



## **Menüs**

Nachstehend finden Sie unsere Menüvorschläge. Bitte beachten Sie, dass wir unsere Menüs nur einheitlich ab einer Personenzahl von 20 Gästen anbieten. Saisonale Produkte können aufgrund ausbleibender Verfügbarkeit abweichen. Der Tausch einzelner Komponenten ist nur gegen Aufpreis möglich. Die Auswahl eines Menüs erbitten wir verbindlich 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

### **Menü I**

Flädlesuppe

Feine Pfannkuchen-Streifen / Gemüse / Schnittlauch

\*\*\*

Backhähnchen

Gebackene Hähnchenbrust Suprême / Lauwarmer Kartoffelsalat / Gurkensalat mit Dill und Radieschen / Preiselbeermarmelade / Zitrone

\*\*\*

Topfenschaum / Marinierte Beeren / Krokant

40,00 €

### **Menü II**

Lauwarmes Lachs-Carpaccio / Erbsenvinaigrette / Kresse

\*\*\*

Tomaten-Consomé / Griesnocken / Ofentomaten / Estragon

\*\*\*

In Spätburgunder geschmorte Ochsenbäckchen / Rotes Zwiebel-Confit / Böhmisches Knödel

\*\*\*

Mit Grand Manier-Schaum gefüllte Crêpe / Orangeneis

65,00 €



### **Menü III**

Geräucherte Forelle / Gurke / Schmand / Pumpernickel

\*\*\*

Tranche von rosa gebratenem Roastbeef / Speckbohnen / Kartoffelgratin / Sauce Bernaise

\*\*\*

Duett von Eierlikör und dunkler Schokolade

58,00 €

### **Menü IV**

Lauchcremesüppchen / Königin Pastetchen / Pilz-Duxelle / Kräuteröl

\*\*\*

Kross gebratenes Filet von heimischem Zander / Safran-Risotto / Gebackene Zucchini

\*\*\*

Schwarzwälder „Kirsch-Dessert“

54,00 €

### **Menü V**

Bauernsalat 2.0

Schafsmilch-Panna Cotta / Allerlei Tomate / Gurkenrelish / Kandierte Oliven / Zwiebel

\*\*\*

Sanft gegarter Seesaibling / Karottenpüree / Gerösteter Blumenkohl / Curryschaum

\*\*\*

Süßes von Himbeeren und weißer Schokolade

55,00 €



## Menü VI

### Vegetarisch

Kleine Maultaschen mit Ricotta-Spinatfüllung / Klare Tomatenbrühe / Parmesan

\*\*\*

Sellerieschnitzel

Gebackene Scheiben von Ofensellerie / Staudensellerie-Apfelsalat / Nussiges Selleriepüree / Selleriejus

\*\*\*

Bayerische Creme / Exotischer Obstsalat / Passionsfruchtsorbet

45,00 €



**Nur in der Saison und nach Verfügbarkeit**

Bärlauchschaumsüppchen mit Rauchlachsstreifen und Croûtons

\*\*\*

Beelitzer Spargel vom Spargelhof Elsholz und neuen Kartoffeln

Dazu reichen wir wahlweise Vinaigrette, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

\*\*\*

Mille-Feuille von Buttermilchmousse und Erdbeeren

48,00 €

**Supplement zum Hauptgang**

Kleines Wiener Schnitzel	12,00 €
Gegrilltes Kalbssteak	12,00 €
Gegrillte Lachstranche	12,00 €
Portion Prager Kochschinken	06,00 €
Portion Schwarzwälder Schinken	06,50 €
Portion Parmaschinken	09,50 €

**Mitternachtssnack**

Nachstehend finden Sie eine Auswahl an kalten und warmen Suppen, herzhaften Snacks und Fingerfood. Die Preise verstehen sich pro Person. Die einzelnen Komponenten sind ab 20 Personen bestellbar.



### Suppen

Pikante Rinder-Gulaschsuppe mit Schmand und Baguette	10,50 €
Berliner Kartoffelsuppe (vegetarisch)	8,50 €
mit Wiener Würstchen und Speck	9,50 €
Soljanka	9,00 €
Tomatencremesuppe	8,50 €
Chili con Carne	9,50 €
Chili sin Carne	8,50 €

### Für die heißen Tage

Feurige Gazpacho Andaluz	9,50 €
Kühles Gurken-Joghurtsüppchen	8,50 €

Zu unseren Suppen reichen wir jeweils unsere Brotauswahl.

