



FÜR SIE
STELLEN
WIR UNS
GERNE
AUF DEN
KOPF

Menüvorschläge

Wir freuen uns auf Sie im...



Sehr geehrte Gäste,

mit unseren Bankettvorschlägen möchten wir Ihnen Appetit auf unsere Restaurants machen.

Herzlichen Dank für das Interesse an unseren Leistungen, die wir sehr gerne in einem unserer Restaurants anbieten.

Bitte lassen Sie sich Zeit beim Aussuchen Ihres Menüs für Gruppen ab 15 Personen.
Wir möchten Ihnen jederzeit gerne zur Seite stehen, um Ihre Veranstaltungen mit Ihnen zu planen und durchzuführen.

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen bitte ein einheitliches Menü oder Büffet (Büffet ab 30 Personen) aus. Sollten Ihnen einzelne Gerichte nicht zusagen, können Sie diese selbstverständlich mit Gängen aus anderen Menüs tauschen.

Lassen Sie Ihrem Gaumen bei der Zusammenstellung Ihrer Gerichte freien Lauf.
Eventuell erforderliche Preisänderungen kalkulieren wir nach.
Das komplette Zollhaus-Team steht Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zur Seite.

Gerne unterbreiten wir Ihnen je nach Jahreszeit auch saisonale Menüvorschläge oder berücksichtigen Diätvorschriften.

Gerne begleiten wir Ihr Menü mit unseren tollen Weinen vom hauseigenen Weingut Horcher.



Unsere Restaurants

Aigner am Gendarmenmarkt,
Französische Straße 25, 10117 Berlin
Tel.: 030-203751850/51,
Fax: 030-203751859
info@aigner-gendarmenmarkt.de
www.aigner-gendarmenmarkt.de

AIGNER
Gendarmenmarkt

Öffnungszeiten: täglich ab 12.00 durchgehend geöffnet
Maximalkapazität Restaurant: 190 Personen
Mindestumsatz bei Exklusivbuchung des Restaurants für eine
Abendveranstaltung in der Regel: 15.000,00 Euro
Während Messe - und Kongresszeiten auf Anfrage
Maximalkapazität Veranstaltungsraum Delphinium: 190 Personen
Mietkosten Delphinium für eine Abendveranstaltung: 1.400,00 Euro
Im Catering ist die bislang maximal bewirtete Personenzahl 2.500.

Altes Zollhaus,
Carl-Herz-Ufer 30, 10961 Berlin
Tel.: 030-6923300
Fax: 030-6923566
info@altes-zollhaus.com
www.altes-zollhaus.com



Öffnungszeiten: Di - Sa ab 18.00Uhr
Für Gruppen öffnen wir auch für einen Mindestumsatz
von 3000 € Sonntags und Montags sowie mittags
Maximalkapazität Restaurant: 80 Personen
Mindestumsatz für Exklusivbuchung des Restaurants: 4.000,00 Euro
Maximalkapazität Schmugglerscheune: 100 Personen
Mindestumsatz bei Exklusivbuchung des
gesamten Hauses 8.500,00 Euro

Rotisserie Weingrün,
Gertraudenstraße 10-12,
10178 Berlin
Tel.: 030-20621900
Fax.:030-20623800
info@rotisserie-weingruen.de
www.rotisserie-weingruen.de

rotisserie
WEINGRÜN

Öffnungszeiten: Mo-Sa ab 17.00 Uhr
Maximalkapazität : 90 Personen
Mindestumsatz exklusiv: 5000,00 Euro

Reservierungs- und Veranstaltungsvertrag



Tag: Zeit: Personenanzahl:

Name:.....

Sehr verehrte Gäste, bitte wählen Sie aus diesen Vorschlägen Ihr Menü aus. **(Ein Menü pro Veranstaltung)** Sollte Ihnen ein Gang innerhalb der Menüfolge nicht zusagen, so können Sie selbstverständlich einen anderen Gang aus einem der Menüs aussuchen. Eventuelle Preisänderungen teilen wir Ihnen dann mit. Alle Preise sind Inklusivpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die für die Veranstaltung zu erwartende Personenzahl nennen Sie uns bitte bei der Festlegung Ihrer Veranstaltung. Sie haben aber die Möglichkeit, uns die exakte Teilnehmerzahl, die auch Grundlage für die Anzahl der Ihnen in Rechnung zu stellenden Menüs sein wird, bis spätestens 2 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitzuteilen.

Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Restaurant dies zu verschulden hat, so hat das Restaurant Altes Zollhaus Anspruch auf Berechnung der Bereitstellungskosten, insbesondere Speisen.

Der Anspruch des Restaurants beträgt bei Stornierung der Veranstaltung:

8 bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin Ersatz von 33% des entgangenen Speisen- Umsatzes.
Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis* x Personenzahl.

bis 7 Tag vor Veranstaltungstermin Ersatz von 66% des entgangenen Speisenumsatzes.
Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis* x Personenzahl.

ab 2 (Werk)-Tage vor Veranstaltungstermin Ersatz von 100% des entgangenen Speisenumsatzes.

Der Mindestmenüpreis beträgt mittags 29,00Euro und abends 42,00 Euro.

Wir behalten uns vor, in Einzelfällen Akontozahlungen zu erheben.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und guten Appetit, Ihr Altes Zollhaus Team

Mit den genannten Vereinbarungen erklären wir uns einverstanden.

Datum:..... rechtsverbindliche Unterschrift.....

Bitte retournieren Sie diese unterschriebene Vereinbarung per Fax an: (030) 203 75 18 59

Menü 1 Berliner Menü

Berliner Kartoffelsüppchen
mit Majoran und Miniboulette

~
Zanderfilet
mit Dillkruste auf Spreewälder Schmorgurken

~
Sorbet
von der Berliner Weiße

~
Bauernente
kross gebraten aus Brandenburg,
mit Rahmwirsing und gefülltem Kartoffelkloß

~
Rote Grütze
Der Klassiker mit Vanilleeis

49,00 Euro
ohne Zander 44,00 Euro

Menü 2 Berliner Menü 2

Marinierter Spanferkelrücken mit Dörripflaumen
und lauwarmen Havelländer Räucheraal

~

Königsberger Klopse vom Milchkalb mit
Kapernsoße und Cassis-Roter Bete

~

Sorbet von der Berliner Weiße

~

Pochiertes Saiblingsfilet mit glaciertem Spitzkohl
und gebackenen Blutwurstknödel

~

Schlesische Mohnpielen auf Vanillerahm
(ein altes Rezept aus Omas Küche)

52,00 Euro
ohne Königsberger Klopse 44,00 Euro

Klassiker aus unserer Zollhaus Küche

Unser Zollhaus Pastetchen
(Blätterteig mit Ragout fin und Pilzen gefüllt und
Sauce Hollandaise überbacken

~

Bouillabaisse von einheimischen Fischen mit
Brotroutons und Knoblauchmayonnaise

~

Perlhuhnbrust auf einer Himbeer-Essigjus mit
warmer Torte von gegrillten Gemüse

~

Gefüllter Baumkuchen mit Schokoladenmousse
Cremeeis und saisonaler Fruchtsoße

47,00 Euro
ohne Suppe 42,00 Euro

Menü 4

Original Nürnberger Würstchen
mit geriebenem Meerrettich und Rieslingkraut

~

Cremesüppchen vom Schluppenlauch mit
Flusskrebsschwänzen

~

Wolfsbarschfilet
gebraten, auf confierten Bio-Möhren
mit Karotten-Koriander-sauce

~

Warmer Topfen-Mohnknödel mit
Weinessigkirschen und Cremeeis

49,00 Euro
ohne Suppe 43,00 Euro

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

Menü 5

Geschmelter Enten-Knödel mit Stöckelkraut und Majoranbutter

~

Leichtes Riesling-Senfsüppchen mit Tiroler Bergschinken

~

Geschmorte Lammhaxe mit Zitronen- Gremolata und rosa gebratene Hüfte vom Weidelamm mit gerührter Rosmarin-Polenta und gefüllter Duxelles-Aubergine

~

Unser gebackener Streuselapfel mit Vanilleeis und angeschlagener Sahne

49,00 Euro

ohne Suppe 43,00 Euro

Menü 6

Warm geräuchertes Bachsaiblingsfilet mit Kräuterbutter, Frühlinglauch-Quiche und Kräuterschmand

