauce, Kräuterquark, Knoblauchdip,

BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise

Gewürz- und Kräuterbutter

Ofenfrisches Baguette, Ciabatta

Vom Holzkohlegrill

Grobe Bratwurst

Fenchelbratwurst

Truthahnsteaks mit frischen Kräutern

Nackensteaks vom Schwein in Senf-Bier-Marinade

Lachsforellenfilet auf Gemüsestreifen

als Beilagen servieren wir:

gebutterte Maiskolben, Kartoffelgratin,

Saisonales Gemüse mit Kräuteröl

Dessertbuffet

Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce

Limonen-Pana cotta

Ben and Jerry's Ice cream

€ 34,00 pro Person

STÄRKUNG ZU VORGERÜCKTER STUNDE

Märkische Kartoffelsuppe
mit Sauerrahm und Röstbrotwürfeln

Portion € 6,00

Gulaschsuppe

Portion € 6,00

Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons

Portion € 6,00

Matjesfilet in Sauerrahm mit Äpfeln und Zwiebeln

Portion € 6,00

Original Nürnberger Schweinsbratwürstel mit Speckkraut

Portion € 6,00

Chili con Carne

Portion € 6,00

Berliner Currywurst

Portion € 6,00

Internationale Käseauswahl
mit Weintrauben und Nüssen

Portion € 9,00

Liebe Gäste,
unsere Speisen können Allergene enthalten.
Allergene: Gluten, Eier, Milchprodukte mit Laktose, Erdnüsse, Sojabohnen,
Schalenfrüchte, Senf, Sellerie, Sesamsatt,
Lupinen, Krustentiere, Fisch, Weichtiere, Schwefeldioxid und Sulfite
Unser Team hilft Ihnen gerne weiter.

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und in Euro.

**Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!**

21