

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

SUPPEN & EINTÖPFE

Wir reichen Ihnen eine Brotauswahl mit Butter dazu.

€ 13,50 pro Person

Tomatisierte Gemüsebrühe

mit Weißkohlstreifen, Weißen Bohnen, Paprika, Erbsen, Reis, gebrochene Spaghetti und Basilikum

oder

Brühe vom Freilandhuhn

mit Eierstich, Grießklößchen, Suppengemüse und Blattpetersilie

oder

Eintopf von der braunen Linse

mit Rauchkasser, Wurzelgemüse und Kartoffeln

oder

Altdeutscher Karotteneintopf

mit Rindfleisch, Karottenwürfeln und Blattpetersilie

saisonalen Eintopf (Mai - Januar)

Fläminger Wildeintopf

mit Wirsingkohl, Perlzwiebeln, Birne, Kartoffeln, Wurzelgemüse und ausgelassenem Speck

DAS KLEINE HERZHAFTE

(z.B. auf unserer Kegelbahn)

€ 23,50 pro Person

Fläminger Wildsalami, Havelländer Rosmarinschinken

Berliner Kalbsboulette, Zwiebelmettwurst

mit Töpflitzer Krustenbrot und geschnittener Landbutter

Harzer Käse

mit Apfel-Schnittlauch-Radieschen Vinaigrette

Schnitzel vom Landschwein nach „Wiener Art“

mit Brandenburger Kartoffelsalat

Berliner Beerengrütze

mit Vanillesoße

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

EXKLUSIVER BRUNCH

€ 32,50 pro Person

„Die kleine Ecke zum Frühstück“

Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Pesto
Räucherlachs mit Meerrettich
Märkische Wurst- und Schinkenspezialitäten und eine Käseauswahl vom Brett
Auswahl an Konfitüren und BIO-Honig
Verschiedene Cerealien und Flakes mit frischen und getrockneten Früchten
Naturjoghurt, Quark und Fruchtjoghurt

Rührei mit Kräutern, Grilltomate und Nürnberger Bratwürstchen

Frische Blattsalate der Saison mit Dressing und erlesenen Essigen und Ölen
Gurkenscheiben, Tomatenecken, Paprika, Oliven und Fetakäse

* * *

Saisonale Tagessuppe

* * *

2 Hauptgänge zur Wahl mit Fisch und Fleisch
1 Pastagericht
Bunte Gemüseauswahl der Saison
Kartoffel- und Reisbeilage

* * *

Brötchen und Brotsorten aus der Töpflitzer Backstube
mit Landbutter, Margarine und Kräuterquark

* * *

Beerenragout mit Vanillesoße
Schokoladenpudding
Ofenfrischer Werderaner Apfelstrudel
Obst von der Etagere

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

bei schönem Wetter auf unserer Seeterrasse

BARBECUE

€ 34,00 pro Person

Mediterrane Gemüsesuppe mit Croûtons und Schnittlauch

* * *

Bunte Blattsalate der Mark Brandenburg mit hausgemachtem Dressing

Werderaner Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Blattpetersilie

Möhren-Weißkohlsalat

Gaatower Gurkensalat mit Dillspitzen

Berliner Weißkrautsalat mit Speckstippe

Pastasalat mit Lauch, Pinienkernen und Parmesan

* * *

vom Grill:

Mit Kräutern mariniertes Nackensteak vom Schwein

Herzhafte Hähnchen-Drumsticks

Rostbratwurst

Zanderfilet mit Zitronen-Kapernbutter

Grillgemüse mit frischen Kräutern

Gebackene Kartoffelecken mit Speck und Knoblauch

* * *

diverse Grillsoßen:

Werderaner Ketchup, Bautzener Senf, Knoblauchsoße,

Kräuterquark und BBQ-Sauce

* * *

Ofenfrisches Baguette mit geschnittener Butter,

Frischkäse und Tomaten-Thymian-Relish

* * *

Berliner Luft mit Himbeermark

Bunte Platte mit Obst der Saison

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

BERLIN-BRANDENBURG

€ 40,00 pro Person

Kleine Auswahl an Pirschheider Wildspezialitäten mit Cornichons und grobem Senf
(*Salami, Leberwurst, Schinken, Mettwurst*)