~

Klare Kraftbrühe von der Brandenburger Bauernente mit gebackener Käsestange

~

Geschmorte Ochsenbacke und Rinderfilet vom Uckermärker Rind mit Rotweinschalotten, Birne und Auberginen-Kartoffelstampf

~

Unser Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beerensauce und Cremeeis

51,00 Euro

ohne Suppe 45,00 Euro

Menü 7

Lauwarmes Törtchen von der weltbesten Thüringer Blutwurst

mit Boskop Apfel und Sauerkraut

~

Cremesüppchen vom roten Spitzpaprika mit Rucolaöl und Zandernocken

~

Confierte Keule von der Barbarie-Ente mit Sellerie-Kartoffelstampf, Weinessig-Gemüse und Preiselbeeren

~

Gebackener Wiener Zwetschgenstrudel mit Schlagobers und Vanilleeis

49,00 Euro

ohne Suppe 43,00 Euro

Menü 8

Warmer Ziegenfrischkäse im Tiroler Schinkenmantel mit Pflücksalaten, Kartoffeldressing und Walnüssen

~

Klares Süppchen vom Kikok-Maishuhn mit Liebstöckel und hausgemachten Nudeln

~

Müritzer Lachsforellenfilet mit Nussbutter-Ei-Bröseln, Kichererbsen, Lauch und Boskop-Apfel

~

Gebrannte Nougatcreme mit Zitrusfrüchten

49,00 Euro

ohne Suppe 43,00 Euro

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

Menü 9

Kopfsalat und Frisee mit weichem Bio Ei geröstetem Speck vom Havelländer Apfelschwein, Kräuterbrot und Kalbsjus

~

Leichtes Cremesüppchen von weißen Bohnen mit Minze und Buttercroutons

~

Kabeljaufilet unter der Kürbiskernkruste auf Carnaroli-Risotto

~

Geschmortes Bäckchen und rosa gebratener Rücken vom Linumer Milchkalb mit Kartoffel-Pfifferlingsstrudel und Ingwer-Spitzkohl

~

Beerentörtchen mit Kaffee-Gewürzsahne und Cremeeis

59,00 Euro

ohne Kabeljau 49,00 Euro

ohne Suppe & ohne Kabeljau 44,00 Euro

Menü 10

Terrine von Roter Beete und Frischkäse mit gebratenem Müritzwelsfilet und Meerrettich

~

Gefüllte Königinpastetchen mit Kalbfleischragout und Sauce Hollandaise überbacken

~

Lachsfilet unter der Parmesankruste auf Artischocken & Zucchini mit gebratenen Kräuterseitlingen & Paprikasauce

~

Weißes Nougatmousse im Glas mit eingeweckten Aprikosen und Haselnusskrokant

52,00 Euro

ohne Königinpastetchen 42,00 Euro

Menü 11

Warmer Räucheraal auf Schnittlauchrührei und Vollkornbrot mit Spreewälder Schmandgurken

~

Cremesüppchen von jungen Erbsen mit Pfefferminze und Klößchen vom Schwarzfederhuhn

~

Wachsweiches Berliner Senfei auf frischem Blattspinat mit Mostrichsauce

~

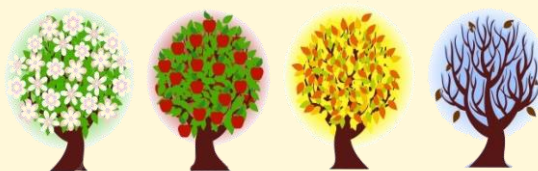
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken unter der Marillenkruste mit gebackenen Waldpilzen im Filoteigsäckchen, Wirsinggemüse und Hagebuttensauce

~

Aigner`s Tarte von Herrenschochokolade mit eingeweckten Brombeeren und weißem Kaffeeeis

59,00 Euro

ohne Senfei 49,00



Jahreszeiten-Menü

Falls Sie in unseren Vorschlägen nicht fündig werden, stellt Ihnen gerne unser Küchenchef, Günter Beyer, ein Menü mit Produkten der Saison zusammen.

