

# 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 Flusskrebse, 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