



## SPEISEN- & GETRÄNKEKATALOG

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

	SEITE
<b>Getränkeauswahl</b>	
• Getränke zum Empfang	3
• Alkoholfreie Getränke	4
• Biere	5
• Heißgetränke	5
• Kaffee-Pauschale	5
• Weine	6-7
• Digestifs & Mixgetränke	8-10
<b>Speisenauswahl</b>	
• 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 <sup>M</sup> vom Pfälzer Riesling-Winzersekt	0,1 l	€ 7,00
Kir Blanc <sup>M</sup> vom Riesling, Pfalz	0,1 l	€ 5,00
Cinzano Vermouth -Piemont, Italien- Extra Dry <sup>M</sup> , Bianco <sup>M</sup> , Rosso <sup>M</sup>	5 cl	€ 5,00
Carpano Vermouth -Piemont, Italien- Formula Anticua Rosso <sup>M</sup>	5 cl	€ 6,00
Noilly Prat Vermouth -Südfrankreich- Original French Dry <sup>M</sup>	5 cl	€ 6,00
Weinaperitif –Bordeaux, Frankreich- Lillet Blanc <sup>M</sup>	5 cl	€ 5,00
<b>Sherry</b>		
Emilio Hildalgo Amontillado Medium Dry <sup>M</sup>	5 cl	€ 5,00
Manzanilla "La Guita" Fino Dry <sup>M</sup>	5 cl	€ 5,00
Pernod mit Wasser	4 cl	€ 5,00
Aperol <sup>Fa</sup>	5 cl	€ 5,00
Campari <sup>Fa</sup>	5 cl	€ 5,00
Campari <sup>Fa</sup> Soda / Orange	5 cl	€ 7,00
Aperol Spritz	ca. 0,2 l	€ 7,00
Rieslingsekt, Aperol, Soda		
Hugo <sup>M</sup>	ca. 0,2 l	€ 7,00
Rieslingsekt, Holundersirup, Minze & Limette		
Russischer Hugo	ca. 0,2 l	€ 7,00
Russian Standard Wodka, Holunderblütensirup, Ginger Beer, Minze & Limette		
Gin Fizz (erfrischend, fruchtig)	0,2 l	€ 9,00
Tanqueray Ten Gin, Zucker, Zitrone, Soda		
Ron-y <sup>H1</sup>		€ 7,00
Hausgemachter Gewürzlikör, Noilly Prat Vermouth, Orangenbitter		
Lillet Berry <sup>M</sup>	ca. 0,2 l	€ 7,00
Lillet blanc, Schwepper Russian Wild Berry, Beeren		

---

## Schaumweine

### Pfälzer Winzersekt<sup>M</sup>

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim -Traditionelle Flaschengärung-

Riesling Brut	0,1 l	€ 5,50
Riesling Brut	0,75 l	€ 30,00

### Champagner<sup>M</sup>

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 <sup>Fa/Sü/Ks/Ko/As/Asp</sup>	0,2 l	€ 3,00
Sorten: Coca Cola / Cola Zero / Cola light / Fanta / Sprite		
Schweppes Erfrischungsgetränke <sup>Zk/Sü/Ch/As</sup>	0,2 l	€ 3,00
Sorten: Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Russian Wild Berry / Soda		
Tonic Waters <sup>Ch/As</sup>		
Schweppes Tonic <i>klassisch</i>	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Dry Tonic <i>klassisch &amp; extra trocken</i>	0,2 l	€ 3,00
Red Bull <sup>Fa/Ko/As</sup>	0,25 l	€ 3,50

## Hausgemachte Limonade

Mexikanische Limonade <sup>Fa</sup>	ca. 0,5 l	€ 4,80
<i>nach original überliefertem mexikanischen Rezept mit Orangen, Limetten, frischer Minze...</i>		
Rote-Bete-Limonade	ca. 0,5 l	€ 4,80
<i>mit Rote Bete, Apfel, Zitrone...</i>		
Gurken-Limonade	ca. 0,5 l	€ 4,80
<i>mit Gurke, Basilikum, Limette...</i>		

## BIO-Limonade

Proviant Berlin	0,33 l	€ 3,50
Sorten: Rhabarberlimo naturtrüb / Zitronenlimo naturtrüb		
Bionade Holunder	0,33 l	€ 3,50

---

## Granini Fruchtsäfte & Nektare

Sorten: Apfel / Orange / Grapefruit / Rote Traube / Ananas  
& Rhabarber / Kirsch / Schwarze Johannisbeere / Banane / Maracuja / Cranberry

