

# GETRÄNKEKARTE

## MINERALWASSER / TAFELWASSER

|                               |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|
| Gerolsteiner Gourmet Medium   | 0,25 l | € 3,00 |
| Gerolsteiner Gourmet Medium   | 0,7 l  | € 7,00 |
| Gerolsteiner Gourmet Naturell | 0,25 l | € 3,00 |
| Gerolsteiner Gourmet Naturell | 0,7 l  | € 7,00 |
| Brandenburger Quell Classic   | 0,7 l  | € 6,00 |
| Brandenburger Quell Naturell  | 0,7 l  | € 6,00 |

## LIMONADEN

|                        |       |        |
|------------------------|-------|--------|
| Coca-Cola              | 0,2 l | € 3,00 |
| Coca-Cola Zero         | 0,2 l | € 3,00 |
| Fanta                  | 0,2 l | € 3,00 |
| Sprite                 | 0,2 l | € 3,00 |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2 l | € 3,20 |
| Schweppes Ginger Ale   | 0,2 l | € 3,20 |
| Schweppes Tonic Water  | 0,2 l | € 3,20 |

## FRUCHTGETRÄNKE

|                                       |       |         |
|---------------------------------------|-------|---------|
| Granini Apfelsaft                     | 0,2 l | € 3,00  |
| Granini Kirschsft                     | 0,2 l | € 3,00  |
| Granini Traube                        | 0,2 l | € 3,00  |
| Granini Orangensaft                   | 0,2 l | € 3,00  |
| Granini Tomatensaft                   | 0,2 l | € 3,00  |
| <i>(weitere Sorten auf Nachfrage)</i> |       |         |
| Granini Apfelsaft                     | 1,0 l | € 13,00 |
| Granini Orangensaft                   | 1,0 l | € 13,00 |

## HEISSGETRÄNKE

|                    |            |        |
|--------------------|------------|--------|
| Kaffee             | Tasse      | € 2,80 |
| Kaffee             | Kännchen   | € 4,50 |
| Tee                | 0,3 l Glas | € 3,20 |
| Espresso           | Tasse      | € 2,80 |
| Doppelter Espresso | Tasse      | € 4,50 |
| Cappuccino         | Tasse      | € 3,20 |
| Milchkaffee        | Tasse      | € 3,20 |
| Latte Macchiato    | Glas       | € 3,20 |

## BIER VOM FASS

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Radeberger Pilsener           | 0,3 l | € 2,90 |
| Radeberger Pilsener           | 0,5 l | € 4,40 |
| Krušovice Černé Schwarzbier   | 0,3 l | € 3,20 |
| Krušovice Černé Schwarzbier   | 0,5 l | € 4,40 |
| Schöffelhofer Hefeweizen hell | 0,5 l | € 4,50 |
| Kilkenny Irish Ale            | 0,3 l | € 3,50 |
| Kilkenny Irish Ale            | 0,5 l | € 5,30 |

## FLASCHENBIER

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Jever Fun <i>(alkoholfrei &gt;0,5vol%)</i>  | 0,33 l | € 2,90 |
| Schöffelhofer Hefeweizen<br><i>(hell, dunkel, kristall &amp; alkoholfrei 0,5vol%)</i> | 0,5 l  | € 4,50 |
| Braumeister Kraftmalz<br><i>(alkoholfrei)</i>   | 0,33 l | € 3,00 |
| Berliner Weisse<br><i>(Himbeer- &amp; Waldmeister)</i>                                | 0,33 l | € 3,20 |

## SCHAUMWEINE

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Seminaris Privat Sekt  | 0,1 l  | € 4,50  |
| Seminaris Privat Sekt  | 0,75 l | € 28,00 |
| Cuvée Tradition Sekt   | 0,75 l | € 34,00 |
| Schloss Wackerbarth<br><i>(Flaschengärung)</i>                                 |        |         |
| Casa Gheller Prosecco<br>Frizzante DOC, Venetien                               | 0,75 l | € 30,00 |
| Crémant de Loire<br>Bouvet Excellence, Val de Loire<br><i>(Flaschengärung)</i> | 0,75 l | € 35,00 |
| Crémant de Loire<br>Bouvet Rose, Val de Loire<br><i>(Flaschengärung)</i>       | 0,75 l | € 35,00 |
| Moët & Chandon<br>Brut Impérial<br>Champagner                                  | 0,75 l | € 80,00 |
| Moët & Chandon<br>Rose Imperial<br>Champagner                                  | 0,75 l | € 90,00 |
| Veuve Clicquot,<br>Ponsardin, Brut<br>Champagner                               | 0,75 l | € 90,00 |

