

## Speisen

### *Buffet- und Menüvorschläge*

#### Kaffee & Kuchen

##### Angebot 1

Dieses Arrangement beinhaltet frischen Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge. Darüber hinaus beinhaltet bis zu 4 Sorten Kuchen bzw. Torten nach Auswahl vom Buffet. Dazu reichen wir frisch geschlagene Sahne.

Preis pro Person: 10,50 €



##### Angebot 2

Ihre Hochzeitstorte kommt vom Konditor Ihrer Wahl

Dieses Arrangement beinhaltet frischen Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge. Der Service (inklusive Präsentation) Ihrer eigenen Kuchen und Torten.

Preis pro Person: 7,00 €

Entscheiden Sie sich für keines unserer Angebote, berechnen wir Ihnen ein Tellergeld von 2,50 € pro Person für mitgebrachten Kuchen.

#### Festliches Essen

Je nach Wunsch servieren wir Ihnen und Ihren Gästen ein festliches Menü oder stellen ein Buffet bereit.

Hier ein Auszug aus unserer Bankettmappe:



## *Gutsherrenbuffet*

Verschiedene marinierte Heringshappen  
Geräucherte Lachsscheiben vom Spandauer Fischmarkt mit Meerrettich

Regionale Wurst- und Käsespezialitäten  
Leberkäspralinen und kleine Fleischpflanzerl  
Marinierter Tafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette  
Bayrischer Krautsalat  
Sächsischer Rindfleischsalat  
Münchener Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Schnittlauch-Salat  
Rahmgurkensalat mit Dill  
Strassburger Käsesalat

Ofenfrische Brötchen, Butter und Griebenschmalz

~ ~ ~

Badische Maultaschensuppe mit Wurzelgemüse

~ ~ ~

Lachsfilet mit Kernöl, Trauben und Walnüssen  
Kalbsragoût „Züricher Art“ mit Rösti  
Honig-Schinkenbraten in Weissbiersauce auf Sauerkraut  
Sautierte Drillingskartoffeln

~ ~ ~

Kaiserschmarrn mit Mandeln  
Marmoriertes Schokoladenmousse  
Topfencrème mit Himbeerragoût  
Frischer Obstsalat

34,00€ pro Person

## *Italienisches Buffet*

Antipasti von Gemüse mit Olivenöl  
und altem Balsamicoessig verfeinert, italienische Wurst- und Käsespezialitäten

Eingelegter Schafskäse mit Thymian und rosa Pfeffer  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto  
Rucolasalat mit Parmesan

Meeresfrüchtesalat mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern  
Pastasalat mit Lachswürfel und Zitronenjoghurt  
Thunfischsalat mit grünen Bohnen

Ofenfrisches Ciabatta mit marinierten Oliven

~ ~ ~

Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan

~ ~ ~

Gebratener Lachs mit Pestosauce  
Jungschweintrücken mariniert mit Zitrone und Thymian  
Vegetarische Ravioli mit sizilianischem Tomatensugo  
Toskanisches Ofengemüse  
Rosmarinkartoffeln

~ ~ ~

Tiramisu mit Löffelbiskuit  
Schokoladenlasagne mit roten Beeren  
Frischer Obstsalat

36,00€ pro Person

## *Sommerbuffet*

Verschiedene Antipasti  
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Marinierte Garnelen mit Gazpacho  
Lachsscheiben mit Kräuter-Zitronenöl

Mini- Bouletten mit Mostrich  
Münchener Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Schnittlauch-Salat  
Krautsalat  
Orientalischer Cous- Coussalat  
Melonensalat mit Schafskäse und Granatapfelsirup  
Avocado-Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Ofenfrisches Brot mit Kräuterquark und marinierte Oliven

~ ~ ~

Lachsfilet mit Kräuteröl  
Brasato vom Weiderind in Chianti  
Gnocchi con Verdura in Tomaten-Safransauce  
Saisonale Gemüseauswahl  
Sautierte Drillingskartoffeln

~ ~ ~

Frisches Obst  
Panna Cotta mit Zitronengras  
Limonen-Joghurtcrème mit rotem Beerenragoût  
Mascarpone mousse mit Bourbonvanille und Gartenbeeren

38,00€ pro Person

## *Grillbuffet*

Verschiedene Antipasti  
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Marinierte Garnelen mit Gazpacho  
Lachsscheiben mit Kräuter-Zitronenöl

Mini- Bouletten mit Mostrich  
Münchener Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Schnittlauch-Salat  
Krautsalat  
orientalischer Cous- Coussalat  
Melonensalat mit Schafskäse und Granatapfelsirup  
Avocado-Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Ofenfrisches Brot mit marinierten Oliven

~ ~ ~

Live vom Grill:

Marinierte Schweinenackensteaks  
Rostbratwurst  
Chicken Drums  
Grillgemüse und kleine Ofenkartoffeln en Papiotte

Dazu Kräuterquark, Guacamole, Senf, Ketchup und Pfeffer-Steaksauce

~ ~ ~

Obstsalat  
Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce  
Tiramisu mit Löffelbiscuit

34,00€ pro Person

**mit Aufpreis pro Person:**

Feta- Käse en Papiotte mit Aromaten 2,00€  
Lachsfilet en Papiotte mit Aromaten 4,00€  
Filet vom Brandenburger Bio-Rind 15,00€  
Ruppiner Lammkotelette Stück 5,00€