

Fingerfoodbuffet

Preußisch

kalt

*Kleine Berliner Buletten
mit Cornichons*

*Vollkornbrot
mit Apfel - Grießen – Schmalz
und Spreewälder Gewürzgurken*

*Weißbrotscheiben
mit Zwiebelmatt, Metzgerbackschinken,
geräuchertem Forellenfilet*

Käsespieße mit Weinbeeren

warm

*Schaschlik
vom Landschwein in eigenem Saft*

*Kleine Kartoffelpuffer
mit Apfelmus*

Gegrillte Gemüsespieße an Gartenkräutersauce

*Pellkartoffeln
mit Kräuterquark und Spreewälder Leinöl*

Dessert

*Rote Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce*

*Grießflammeri
mit Fruchtmark*

*Euro 25,90
ab 20 Person*

Brunchbüffet

Kalte Speisen

*Salami und Schinkenspezialitäten vom Brett
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Geräucherter Wildlachs mit Senf-Dillsauce
Kräuterquark, Eiersalat*

*Verschiede Konfitüren, Honig, Nuss-Nougatcreme
Fruchtjoghurt und Quark*

*Vollkornbrot, Brötchen, Croissants,
Butter und Margarine*

Warme Speisen

*Rühreier
mit Schinkenstreifen und Tomaten*

Panierte Schweineschnitzel und Putenschnitzel

*Nürnberger Bratwürste und Mini - Bouletten
mit Senf, Ketchup und Barbecuesauce*

*Knusprig gebratener Speck,
gebackene Champignonköpfe mit Sauce Remoulade*

*Passierte Tomatensuppe
Backschweinschinken in einer Kräuterjus,
frisches Marktgemüse und Kräuterkartoffeln*

Dessert

*Süße gefüllte Eierkuchen
Götterspeisenauswahl mit Vanillesauce
Frisches Fingerobst*

*Euro 29,90
ab 20 Personen*

Bürgerliches Büffet

kalt

*Käse – Wurst – Salat
Pellkartoffelsalat
Kaviar – Eier
Hackepeter – Igel
Spreewälder Essiggemüse
Vollkornbrot, Weißbrot
Apfel – Griebenschmalz, Kräuterbutter*

warm

*Suppe
Bouillon vom Huhn
mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und frischen Kräutern*

Hauptgänge

*„Frikassee vom Landhuhn“
mit Buttererbsen, Karotten, Spargel und Champignons,
Langkornreis*

*„Schustertopf“
Eine Hausspezialität mit gebratenen Streifen vom Schweinerücken,
Würstchen, Zwiebeln, Sauerkraut, Kartoffeln in einer Honig - Senfsauce*

Dessert

*Walmeistergötterspeise,
Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce*

*Euro 29,90
ab 20 Personen*

Preußisches Büffet

Vorspeisen

*Räucherfischauswahl aus dem Buchenrauch
mit Meerrettichsahne*

Schinkenplatte mit Spreewälder Essiggemüse

Frischer Hackepeter mit Zwiebeln und gekochtem Ei

*Saisonaler Pflücksalat, Weißkrautsalat, Tomatensalat und Gurkensalat
Vollkornbrot, Butter, Apfel-Grieben-Schmalz*

Suppe

*Altmärkische Bauernsuppe
Bouillon mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse
und frischen Kräutern*

Hauptgänge

*Pikant marinierter Krustenbraten vom Landschwein
in einer Kräutersauce,
frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin*

*Zander- und Welsfilet „Spreewälder Art“
auf Schmorgurkengemüse
und Märkischen Sandkartoffeln*

Dessert

Frisches Fingerobst

*Rote Waldbeerengrütze
mit Bourbon-Vanillesauce*

*Euro 32,90
ab 20 Personen*

Nostalgie Büffet

Vorspeisen

kalt

*Geräucherte Fische aus dem Buchenrauch
mit Apfel – Meerrettichsahne,
kleine Buletten mit Spreewälder Essiggemüse,
Gefüllte Eier mit Kaviar*

*Schopskasalat, Krautsalat, Bunter Kartoffelsalat,
Blattsalate mit zweierlei Dressing*

Kaviarbrötchen, Mischbrot, Butter und Margarine

warm

*Ukrainische Soljanka
mit Sauerrahm und Weißbrot*

Hauptgänge

„Steak au four“

Gebratenes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken

„Goldbroiler“ Junges Hähnchen aus dem Ofenrohr

*Welsfilet und Zanderfilet
auf einer Sauce mit Wurzelgemüwestreifen und Meerrettich*

Beilagen:

*Ungarischer Letscho,
Erbsengemüse in Holländischer Buttersauce,
Kartoffeln aus der Mark, Kroketten*

Dessert

*Waldmeistergötterspeise,
Apfelgrütze mit Vanillesauce*

Zitronenquarkcreme

*Euro 32,90
ab 20 Personen*

Grill- Büffet

Vorspeisen

Wildkräutersalat
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Knoblauch
Amerikanischer Farmersalat
Senf und Gewürzgurken
Gegrillte marinierte Gemüse
Pellkartoffelsalat

Dreierlei Grillsaucen:
Barbecuesauce, Knoblauchsauce, Honigsauce
Kräuterbutter

Ofenfrisches Brot, Ciabatta

Frisch vom Grill

Rostbratwurst aus der Region
Truthahnsteaks mit frischen Kräutern
Rinderhüftsteak
Spareribs

Grillsteaks vom Schwein
in Kräuter-Marinade

als Beilagen servieren wir
Maiskolben vom Grill, Grillkäse
Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kräutern

