

Feiern im Alten Zollhaus

-Altes Zollhaus Carl-Herz-Ufer 30 10961 Berlin info@altes-zollhaus.com Tel. 030/692 33 00-





Feiern Sie zum Beispiel in der Schmugglerscheune



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)
85 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 250,00 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-fraîche
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

Bitte wählen Sie ein einheitliches
Menü aus

Festtag-Büffet

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle
und Maultaschen

oder

Cremsüppchen 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



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 Gutsweinlinie
(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)

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 250,00 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 Kirschsorbet

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 Nahrungsmittel Säfte,
Softgetränke

Kaffee, Espresso und Tee
99.00 Euro



Dieses Angebot bezieht sich auf unsere normalen Öffnungszeiten
(18.00 - 1.00 Uhr)
Ab 1.00 Uhr berechnen wir eine Kostenpauschale
von 250,00 Euro pro angefangener Stunde
Ab 3.00 Uhr wird 's teuer

Grillbüffet

Vorpeisen „Family-Style“ auf den Tisch

Bio-Büffelmilch-Mozzarella mit
Wassermelone
und gesalzene 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 Flammhachs auf dem Nagelbrett
mit Remouladensauce, geröstetem
Vollkornbrot und Gartenkresse
Zitronen-Thymian-Hühnchen mit Olivenöl,
Nackel vom Havelländer Apfelschwein,
Gegrillte Maiskolben mit Salzbutters
Backkartoffel mit Kräuter-Crème fraîche
Pimentos de Patron mit Meersalz

Desserts & Käse

Katalanische Creme mit braunem Zucker
und Blaubeeren in Cassissauce
Gebackene Apfelfrüchte mit angeschlagener
Sahne
Himbeer-Tiramisu im Glas mit Mascarpone
und Tonkabohne
Schokoladenbrunnen mit frischen
Früchten