Granini pur	0,2 l	€ 3,00
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 <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 2,90
Lübzer Pils <sup>A3</sup>	50 l Fass	€ 430,00
Krušovice Černé Schwarzbier <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 3,20
Kilkenny Irish Ale <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 3,50
Kilkenny Irish Ale <sup>A3</sup>	0,5 l	€ 5,30

## Flaschenbier

Berliner Weisse <sup>A3</sup>		0,33 l	€ 3,50
Jever Fun alkoholfrei <sup>A3</sup>	>0,5 vol%	0,33 l	€ 2,90
Schöfferhofer Hefe hell <sup>W1</sup>		0,5 l	€ 4,50
Schöfferhofer Hefe dunkel <sup>W1</sup>		0,5 l	€ 4,50
Schöfferhofer kristallklar <sup>W1</sup>		0,5 l	€ 4,50
Schöfferhofer Hefe alkoholfrei <sup>W1</sup>	>0,5 vol%	0,5 l	€ 4,50

---

## Heißgetränke

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

---

<sup>Fa</sup> = Farbstoff    <sup>Sü</sup> = Süßstoff    <sup>Ks</sup> = Konservierungsstoff    <sup>Ch</sup> = Chinin  
<sup>Zk</sup> = Zuckerkulör (Farbstoff)    <sup>Ko</sup> = Koffein    <sup>As</sup> = Ascorbinsäure    <sup>Asp</sup> = Aspartam  
<sup>G</sup> = Milch    <sup>I</sup> = Sellerie    <sup>M</sup> = Sulfite    <sup>H1</sup> = Mandeln    <sup>A1</sup> = Weizen  
<sup>A3</sup> = Gerste

---

# 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 € 26,00

● 2016 Grüner Veltliner pur  
Qualitätswein, trocken 0,75 l € 26,00

## FRANKREICH

### Burgund

Buissonnier  
*Aligoté*

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

### Bordeaux

Château Magondeau  
*Merlot*  
*Barrique-Ausbau*

● 2015 Château Magondeau  
Bordeaux AOC 0,75 l € 38,00

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.

ITALIEN

Südtirol

Principato

Grauburgunder

● 2016 Pinot Grigio  
IGT

0,75 l € 26,00

Piemont

Batasiolo

Cortese

● 2014 Gavi  
Gavi DOC

0,75 l € 30,00

Barbera

Holzfass-Ausbau

● 2013 Sovarana Barbera d'Alba  
Barbera d'Alba DOC

0,75 l € 34,00

Toscana

Tenuta Il Faggetto

Sangiovese, Canaiolo, Mammolo

Holzfass-Ausbau

● 2013 Vino Nobile di Montepulciano  
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

0,75 l € 40,00

Melini

Canaiolo Nero, Sangiovese

Holzfass-Ausbau

● 2012 Chianti Classico Isassi  
Chianti Classico DOCG

0,75 l € 34,00

Latium

Fontana Candida

Malvasia puntinata del Lazio, Malvasia di Candia &  
Trebiano Toscana

● 2015 Santa Teresa  
Frascati Superiore DOCG

0,75 l € 30,00

SPANIEN

La Mancha

Vinicola de Tomelloso

Tempranillo & Cabernet Sauvignon

● 2008 Torre de Gazate  
Crinaza, La Mancha DO

0,75 l € 28,00

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. <sup>M</sup> <i>100% Riesling, Rheingauer Winzerweinbrand</i>	40 Vol%	€ 12,00
--	---------	---------

### Cognac 4 cl

Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P.	40 Vol%	€ 7,00
Hennessy Black	43 Vol%	€ 7,00
Hennessy X.O.	40 Vol%	€ 15,00

### 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 &amp; Sohn Brennerei, Brandenburg / Fläming</i> Havelländer Williams Birne	40 Vol%	€ 6,50
---	---------	--------

<i>Ziegler Brennerei, Baden Württemberger / Odenwald</i> 2003 Alter Apfel	43 Vol%	€ 12,00
--	---------	---------

<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 Zibärte 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 &amp; 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 &amp; Prosecco</i> <i>Grappa von geräuchertem Trester, 7 J. in Kirsch- &amp; Eichenholz gereift</i>	40 Vol%	€ 12,00
--	---------	---------

