



MENÜVORSCHLÄGE

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 €

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 €



Menü III

Geräucherte Forelle

Gurke / Schmand / Pumpernickel

Tranche von rosa gebratenem Roastbeef

Speckbohnen / Kartoffelgratin / Sauce Bernaise

Duett von Eierlikör und dunkler Schokolade

58 €

Menü IV

Lauchcremesüppchen

Königin Pastetchen / Pilz-Duxelle / Kräuteröl

Kross gebratenes Filet von heimischem Zander

Safran-Risotto / Gebackene Zucchini

Schwarzwälder „Kirsch-Dessert“

54 €

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 €



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 €

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 €

Supplement zum Hauptgang

Kleines Wiener Schnitzel	12,00 €
Gegrilltes Kalbssteak	12,00 €
Gegrillte Lachstranche	12,00 €
Portion Prager Kochschinken	6,00 €
Portion Schwarzwälder Schinken	6,50 €
Portion Parmaschinken	9,50 €



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 €
Berliner Kartoffelsuppe 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 €
Berliner Currywurst 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 €



BUFFETVORSCHLÄGE

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 BUFFET

Vorspeisen

Bouletten nach hauseigenem Rezept mit Senf
Bauernbrot mit Griebenschmalz /Butter und Meersalz
Frischer Hackepeter mit Zwiebeln und Radieschen
Schlesisches Matjaes-Häckerle / Äpfel / Zwiebeln / Ei / Speck
Gemischte Blattsalate mit Mühlendressing
Karottensalat mit Honig und Nüssen
Kartoffelsalat „Uckermärker Art“
Tomatensalat

Suppen

Kartoffelsuppe mit jungem Lauch und Petersilie

Hauptspeisen

Königsberger Klopse / Marinierte Rote Bete / Petersilienkartoffeln
Gebratenes Havelzanderfilet / Rahmgurken mit Dill / Kartoffelpüree

Dessert

Omas Vanillepudding mit Beeren-Glace
Windbeutel mit Zitronen- Crème und Minze gefüllt

52 €



RUSTIKALES SCHMANKERL-BUFFET

Vorspeisen

Zwiebelmett / Prager Schinken / Schwarzwälder Schinken / Bergkäse / Obazda / Radieschen
Krebssalat / Staudensellerie / Tomaten -Concassé / Chicorée / Cocktailsauce / Dill
Weinender Radi / Essiggurken / Pfefferoni / Gepickeltes Gemüse
Milder Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Bauernbrot mit Griebenschmalz /Butter und Meersalz

Brett mit Wildspezialitäten
Hirschschinken / Cabanossi / Wildknacker / Wildleberwurst
Wildschweinmettwurst / Wildschweinschmalz

Suppe

Sauerkraut-Rahmsüppchen / Backpflaumen / Crôutons

Hauptspeisen

Kaspressknödel mit Vogerlsalat und Kernöl
Krustenbraten / Kümmeljus / Bayerisch Kraut / Kartoffelklöße
Tranchen von der Eismeerlachsforelle / Weißes Bohnenpüree / Gebratener Broccoli

Dessert

Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Bayerische Creme mit Himbeer-Glace

60 €



BUFFET „SANSSOUCI“

Vorspeisen

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce und kleinen Röstis
Geräucherter Butterfisch mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich
Fruchtiger Geflügelsalat / Champignons / Salatherzen
Gemischte Blattsalate mit Mühlendressing
Auswahl an raffinierten Rohmilchkäse / Fruchtbrot / Chutney
Brotsinfonie / Kräuterquark / Butter / Meersalz
Zucchini-Fischkäseröllchen

Suppe

Tomatencrèmesuppe mit Petersilienöl und Crôutons

Hauptspeisen

Pikanter Erdäpfelstrudel / Backpflaumen / Brasierter Endivia / Taleggio
In Spätburgunder Geschmorte Ochsenbäckchen / Rotes Zwiebelconfit / Böhmisches Knödel
Gemüse-Nudelaufguss / Tomatenrahm / Kräuteröl

Dessert

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Palatschinke mit Grand Manier-Schaum gefüllt

65 €



BUFFET „BELLA ITALIA“

Vorspeisen

Charentais-Melone und dünn geschnittener Parmaschinken
Rucolasalat / Balsamicodressing / Pinenkerne / Parmesan
Brotauswahl / Olivenöl / Pesto

Gegrilltes und Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Aromaten
Paprika / Zucchini / Auberginen / Fenchel / Karotten / Champignon

Insalata Caprese
Brandenburger Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum

Vitello tonnato
Feine Scheiben vom rosa Kalbsbraten / Thunfischsauce / Kapernäpfel

Carpaccio „Cipriani“
Hauchdünne, roh marinierte Rindfleischscheiben / Limonenmayonaise / Parmesanhobel

Suppe

Toskanische Bohnensuppe mit Mangold

Hauptspeisen

Arrosto d'agnello
Lammschulterbraten / Thymianjus / Rosmarinkartoffeln / Glasiertes Karottengemüse
Safranrisotto / Riesengarnelen-Sauté / Getrocknete Tomaten

Dessert

Panna Cotta / Pfirsichsauce / Mandelkrokant
Hausgemachtes Tiramisu / Moccasauce

75 €