# GETRÄNKEKARTE

## LONGDRINKS

---

|                                   |       |        |
|-----------------------------------|-------|--------|
| Cuba Libre ( <i>Havana Club</i> ) | 0,3 l | € 7,50 |
| Gin Tonic                         | 0,2 l | € 6,50 |
| Vodka Lemon                       | 0,2 l | € 6,50 |
| Vodka Red Bull                    | 0,2 l | € 7,50 |
| Whisky Cola                       | 0,2 l | € 6,50 |
| Asbach Cola                       | 0,2 l | € 6,50 |
| Bacardi Cola                      | 0,2 l | € 6,50 |
| Campari Orange                    | 0,2 l | € 6,50 |

## Aperitif

---

|                            |       |        |
|----------------------------|-------|--------|
| Seminaris Privat Sekt      | 0,1 l | € 4,50 |
| Aperol Spritz              | 0,2 l | € 6,00 |
| Hugo                       | 0,2 l | € 6,00 |
| Martini Dry, Bianco, Rosso | 5 cl  | € 6,00 |
| Sandemann Sherry Fino      | 5 cl  | € 6,00 |

## Obstbrände

---

|                             |      |        |
|-----------------------------|------|--------|
| Pascal Fromboise (Himbeere) | 4 cl | € 6,00 |
| Pascal Poire Williams       | 4 cl | € 6,00 |
| Ziegler Williams            | 2 cl | € 7,00 |
| Ziegler Sauerkirsch         | 2 cl | € 7,00 |

## Bitter und Kräuter

---

|               |      |        |
|---------------|------|--------|
| Fernet Branca | 4 cl | € 4,50 |
| Ramazotti     | 4 cl | € 4,50 |
| Averna        | 4 cl | € 4,50 |
| Jägermeister  | 4 cl | € 4,50 |

## Whiskey

---

|                           |      |        |
|---------------------------|------|--------|
| Ballantines Finest Scotch | 4 cl | € 6,00 |
| Johnnie Walker red Label  | 4 cl | € 6,00 |
| Jim Beam                  | 4 cl | € 6,00 |
| Jack Daniels              | 4 cl | € 7,00 |
| Tullamore Dew             | 4 cl | € 7,00 |
| Chivas Regal 12           | 4 cl | € 7,00 |
| Crown Royal               | 4 cl | € 7,00 |

## Single Malts

---

|                       |      |         |
|-----------------------|------|---------|
| Glenfiddich 12        | 4 cl | € 7,00  |
| Glenmorangie Original | 4 cl | € 9,50  |
| Glenmorangie Nectar   | 4 cl | € 15,50 |
| Lagavulin 16          | 4 cl | € 15,50 |
| Ardbeg Ten            | 4 cl | € 12,50 |
| Ardbeg Uigeadail      | 4 cl | € 15,50 |
| Bowmore               | 4 cl | € 12,50 |

## Weinbrand & Cognac

---

|                     |      |         |
|---------------------|------|---------|
| Asbach Uralt        | 4 cl | € 5,00  |
| Hennessy X.O        | 4 cl | € 9,00  |
| Remy Martin V.S.O.P | 4 cl | € 15,00 |

## Klare Spirituosen

---

|                           |      |        |
|---------------------------|------|--------|
| Echter Nordhäuser         | 4 cl | € 4,50 |
| Doppelkorn                | 4 cl | € 4,50 |
| Aalborg Jubiläums Aquavit | 4 cl | € 4,50 |
| Malteserkreuz Aquavit     | 4 cl | € 4,50 |
| Russian Standard Wodka    | 4 cl | € 4,50 |
| Tequila Jose Cuervo       | 4 cl | € 4,50 |