### Vom Brett

Auswahl an Rohmilchkäsen	12,00 €
Bauernbrot/ Chutney/ Nüsse / Trauben	
Mettigel mit Kaisersemmeln und Butter	4,50 €



### Snacks und Fingerfood

Berliner Currywurst mit hausgemachter Sauce	5,00 €
mit Pommes frites	9,50 €
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	7,50 €
Leberkäsesemmel mit Pfefferoni und süßem Senf	5,00 €
Croque Monsieur	5,00 €
Kleine Mini-Frikadellen mit Senf (3 Stück)	3,50 €
Datteln im Speckmantel (3 Stück)	3,50 €
Saté-Spieß vom Freilandhuhn mit Erdnuss-Soja-Glace	4,00 €
Garnelen Wan-Tan mit Sriracha	5,50 €

### Vegetarisch

Lauch-Quiche	4,50 €
Kleine Mini-Pizzen Margherita (3Stück)	5,00 €
Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce (3 Stück)	4,50 €
Falafel mit Minzjoghurt (3 Stück)	5,00 €
Ofenfrische Brezel mit Liptauer	6,00 €



### **Büffet-Angebote**

Nachstehend finden Sie unsere Büffetvorschläge. Bitte beachten Sie, dass wir Büffets erst ab 35 Personen anbieten. Saisonale Produkte können aufgrund ausbleibender Verfügbarkeit abweichen. Die Auswahl eines Büffets erbitten wir verbindlich 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

#### **Potsdamer Büffet**

Frisches Hackepeter mit Zwiebeln und Radieschen

\*\*\*

Schlesisches Matjaes-Häckerle / Äpfel / Zwiebeln / Ei / Speck

\*\*\*

Gemischte Blattsalate mit Mühlendressing / Tomatensalat / Karottensalat mit Honig und Nüssen / Kartoffelsalat „Uckermärker Art“

\*\*\*

Bouletten nach hauseigenem Rezept mit Senf

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit jungem Lauch und Petersilie

\*\*\*

Bauernbrot mit Griebenschmalz /Butter und Meersalz

\*\*\*

Königsberger Klopse / Marinierte Rote Bete / Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Gebratenes Havelzanderfilet / Rahmgurken mit Dill / Kartoffelpüree

\*\*\*

Omas Vanillepudding mit Beeren-Glace

\*\*\*

Windbeutel mit Zitronen- Crème und Minze gefüllt

52,00 € p.P.

\*\*\*



## **Rustikales Schmankerl-Büffet**

Brett mit Wildspezialitäten

Hirschschinken / Cabanossi / Wildknacker / Wildleberwurst / Wildschweinmettwurst /  
Wildschweinschmalz

\*\*\*

Zwiebelmett / Prager Schinken / Schwarzwälder Schinken / Bergkäse / Obazda /  
Radieschen

Weinender Radi / Essiggurken / Pfefferoni / Gepickeltes Gemüse

\*\*\*

Milder Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Krebssalat / Staudensellerie / Tomaten -Concassé / Chicorée / Cocktailsauce / Dill

\*\*\*

Sauerkraut-Rahmsüppchen / Backpflaumen / Crôutons

\*\*\*

Bauernbrot mit Griebenschmalz /Butter und Meersalz

\*\*\*

Kaspressknödel mit Vogerlsalat und Kernöl

\*\*\*

Krustenbraten / Kümmeljus / Bayerisch Kraut / Kartoffelklöße

\*\*\*

Tranchen von der Eismeerlachsforelle / Weißes Bohnenpüree / Gebratener Broccoli

\*\*\*

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

\*\*\*

Bayerische Creme mit Himbeer-Glace

60,00 € p.P.