3-Gänge 42,00 Euro

4-Gänge 49,00 Euro

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

Vegetarisch und Vegan

„Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere: einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig, einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer.“

Francois Coppée

Vorspeisen:

Unser Schrebergartensalat mit Granatapfeldressing und gerösteten Nüssen auf Ziegenfrischkäsespiegel

Kartoffel-Wasabisuppe mit Buttercrôtons

Karamellierter Chicorée mit Birnen und Ziegenkäse

Caprese im Reisblatt gebacken (Tomate-Mozzarella) mit Pinienkernvinaigrette

Grüner Papaya-Kokossalat *

„Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen.“ Oscar Wild

Hauptgänge:

Sellerieschnitzel in Kokospanade gebacken auf Joghurt-Schnittlauchsoße

Polentaschnitten mit Steinpilzfüllung auf lauwarmen Tomatensalat

Falafel mit pikantem Spitzkohlsalat und Avocado Dip *

Tofu-Piccata mit Tomaten-Orangensoße

Dessert:

Suchen Sie Süßspeisen aus unseren Bankettmenüs für Ihre vegetarische Entscheidung aus.

Drei Gänge vegetarisch nach Ihrer Wahl 35,00 Euro

*= Für Veganer geeignet

Falls Sie in unseren Vorschlägen nicht fündig werden, stellt Ihnen gerne unser Küchenchef, Günter Beyer, ein vegetarisches Menü mit Produkten der Saison zusammen.



Getränkepakete

Um es für Sie leichter zu machen Ihre Veranstaltung zu kalkulieren, möchten wir Ihnen zum Essen verschiedene Getränkepakete anbieten. Jedes dieser Angebote beinhaltet Weine unseres eigenen Weingutes HORCHER in der Pfalz. Winzer und Kellermeister, Wolfgang Grün, steht hier mit seinem guten Namen ein.

Getränkepaket Mittag :

1 Glas Horcherwein 0,2l Cuvée weiß oder rot
alternativ 2 Berliner Pilsener Bier
oder 2 Soft-Getränke
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)
1 Kaffee - Espresso - Tee
14,00 Euro

Getränkepakete Abend :

Paket bronze (1,0l Gutsweine auf hohem Niveau)

½ Flasche Horcherwein 0,5l
Cuvée weiß oder rot
alternativ Berliner Pilsener oder Soft-Getränke
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)
1 Kaffee - Espresso - Tee
19,00 Euro

Paket silber (0,75l Ortsweine Weine aus traditionellen & besonders hochwertigen Weinbergen)

1 Glas Winzersekt vom Weingut Horcher
½ Flasche Horcherwein weiß oder rot
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)
1 Kaffee - Espresso - Tee
29,00 Euro –ohne Aperitif 23,00 Euro

Paket gold (0,75l Erste Lage Weine aus den besten Parzellen)

1 Glas Winzersekt vom Weingut Horcher
½ Flasche Horcherwein weiß oder rot
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)
1 Kaffee - Espresso - Tee
39,00 Euro