# BANKETT - WEINKARTE

## DEUTSCHLAND



*Jahrgänge nach Angebot.*

### Weißwein

**Riesling Kabinett** 0,75 l € 28,00

Prädikatswein, trocken  
Diedersheimer Hofstück,  
Die Weinmacher,  
Pfalz

*Feiner, frischer Duft nach Limonen.  
Sanfte Pfirsichfrucht im Geschmack mit pikanter Säure.*

**Silvaner** 0,75 l € 26,00

Qualitätswein, BIO, trocken  
Weingut Goldberg,  
Rheinhessen

*Frischer saftiger Weißwein  
mit Noten von hellen Früchten und Kräutern.*

**Gutedel** 0,75 l € 31,00

Qualitätswein, trocken  
Weingut Dr. Hage,  
Saale Unstrut

*Leichter angenehmer Trinkwein mit milder Säure  
und leicht nussigem Geschmack.  
Ideal für den unbeschwerten Genuss.*

**Kerner** 0,75 l € 32,00

Qualitätswein, trocken  
Schloß Wackerbarth,  
Sachsen

*Das zarte Bukett erinnert an Honigmelone und saftiger Ananas, die im  
Geschmack von reifen Apfelnoten abgerundet werden.*

### Rosewein

**Frühburgunder,  
Dornfelder &  
Spätburgunder** 0,75 l € 28,00

Edition Elbflorenz Rosé  
Qualitätswein, trocken  
Schloss Wackerbarth,  
Sachsen

*Fein fruchtiger Duft mit zarten Aromen von Himbeere und Kirsche. Leichte  
Nuancen von roter Johannisbeere und saftiger Erdbeere im Geschmack.*

# BANKETT - WEINKARTE

## DEUTSCHLAND



*Jahrgänge nach Angebot.*

### Rotwein

**Spätburgunder** 0,75 l € 38,00

Merding Bühl  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Heger, Baden

*Rubinrote Farbe und duftet nach Kirschen und Cassis.  
Ein leichtes gut eingebundenes Tanningerüst  
gepaart mit einer schönen Frucht.*

## ÖSTERREICH



*Jahrgänge nach Angebot.*

### Rotwein

**Blauer Zweigelt** 0,75 l € 29,00

DAC, trocken  
Weingut Pfaffl, Niederösterreich

*Vom Haus rot - vollmundig und dicht mit der saftigen Frucht reifer Kirschen  
in einem kraftvoll-harmonischen Körper.  
Leicht rauchig mit einer süßlichen Tanninstruktur.*

## FRANKREICH



*Jahrgänge nach Angebot.*

### Rotwein

**Merlot,** 0,75 l € 28,00

**Cabernet Sauvignon &  
Cabernet Franc**

Château Valombreuse, AOC, trocken  
Bordeaux

*Ausgewogen, angenehm und weich,  
mit Noten von Feigen und etwas Mokka,  
am Gaumen sehr harmonisch.*

# BANKETT - WEINKARTE

## ITALIEN



Jahrgänge nach Angebot.

### Weißwein

#### **Pinot Grigio**

0,75 l € 26,00

Principato  
IGT, trocken  
Südtirol

*Trockener und harmonischer Weißwein mit leichter Spritzigkeit.  
Feines, intensives und gleichzeitig fruchtiges Bukett mit  
zarte Anklänge von Zitrus mit einem Hauch Mandel.*

### Rotwein

#### **Sangiovese & Canaiolo**

0,75 l € 33,00

DOCG, trocken  
Tenuta del Poggio Sensi, Toskana

*Samtig und weich mit tieffruchtigen Noten reifer Kirschen  
und einem Hauch von Backpflaumen mit würzigen Aromen  
und süßlicher Vanille in einer harmonischen Balance.*

#### **Merlot**

0,75 l € 26,00

DOC, trocken  
Venetien

*Mit einer leichten und jungen Frucht.  
Aromen von dunklen Beeren.*

## SPANIEN



Jahrgänge nach Angebot.

### Rotwein

#### **Tempranillo**

0,75 l € 33,00

VdlT, trocken  
Tierra Calar  
La Mancha

*Voller ausbalancierter Geschmack mit feiner Struktur.  
Rubinrot mit violetten Reflexen.*

# BANKETT - WEINKARTE

## Chile



Jahrgänge nach Angebot.