---



---

## Digestifs

---

### Liköre 4 cl

Amaretto <sup>H1</sup>	28 Vol%	€ 5,00
Sambuca	40 Vol%	€ 5,00
Baileys Irish Cream <sup>G</sup>	17 Vol%	€ 6,00
Cointreau	40 Vol%	€ 6,00
Original Mozart Gold / Black <sup>G</sup>	17 Vol%	€ 6,00
Kahlua Kaffeelikör <sup>Fa</sup>	26,5 Vol%	€ 6,00
Batida de Coco <sup>G</sup>	16 Vol%	€ 5,00
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 Cinquantaire 50 J.	40 Vol%	€ 16,00
<i>Hausgemachter Gewürzlikör</i>		
Ron <sup>H1</sup> Falernum	ca. 35 Vol%	€ 6,00

### Bitter / Kräuterliköre 4 cl

Muli68 / Potsdam	38 Vol%	€ 6,00
Jägermeister	35 Vol%	€ 5,00
Averna	32 Vol%	€ 6,00
Ramazzotti	30 Vol%	€ 6,00
Fernet Branca	42 Vol%	€ 6,00
Branca Menta	40 Vol%	€ 6,00
Ratzeputz	58 Vol%	€ 6,00
Bénédictine D.O.M. <sup>Fa</sup>	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  
Single Malt's (à 2 cl)  
und leckere Mundhappen  
in gemütlicher Runde.  
€ 49,00 pro Person

---

<sup>Fa</sup> = Farbstoff    <sup>Sü</sup> = Süßstoff    <sup>Ks</sup> = Konservierungsstoff    <sup>Ch</sup> = Chinin  
<sup>Zk</sup> = Zuckerkulör (Farbstoff)    <sup>Ko</sup> = Koffein    <sup>As</sup> = Ascorbinsäure    <sup>Asp</sup> = Aspartam  
<sup>G</sup> = Milch    <sup>I</sup> = Sellerie    <sup>M</sup> = Sulfite    <sup>H1</sup> = Mandeln    <sup>A1</sup> = Weizen  
<sup>A3</sup> = Gerste

---

# 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 <sup>G</sup> (cremig süß, fruchtig)

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

Manhattan Cocktail <sup>M</sup> (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 <sup>G</sup> 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 <sup>M</sup> Lillet blanc, Schwepper Russian Wild Berry, Beeren

## Alkoholfreie Cocktails à € 7,00

Oceanic (fruchtig, süß)

Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Blue Curaçao alkoholfrei

Baby Face <sup>G</sup> (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 <sup>Fa/Sü/Ks</sup>

Bols Liköre <sup>Fa/Sü/Ks</sup>

Monin Sirup <sup>Fa/Sü/Ks/H1</sup>

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

€ 2,50 pro Stück

---

## *3 französische Canapés...*

Arrangement „Rustikal“

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

sowie Matjes mit Zwiebeln

€ 5,50 pro Arrangement

Arrangement „Klassik“

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

sowie geräuchertem Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

€ 5,50 pro Arrangement

Arrangement „De Luxe“

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

sowie Riesengarnele mit Cocktailsauce und Kerbel

€ 8,00 pro Arrangement

---

## *Suppen-Vielfalt*

Erbsensuppe mit Würstchen und Speck

Gemüse Eintopf

Gulaschsuppe

Kartoffelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Vegane Thai-Curry-Kokos-Suppe

€ 5,00 pro Portion

---

---

## 3-GANG-MENÜS ab 8 Personen

---

### *Menü I*

Kartoffel-Creme-Suppe  
mit Rauch-Forellenfilet

\*\*\*

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

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 25,00 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

€ 28,00 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

€ 29,00 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

€ 32,00 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

€ 42,00 pro Person

---

### *Menü VI*

Geräucherte Flämingforelle 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

€ 42,00 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

€ 45,00 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)

€ 45,00 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

Rührei 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-Buffer 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

€ 45,00 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 Wildschweinerücken  
mit Wacholder-Rahm-Sauce

Gebratene 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

€ 34,00 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  
Getrüffeltes 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

€ 38,00 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

€ 35,00 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

€ 43,00 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**

Bratwurst „Fercher Art“

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

€ 30,00 pro Person

---

---

## STÄRKUNG ZU VORGERÜCKTER STUNDE

---

Märkische Kartoffelsuppe  
mit Sauerrahm und Röstbrotwürfeln

Portion € 5,00

Gulaschsuppe

Portion € 5,00

Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons

Portion € 5,00

Matjesfilet in Sauerrahm mit Äpfeln und Zwiebeln

Portion € 6,00

Original Nürnberger Schweinsbratwürstel mit Speckkraut

Portion € 5,00

Chili con Carne

Portion € 5,00

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