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

Zum Empfang oder Cocktail

Kalte Snacks

Tafelspitzsülze
mit frischem Kren
3,00 Euro

Gemüse Crudité
mit Meerrettich-Dip
3,00 Euro

Tête de Moine
gehobelte Rose
auf Vollkornbrot
3,00 Euro

Mini-Mozzarella
aufgespießt mit
Kirschtomate
3,00 Euro

Räucherlachs
auf Salatgurke
4,00 Euro

Bruschetta mit
Tomaten und Basilikum
3,00 Euro

Parmaschinken
um die Grissinistange
gewickelt
3,00 Euro

Eismeershrimps
im Artischockenboden
4,00 Euro

Ochsentatar
vom Weideochsen
auf Pumpernickel
4,00 Euro

Soleier
gefüllte Halbe
2,00 Euro

Aal aus dem
Buchenrauch
auf kleinem Brötchen
4,00 Euro

Entenleberparfait
im Calvadosgelee
4,00 Euro

Miniboulette
Das Berliner Original
mit Mostrich
2,00 Euro

Rollmops
mit Gewürzgurke
2,00 Euro

Balıklachs
mit seinem Kaviar
6,00 Euro

Sushirolle
Hausgemachte
mit Avocado
3,00 Euro

Canapés
frei nach Wahl
oder bunt gemischt
3,00 Euro

Warme Snacks

Mini-Currywurst
ein Muss in Berlin
3,00 Euro

Blutwurst
gebratene, auf
glacierter
Apfelscheibe
3,00 Euro

Gemüse-Wan-tan
mit Curry-Dip
3,00 Euro

Nürnberger
Rostbratwürstel
auf Sauerkraut
4,00 Euro

Scampis
gebacken,
mit Aioli-Dip
5,00 Euro

Zwiebelkuchen
aus der Pfalz
3,00 Euro

Bitoks
Scharfe Russen
mit Tomatensoße
3,00 Euro

Geflügelspieße
mit Erdnußsoße
4,00 Euro

Süße Snacks

Pfannkuchen
der kleine Berliner
2,00 Euro

Erdbeeren
im Schokotartlett
3,00 Euro

Petit fours
bunt gemischt
3,00 Euro

Rote Grütze
der Klassiker im Glas
mit Vanillesoße
4,00 Euro

Mitternachtssuppen

Gulaschsuppe
und lecker
7,00 Euro

Sauerscharf Suppe
wie in Asien
7,00 Euro

Kartoffelsuppe
mit Majoran
und Knacker
6,00 Euro

Tomatencreme-
süppchen mit
frischem Basilikum
6,00 Euro

Hier bitten wir Sie, eine Mindeststückzahl von 10 Snacks pro Sorte einzuhalten,
und sich auf eine maximale Auswahl von 8 Sorten festzulegen

Berliner -Büffet

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

Salate

Gurkensalat mit Dillschmand

Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln

Kartoffelsalat mit geröstetem Speck

Blattsalate aus dem Umland mit verschiedenen

Dressings und Sauerteigcroutons

Kalte Speisen

Bunte Auswahl an Heringsmarinaden

Geflügelroulade mit Spinat und Kräutern
auf Sprossensalat

Auswahl von Havelländer Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Berliner Soleier

Warme Speisen

Geschmorte Rinderroulade in

Spätburgundersoße mit Gemüsestreifen
und gratinierten Kartoffeln

Kalbfleisch-Bouletten mit geschmorten
Zwiebeln und Bratkartoffeln

Geschmelzte Gemüseaultaschen
aus dem Kräutersud

Dessert

Berliner Rote Grütze mit Vanillecreme
und flüssiger Sahne

Kaffeecreme-Schnittchen „Kranzlereck“

Omas Grießflammeri mit Apfelkompott

Käse

Käseauswahl vom Biobauer

mit Weintrauben und Walnüssen,
frische Landbutter, Brotkorb

Reservierung ab 30 Personen

45,00 Euro

Zusätzlich bieten wir an:

Gebratener Havelzander
auf Spreewälder Schmorgurkengemüse
pro Person 6,00 Euro

Unsere Brandenburger Bauernente
aus dem Rohr mit Rahmwirsing
pro Person 6,00 Euro

Sehr gerne vermitteln wir Ihnen zu
Ihrer Veranstaltung Berliner Originale
wie die Rixdorfer Blumenfrau oder
den Altberliner Leierkasten-Mann.

Gerne erarbeiten wir Ihnen auch ein saisonales Büffet, sprechen Sie uns einfach an

Mediterranes Büffet

Suppe

Kartoffel-Tomatensüppchen
mit feurig scharfer Salami
oder
Bouillabaisse von Mittelmeerfischen mit Sauce
Rouille und geröstetem Weißbrot

Salate

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse
und Balsamico-Vinaigrette am Büffet zubereitet
Salat von Strauchtomaten und Mozzarella
mit frischem Basilikum
Sprössensalat mit Coppaschinken
Toskanischer Nudelsalat mit Schafskäse

Kalte Speisen

Rosa gebratene Babarienteenbrust auf
eingelegtem mediterranem Gemüse wie
Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika
Marinierter Lachs mit Olivenpesto
Carpaccio vom Weideochsen mit
Rucolapesto und Parmesankäse