\*\*\*



## **Büffet „Sanssouci“**

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce und kleinen Röstis

\*\*\*

Geräucherter Butterfisch mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich

\*\*\*

Fruchtiger Geflügelsalat / Champignons / Salatherzen

\*\*\*

Zucchini-Fischkäseröllchen

\*\*\*

Gemischte Blattsalate mit Mühlendressing

\*\*\*

Auswahl an affinieren Rohmilchkäsen / Fruchtbrot / Chutney

\*\*\*

Brotsinfonie / Kräuterquark / Butter / Meersalz

\*\*\*

Tomatencrèmesuppe mit Petersilienöl und Crôutons

\*\*\*

Pikanter Erdäpfelstrudel / Backpflaumen / Brasierter Endivia / Taleggio

\*\*\*

In Spätburgunder Geschmorte Ochsenbäckchen / Rotes Zwiebelconfit / Böhmisches  
Knödel

\*\*\*

Gemüse-Nudelaufguss / Tomatenrahm / Kräuteröl

\*\*\*

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

\*\*\*

Palatschinke mit Grand Manier-Schaum gefüllt

65,00 € p.P.



## **Büffet „Bella Italia“**

Charentais-Melone und dünn geschnittener Parmaschinken

\*\*\*

Gegrilltes und Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Aromaten

Paprika / Zucchini / Auberginen / Fenchel / Karotten / Champignon

\*\*\*

Rucolasalat / Balsamicodressing / Pinenkerne / Parmesan

\*\*\*

Insalata Caprese

Brandenburger Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum

\*\*\*

Vitello tonnato

Feine Scheiben vom rosa Kalbsbraten / Thunfischsauce / Kapernäpfel

\*\*\*

Carpaccio „Cipriani“

Hauchdünne, roh marinierte Rindfleischscheiben / Limonenmayonaise /  
Parmesanhobel

\*\*\*

Brotauswahl / Olivenöl / Pesto

\*\*\*

Toskanische Bohnensuppe mit Mangold

\*\*\*

Arrosto d'agnello

Lammschulterbraten / Thymianjus / Rosmarinkartoffeln / Glasiertes Karottengemüse

\*\*\*

Safranrisotto / Riesengarnelen-Sauté / Getrocknete Tomaten

\*\*\*



Panna Cotta / Pfirsichsauce / Mandelkrokant

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu / Moccasauce

75,00 € p.P.



## Kuchenangebot

**Schokomousse Torte: 5,50€**

**Käsekuchen: 4,80€**

**Marmorkranz: 4,00€**

**Zitronenkranz: 4,00€**

**Himbeer-Käse-Sahne Torte: 5,90€**

**Erdbeer-Buttermilch Torte: 5,90€**

**Beeren Torte: 5,90€**

**Käse-Sahne Torte: 5,90€**

**Schwarzwälder-Kirsch Torte: 5,90€**

**Landkuchen Apfel: 5,00€**

**Landkuchen Pflaume-Streusel: 5,00€**

**Landkuchen Käse-Mohn: 5,50€**

**Landkuchen Kirsch-Streusel: 5,00€**



# Aperitif

Aperol Spritz				8,50 EUR
Hugo				8,50 EUR
Lillet Wildberry				8,50 EUR
Kir Royal				7,00 EUR
Sekt trocken	0,1l	6,00 EUR	0,75l	30,00 EUR
Prosecco	0,1l	6,00 EUR	0,75l	30,00 EUR
Berliner Kindl Jubiläumspils			0,3l	5,00 EUR
			0,4l	6,00 EUR
Champagner Taittinger Réservé Brut			0,75l	120,00 EUR
Champagner Taittinger Prestige Rosé Reserve Brut			0,75l	145,00 EUR



## Longdrinks

Campari & Orange / Campari Soda	8,90 EUR
Wodka Lemon Smirnoff	7,90 EUR
Cuba Libre Havanna Rum 3J., Limette, Cola	8,70 EUR
Whisky Cola Jim Beam und Cola	8,70 EUR
Gin + Tonic Water <sup>6, D, E</sup> Gretchen Gin.	8,60 EUR

## Digestif

Obstbrände Kirschwasser, Himbeergeist, Bergapfel	4cl 4,50 EUR
Kräuter Fernet Branca, Ramazzotti, Averna	4cl 4,90 EUR
Liköre Baileys, Amaretto, Cointreau, Sambuca	4cl 4,70 EUR
Klare Brände Malteser Aquavit, Nordhäuser Doppelkorn, Vodka Gorbatschow	4cl 4,90 EUR

**1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Milcheiweiß, 5 Koffein, 6 Chinin  
7 Süßungsmittel, 8 Phenylalaninquelle, A Gluten, B Fisch, C Milch, D Schalenfrüchte, E Sellerie, F  
Sulfit**