### Weißwein

**Chardonnay**                      0,75 l      € 25,00  
Santiano, trocken

*Frische und Lebendigkeit verleihen dem Wein eine jugendliche Stilistik. Seine üppigen Aromen nach exotischen Früchten bieten eine schier unendliche Geschmacksfülle und Saftigkeit.*

## Neuseeland



Jahrgänge nach Angebot.

### Weißwein

**Sauvignon Blanc**                      0,75 l      € 26,00  
trocken  
Gravel & Loam

*Aromen von Melone und Passionsfrucht gesellen sich hier zu einer Stachelbeernote.  
Am Gaumen elegant und feingliedrig mit einem Hauch Holunderblüte und Kräuterwürze.*

## Australien



Jahrgänge nach Angebot.

### Rotwein

**Shiraz**                                      0,75 l      € 25,00  
trocken  
Brocken Back, South East Australia

*Dunkle Brombeerrote Farbe. Intensive Aromen von Heidel- und Brombeeren mit zarten, würzigen Noten.*

# SPEISEN

## FINGERFOOD & CANAPÉS

---

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein persönlich abgestimmtes Angebot für Ihren Anlass oder Ihre Feier. Bitte sprechen Sie uns an, damit wir Ihre Wünsche berücksichtigen können.

## KAFFEPAUSEN & IMBISS

---

### CROISSANT - PAUSE € 6,00 pro Person

1 Buttercroissant mit Butter,  
Marmelade und BIO-Honig  
Tee & Kaffee

### DIE RUSTIKALE € 8,00 pro Person

Frische Laugenbrezel  
mit geschnittener Landbutter  
Kleine Berliner Boulette  
mit Brandenburger Kartoffelsalat  
Brandenburger Beerenragout mit Vanillesoße

### FIT & FUN € 10,50 pro Person

Eiweißbrötchen mit Kräuterquark und Sprossen  
Crudités mit Frischkäse-Dip  
Naturjoghurt mit BIO-Honig  
und gerösteten Sesamkernen  
Saisonales Stückobst

### DIE ITALIENISCHE € 10,50 pro Person

Ciabatta mit Büffelmozzarella,  
Pesto und Tomate  
Antipasti von gegrilltem Gemüse  
Lolli vom italienischen Landschinken  
und Honigmelone  
Tiramisu

### DIE AMERIKANISCHE € 12,00 pro Person

Bagel mit Frischkäse und Roastbeef  
Caesar Salad im Parmesankörbchen  
Herzhaft marinierte Chicken Drumps  
mit BBQ-Sauce  
zweierlei Mini Brownies

### DIE EXKLUSIVE € 27,00 pro Person

Geräuchertes Forellenfilet  
auf einer Pumpnickel-Frischkäsepraline  
Gerolltes Fingersandwich  
mit Pirschheider Wildsalami  
und Preiselbeergelee  
Bunte Blattsalate der Mark Brandenburg  
im Parmesankörbchen

\* \* \*

Tagessuppe

\* \* \*

Kalbsboulette auf Erdapfelstampf,  
Rahmchampignons und Preiselbeeren  
Filet vom Zander  
auf einem cremigen Gurkenrisotto  
Brandenburger Gemüseragout  
mit einer Thymianpolenta  
und gehobeltem Parmesan

\* \* \*

Kleine Auswahl an Partybrötchen  
vom Töpflitzer Bäcker  
mit geschnittener Landbutter

\* \* \*

Mousse von der Schokolade  
mit Mango

# SPEISEN

## KAFFEE- & KUCHENANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Blechkuchen, Obstschnitten und Torten je nach Geschmack und Saison an. Wir berücksichtigen Ihre Wünsche und werden diese gerne mit Ihnen besprechen.