Warme Speisen

Penne piccole rigate mit Kräutersahne,
Fetakäse und Paprika
Loup de Mer im Kapern-Zitronensud
mit Chorizo und Bohnenkernen
Gebratene Spitzen vom Jungbullenfilet mit
getrockneten Tomaten, Oliven und Gnocchi

Käse

Französische Käsevariation mit Feigensenf und
Früchtebrot, Landbrot und Butter

Dessert

Spanischer Mandelkuchen mit Karamelkirschen
Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren im
Schokoladenmantel
Crème brûlée mit Cassisblaubeeren
am Büffet karamellisiert

Reservierung ab 30 Personen ~ 59.00 Euro

Galabüffet

Suppe

Steinpilzsuppchen mit Buttercroutons

Salate

Tomatensalat mit Büffelmilch-Mozzarella
Pikanter Artischocken-Muschelsalat
Blattsalate aus dem Schrebergarten
mit Sauerteigcroutons und Gartensprossen

Kalte Speisen

Cocktail von Riesengarnelen
und Cavaillon-Melone
Geräuchertes Bachforellenfilet
mit Apfel-Meerrettich
Lombardischer Bresaola mit Limonenöl
Entenleber-Parfait im Calvadosgelee
Rosa gebratene Hochrippe mit Tatarensoße
Pochierter Lachs im Ganzen und
hausgebeizter Lachs mit zweierlei Soßen
Carpaccio vom argentinischen Weideochsen
mit Rucolapesto und gerösteten Kernen

Warme Speisen

Tournedos vom Charolais-Rind mit Cognac-
Pfeffersauce und gratinierten Kartoffeln
Gefüllte Röllchen von der Seeszunge
in Champagnersauce mit Basmati-Duftreis
Getrüffelte Rahm-Gnocchi mit Blattspinat

Käse

Bio-Käseauswahl vom Ander`l Bauer mit
Weintrauben und Walnüssen, Brotkorb und
frischer Landbutter

Dessert

Gebackener Nussstrudel mit Waldbeeren
Tonkabohnencreme mit Ananas und Papaya
Catalanische Creme mit Blaubeeren in Cassissoße
Petit fours & Himbeertarte

Reservierung ab 30 Personen ~ 89.00 Euro



Feiern Sie zum Beispiel in der Schmuggerscheune



Feiern Sie mit uns „all inklusive“...

Unser Angebot für Ihre Hochzeits- oder Familienfeier ab 10-150 Personen

- 5-Gang Festtagsmenü oder Festtagsbüffet

Aperitif zum Empfang
(bei schönem Wetter im Garten am Landwehrkanal)

- Hausaperitif „Calvadosapfel“
(in Calvados eingelegter Mini-Apfel und trockenem Winzersekt aufgefüllt)
- Alkoholfreier Cocktail
- Festliche Tischdekoration, Kerzenleuchter, Menükarten, Blumenschmuck und Stuhlhussen
- Weiß- und Rotwein vom eigenen Weingut Horcher/Pfalz, Winzersekt, Berliner Pilsener vom Fass, Wasser, Säfte, Softs, Kaffee und Espresso
- Und ein Gutschein für 2 Personen zu einem fünf-gängigen Menü in unserem Restaurant (Gutschein gültig ab 30 Personen)

99 Euro pro Person

Dieses Angebot bezieht sich auf unsere normalen Öffnungszeiten (18.00 - 1.00 Uhr)

Ab 1.00 Uhr berechnen wir eine Kostenpauschale von 300,00 Euro pro angefangener Stunde

Ab 3.00 wird 's teuer!

Extras: Champagner zum Empfang 6,00 Euro pro Person und unsere Premium-Barrique Weine in 0,75 l Flaschen 9,00 Euro pro Person

Festtags-Menü

Lachsvariation

zweierlei vom Zaren-Lachs
mit Kräuter-Creme-fraiche
und Pecorino-Hippe
oder

Carpaccio

dünne Scheiben vom Rinderfilet mit
gehobeltem Parmesan, Rucolapesto und
Tomaten-Bruschetta