Geräuchertes Forellenfilet vom Spandauer Fischer mit Preiselbeeren

Berliner Geflügelsalat, Berliner Rindfleischsalat und Berliner Eiersalat mit Kapern

Blattsalate der Mark Brandenburg mit Dressing

Tomatensalat mit Zwiebeln und Blattpetersilie

Gatower Gurkensalat mit Dillspitzen

Berliner Weißkrautsalat mit Speckstreifen

Salat von Waldpilzen mit Kräutern

* * *

Cremesuppe von der Senfgurke mit Balsamico und Brot-Croûtons

* * *

Berliner Frikassee mit Flusskrebssen, Champignons, Erbsen,
Karotten, Fleischklößchen und Langkornreis

Zanderfilet auf einem Brandenburger Sauerkrautgulasch

Berliner Jungrindsleber mit Apfel-Zwiebelschmelze und Kartoffelstampf

* * *

Harzer Käse mit Zwiebelringen, Radieschen, Schnittlauch
und Werderaner Blauschimmelkäse

* * *

Berliner Krustenbrot und Schusterjungen
mit Brandenburger Landbutter und frischem Kräuterquark

* * *

Berliner Luft mit Himbeersoße
Kartoffelpuffer mit Zimt und Zucker
Brandenburger Beerengrütze im Glas mit Vanillesoße
Lauwarmer Strudel vom Werderaner Apfel

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

ITALIEN

€ 45,50 pro Person

Coppa di Parma, Mailänder Salami und Landschinken „Parma Art“
mit Melone, Grissini und Oliven

Antipasti Variation mit Olivenöl und Balsamessig
(*Champignons, Zucchini, Paprika, Jumbo Oliven, getrocknete Tomaten*)

„Vitello Tonnato“
von der Putenbrust mit Thunfischsoße, Kapernäpfel und Zwiebelringe

Italienische Blattsalate mit Dressing
(*Rucola, Mangold, Spinat, Trevisano, Radicchio*)

* * *

Fruchtige Tomatensuppe
mit Mozzarella und Basilikumöl

* * *

Toskanischer Schweinebraten mit Wurzelgemüse und cremiger Polenta
Gegrillter Lachs auf Paprika-Muschelsud mit Langkornreis
Röhrennudeln in leichter Gorgonzolasoße mit Walnüssen, Spinatblättern
und gehobeltem Parmesan

* * *

Italienische Käseauswahl mit Tessiner Feigensauce und Trauben
Ciabatta, Steinofenbaguette und Toscana-Brot mit Ricotta und Frischkäse

* * *

Bunte Melonenauswahl
Panna cotta mit Fruchtsoße
Tiramisu
Kaffeemousse mit Vanille-Amarettoschaum

BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Personen bereitstellen!

AMERIKA

€ 48,50 pro Person

Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef
mit New Yorker Sellerie-Walnuss-Salat

Gebratene Gambas
mit einer Limetten-Ingwer-Honig-Koriander-Marinade

Junge Spinatblätter
mit karamellisierten Walnüssen, Zwiebelringen, Parmesanchip und Erdbeerdressing

Caesar Salad
mit Knoblauchdressing, Sardellenfilet, gehobeltem Parmesan und Knoblauch-Croûtons

* * *

Amerikanische Kürbis-Kokossuppe mit Chiliöl

* * *

Truthahn am Stück

Schweinelende mit Apfel und Brandysöße

Pilze in Rahmsoße und überbackener Blumenkohl

Süßkartoffelstampf und gebackene Kartoffelecken mit Speck

Red-Snapper-Filet
mit scharfer Tomatensoße und kreolischem Reis

New York Cheese Cake
Apple Crumble mit Bourbon Vanilleeis
Süßer Kokos-Milchreis mit Mango
Pancakes mit Ahornsirup