**BLECHKUCHEN** € 3,00 pro Stück

**OBSTSCHNITTE** € 3,00 pro Stück

**BAUERN-/SAHNETORTE** € 3,50 pro Stück

**MUNDOBST** der Saison € 5,50 pro Person

**PRALINEN/PETIT FOURS** € 7,00 pro Person  
*(Kleine Auswahl)*

**KUCHENKLATSCH 1** € 7,50 pro Person

1 Stück Blechkuchen *oder* Obstsnitte  
geschlagene Sahne  
ein Kännchen Kaffee  
*oder* eine Kaffeespezialität

**KUCHENKLATSCH 2** € 8,00 pro Person

1 Stück Bauertorte *oder* Sahnetorte  
geschlagene Sahne  
ein Kännchen Kaffee  
*oder* eine Kaffeespezialität

**KUCHENKLATSCH 3** € 10,50 pro Person

2 Stück Kuchen  
geschlagene Sahne  
Kaffee & Kaffeespezialitäten

## LUNCHBOXEN

**LUNCHBOX 1** € 7,50 pro Person

1 Schusterjunge  
mit französischem Tortenbrie  
1 BIO-Joghurt  
1 Stück Obst der Saison  
1x Mineralwasser

**LUNCHBOX 2** € 9,50 pro Person

1 Ciabatta Brötchen mit italienischer Salami  
1 Balisto-Riegel  
1 Schale geschnittenes Obst  
1x Mineralwasser

**LUNCHBOX 3** € 19,00 pro Person

1 belegtes Sandwich mit Räucherlachs  
1 Kalbsboulette  
mit Brandenburger Kartoffelsalat  
1 Smoothie  
1 Stück Blechkuchen  
1 Stück Obst der Saison  
1x Mineralwasser & 1x Apfelsaftschorle



# 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

# 3-GÄNGE-MENÜS

---

## MENÜ 1

€ 29,50 pro Person

Kleiner Salat mit Orangen,  
Kirschtomaten, Walnüssen, Kräutern  
und Balsamicodressing

\* \* \*

Brust von der Maispoulade  
auf Kräuter-Risotto und confierten Tomaten

\* \* \*

Mousse von der Schokolade  
mit Mango

## MENÜ 2

€ 29,50 pro Person

Consommé vom Tafelspitz  
mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen

\* \* \*

Zanderfilet  
auf einem Kohlrabi-Kartoffel-Senfragout

\* \* \*

Ofenfrischer Apfelstrudel  
mit Bourbon Vanilleeis

# 3-GÄNGE-MENÜS

---

## MENÜ 3

€ 29,50 pro Person

Spreewälder Senfgurkensuppe  
mit altem Balsamico

\* \* \*

Steak vom Landschwein  
an Thymianrahm, saisonalem Gemüseragout  
und Schlosskartoffeln

\* \* \*

Brandenburger Beerenragout  
mit Vanillesoße und Minze



# 4-GÄNGE-MENÜS

---

## MENÜ 4

€ 40,50 pro Person

Aspik vom Brandenburger Weiderind  
auf einem Sellerie-Kerbelsalat

\* \* \*

Cremesuppe vom Blumenkohl mit Curry

\* \* \*

Putenfrikassee „Berliner Art“  
mit Flusskrebsschwänzen, Hackfleischbällchen,  
Champignons, Karotten und grünem Spargel  
mit Butterreis

\* \* \*

Grand Marnier Eisparfait  
mit seinem Likör und marinierten Früchten

## MENÜ 5

€ 43,50 pro Person

Junge Salatspitzen mit Kräutern, Kirschtomaten,  
karamellisierten Walnüssen und Himbeerdressing

\* \* \*

Brühe vom Fläminger Wild  
mit Sellerie, Birnenperlen und Schinkenknödeln

\* \* \*

Filet von der Müritzer Forelle  
auf Rahmfenchel und Schlosskartoffeln

\* \* \*

Abgebrannte Vanillecreme mit Beerendekoration

# 4-GÄNGE-MENÜS

---

## MENÜ 6

€ 46,50 pro Person

Lauwarmer Crottin de Chavignol  
auf einem Kohlrabi-Carpaccio und Minzpesto

\* \* \*

Suppe von der grünen Erbse  
mit gebratener Garnele

\* \* \*

Tranche vom Jungbullenrücken  
mit einem Ragout von Kräuterseitlingen,  
Schluppen, Kirschtomaten und Basilikum  
an Bandnudeln

\* \* \*

Panna cotta mit Limette,  
Vanille und Erdbeersoße