~

Schwäbische Festtagssuppe

kräftige Rindssuppe mit Flädle, Gemüse und
Maultaschen
oder

Steinpilzcremesüppchen

und Butter-Croutons

~

Sorbet- ganz nach Saison

~

Brandenburger Bauernente

kross aus dem Ofen mit Wirsing und
Kartoffelpuffer

oder

Linumer Milchkalbsrücken

mit Morchelsauce und Gemüsenudeln

~

Catalanische Creme

mit braunem Zucker karamellisiert
und Blaubeeren in Cassissoße

oder

Mousse von der Valrhona-Schokolade

auf bunter Früchtemalerei

48.00 Euro

**Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü
aus**

Festtag-Büffet

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle
und Maultaschen

oder

Cremesüppchen nach Saison (z.B: Kräuter,
Spargel, Pilze)

Salate

Salat von Strauchtomaten
mit Mozzarella und Meersalz
Spreewälder Kartoffel-Gurkensalat
Eingelegte mediterrane Gemüse
mit altem Balsamessig
Aubergine, Champignons, Paprika,
Tomaten, Kapernäpfeln

Kalte Speisen

Tiroler Bergschinken mit Charantaise-Melonen
Geflügelroulade Valencia
auf Teltower Gemüsesalat
Havelländer Räucherfischplatte
mit Sahnemeerrettich
Ganzer Norwegerlachs im Ofen pochiert
mit zweierlei Soßen
Roh mariniertes Rinderfilet
mit Basilikumpesto und Parmesan

Warme Speisen

Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Pilzen
und Gemüse vom Wochenmarkt
Gebratene Atlantikzunge auf asiatischem
Wokgemüse
Tortellini mit Rucola und Ricotta gefüllt

Käse

Käseauswahl vom Ander`l- Bauer mit
Weintrauben und Walnüssen, Brotkorb
und frische Landbutter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillerahm
Original Wiener Apfelstrudel
Catalanische Creme mit Blaubeeren am Büffet
karamellisiert

Büffet ab 30 Personen ~ 48.00 Euro



Feiern Sie zum Beispiel in der Schmugglerscheune



Feiern Sie mit uns „all inklusive“...

Unser exklusives Angebot für Ihre Hochzeits- oder Familienfeier ab 10-150 Personen

- 5-Gang Galamenü oder Galabüffet
Aperitif zum Empfang
(bei schönem Wetter im Garten am Landwehrkanal)
- Aperitif:
Winzersekt, Horcher Methode Champenoise, weiß und rosé
Bier vom Fass und Softdrinks
dazu reichen wir drei verschiedene Canapés
- Alkoholfreier Cocktail
- Festliche Tischdekoration, Kerzenleuchter, Menükarten, Blumenschmuck und Stuhlhussen
- Getränke:
Weine aus unserer Gutsweininie (0.75l) nach Absprache
folgende Sorten stehen zur Auswahl (Riesling, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Spätburgunder und Merlot)
Berliner Pilsner vom Fass
Mineralwasser
Van Nahmen Säfte
Alkoholfreie Cocktails
Alkoholfreier Traubensekt
Kaffee, Espresso und Tee
- Und ein Gutschein für 2 Personen zu einem fünf-gängigen Menü in unserem Restaurant (Gutschein gültig ab 30 Personen)

115 Euro pro Person

Dieses Angebot bezieht sich auf unsere normalen Öffnungszeiten (18.00 - 1.00 Uhr)
Ab 1.00 Uhr berechnen wir eine Kostenpauschale von 300,00 Euro pro angefangener Stunde
Ab 3.00 Uhr wird 's teuer!

Gala-Menü

Bunter Salat mit gebratenen Scampi
und Koriander-Tomatenkompott
oder
Wildkräutersalat mit rosa gebratener Barbarie-
Entenbrust und Mango Chili-Chutney

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe
mit Chesterstange
oder
Pochierter Bachsaibling
auf Safranrisotto

Geeister Kir Royal

Filet und geschmorte Schulter vom Jungbullen
mit zwei Soßen und Kartoffel-Pfifferlingsstrudel
oder
Kalbsfilet auf Trüffelnudeln und Rübchen
Gemüse
(gerne bieten wir Ihnen für Vegetarier
beziehungsweise Fischesser spezielle
Hauptgänge nach Absprache an)

Unsere Schokovariation auf Früchtemalerei
(Mousse, Parfait und Schokoladensoufflé mit
flüssigem Kern)
oder
Holunder-Quarkschaum
mit Kirschragout, Biskuit und Kirschorbet

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü
aus

Gala-Büffet

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle
und Maultaschen
oder

Cremesüppchen nach Saison (z.B: Kräuter,
Spargel, Pilze)

Salate

Salat von Strauchtomaten
mit Mozzarella und Meersalz
Spreewälder Kartoffel-Gurkensalat
Eingelegte mediterrane Gemüse
mit altem Balsamessig
Aubergine, Champignons, Paprika,
Tomaten, Kapernäpfeln

Kalte Speisen

Tiroler Bergschinken mit Charantaise-Melonen
Geflügelroulade Valencia
auf Teltower Gemüsesalat
Havelländer Räucherfischplatte
mit Sahnemeerrettich
Ganzer Norwegerlachs im Ofen pochiert
mit zweierlei Soßen
Roh mariniertes Rinderfilet
mit Basilikumpesto und Parmesan

Warme Speisen

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit
Madagaskarpfeffersoße und Gemüse vom
Wochenmarkt
Gebratene Atlantikzunge auf asiatischem
Wokgemüse
Getrüffelte Rahmgnocchi mit Rahmspinat

Käse

Käseauswahl vom Ander`l-Bauer mit
Weintrauben und Walnüssen, Brotkorb
und frische Landbutter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillerahm
Original Wiener Apfelstrudel
Catalanische Creme mit Blaubeeren am Büffet
karamellisiert
Petit fours und Himbeertarte

Reservierung ab 30 Personen

Grill & Chill am Landwehrkanal



Reservierungen ab 40 Personen
Grill-Büffet 59.00 Euro p. Person

All Inklusiv-Angebot:

Grill-Büffet, Winzersekt zum Aperitif
Weiß- und Rotwein vom eigenen Weingut
Horcher/Pfalz, Berliner Pilsener vom Fass,
Mineralwasser, Van Nahmen Säfte, Softgetränke

Kaffee, Espresso und Tee
115.00 Euro



Dieses Angebot bezieht sich auf unsere normalen Öffnungszeiten (18.00 - 1.00 Uhr)

Ab 1.00 Uhr berechnen wir eine Kostenpauschale von 300,00 Euro pro angefangener Stunde

Ab 3.00 Uhr wird 's teuer

Grillbüffet

Vorpeisen „Family-Style“ auf den Tisch

Bio-Büffelmilch-Mozzarella mit Wassermelone und gesalzenen Mandeln

Garnelen im Speckmantel auf Paprika-Couscous

Schwarz-Rot-Gold

(Geräuchertes Lachfilet mit Meeräschenkaviar auf kleinen Kartoffelpuffern)

Tiroler Bergschinken mit frischem Meerrettich und Spreewälder Gewürzgurken

Frische Sojaschoten mit Meersalz zum Knabbern

Gartengemüse im Blumentopf mit leichter Meerrettichcreme, Warmes Kräuter-Baguette

vom Büffet:

Schwäbischer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck

Mediterrane Gemüse mit Rosmarinpolenta

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse,

Tomaten-Knusperbrot & Balsamico-Vinaigrette

Salat von Strauchtomaten mit Basilikum

und Ascolana-Oliven

Von der Grillstation

Im Ganzen gegrillter Rücken vom Simmentaler

Rind mit Café de Paris-Butter,

Thüringer Rostbratwurst mit Mostrich

Finnischer Flammlachs auf dem Nagelbrett

mit Remouladensauce, geröstetem Vollkornbrot

und Gartenkresse

Zitronen-Thymian-Hühnchen mit Olivenöl,

Nacken vom Havelländer Apfelschwein,

Gegrillte Maiskolben mit Salzbutter

Backkartoffel mit Kräuter-Crème fraîche

Pimentos de Patron mit Meersalz

Desserts & Käse

Katalanische Creme mit braunem Zucker

und Blaubeeren in Cassissauce

Gebackene Apfelrosen mit angeschlagener Sahne

Himbeer-Tiramisu im Glas mit Mascarpone

und Tonkabohne

Schokoladiges frischen Früchten