Dessertbuffet

Kokos Panna Cotta
Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce
Obstsalat

Euro 32,90
ab 20 Personen

Kleines Grill- Büffet

Vorspeisen

Plücksalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Knoblauch

Pellkartoffelsalat

Dreierlei Grillsaucen:

Barbecuesauce, Knoblauchsauce,

Kräuterbutter

Ofenfrisches Brot,

Frisch vom Grill

Rostbratwurst aus der Region

Truthahnsteaks mit frischen Kräutern

Grillsteaks vom Schwein

in Kräuter-Marinade

als Beilagen servieren wir

Maiskolben vom Grill,

Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kräutern

Dessertbuffet

Kokos Panna Cotta

Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce

Obstsalat

Euro 24,90

ab 20 Personen

Italienisches Büffet

kalt

Vorspeisen (Als Fingerfood)

*Duett von Melone
und italienischem Landschinken mit Grissini*

*Sonnengereifte Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
an Balsamicoessig und Olivenöl*

Antipasti

Mediterraner und tomatisierter Pastasalat

Ofenfrisches Ciabatta

warm

Suppe

*Strauchtomatensuppe
mit geschmolzenem Mozzarella*

Hauptgänge

*Piccata Milanese von der Putenbrust mit Tomatensauce,
Mandel-Broccoli und Kartoffelgnocchis*

*Saltim Bocca vom Schweinelachs
mit mediterranem tomatisiertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln*

*Bandnudeln mit Rucola, getrockneten Tomaten,
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, Rucola*

*Gebratenes Mittelmeeresfischfilet an Knoblauchbutter,
Tomaten, Oliven, Paprika und Zucchini*

Dessert

*Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Karamellsauce
Frisches Fingerobst*

Euro 34,90

Hochzeitsbüffet

Vorspeisen (Als Fingerfood)

*Sonnengereifte Tomaten und Büffel-Mozzarella
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse
Nuthe-Lachsfilet an Pumpernickel und Frischkäse
Veganer Cous Cous Tabouleh-Salat
Wakamesalat mit mariniertem Hähnchenspieß
Ciabatta, Baguette*

Suppe

*„Altmärkische Hochzeitssuppe“
Geflügelbrühe mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und frischen Kräutern*

Hauptgänge

*Geschmorte Irish Beef Ochsenbäckchen in einer Wurzelgemüsesauce
Filet vom Jüterboger Heuschwein in Café de Paris Buttersauce
Saltim Bocca von der Hähnchenbrust an Basilikumpestosauce
Wels- und Zanderfilet in Gartenkräutersauce*

Vegetarisch:

Gnocchi Pfanne mit Spinat und Tomaten

*als Beilagen servieren wir
Buttergemüse
Bandnudeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln*

Dessertauswahl

*Mousse au Chocolat
Hausgemachtes Tiramisu
Vegane Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark
Frisches Fingerobst*

*Euro 35,90
ab 25 Personen*

Wir empfehlen Ihnen als Mitternachtsimbiss:

*Deftige Gulaschsuppe mit Baguette,
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen*

Euro 12,90

Blankenseer Büffet

Vorspeise

*Goulaschsuppe "Ungarische Art"
mit Kartoffeln, Karotten, Paprika und Schmand*

Gemischter Salat, Baguette

Hauptgänge

Fläminger Hirschgoulasch mit Pflaumen und Wurzelgemüse geschmort,

Schnitzel vom Jüterboger Strohschwein „Wiener Art“

*Hausgemachte Rinderroulade
pikant gefüllt an eigener Sauce*

*Gebratenes Zanderfilet
nach „Müllerin Art“*

Vegetarische Gnocchi-Pfanne

Beilagen:

Salzkartoffeln, Klöße, Nudeln

Apfelrotkohl, Gemüseauswahl

Dessert

Apfelstrudel , Obstsalat , Käseplatte

*Euro 29,90
ab 20 Personen*

Getränke Pauschale Bier/Wein

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

Saft:

Apfelsaft, Rhabarbersaft

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale, Limos

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken

Weiß Trocken/ Halbtrocken/

Weinschorle

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage)

Mixbier Alster, Diesel

Bier Alkoholfrei

Hefe

Hefe Alkoholfrei

Pro Person 25 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Imbisswagen

Preis auf Anfrage

Getränke dienen zur Orientierung und können individuell an ihre Veranstaltung angepasst werden sowie auch der Imbisswagen

Getränke Pauschale Longdrink

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

Saft:

Apfelsaft, Rhabarbersaft

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale,

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken

Weiß Trocken/ Halbtrocken/

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage)

Mixbier Alster, Diesel

Hefe

Hefe Alkoholfrei

Longdrinks:

Gin Tonic

Rum Cola

Lillet Raspberry

Aperol Spritz

Muntermacher:

Jägermeister

Kirsch Likör

Pro Person 35 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Imbisswagen

Preis auf Anfrage

Getränke dienen zur Orientierung und können individuell an ihre Veranstaltung angepasst werden sowie auch der Imbisswagen

Getränke Pauschale Cocktail

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

Saft:

Apfelsaft, Rhabarbersaft

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale, Limos

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken

Weiß Trocken/ Halbtrocken/

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage)

Mixbier Alster, Diesel

Hefe

Hefe Alkoholfrei

Longdrinks:

Gin Tonic

Rum Cola

Lillet Raspberry

Aperol Spritz

Cocktails:

Sex on the Beach

Mojito

Caipirinha

Alkoholfreie Cocktails:

Rainbow

Ipanema

Muntermacher:

Jägermeister

Kirsch Likör

Pro Person 45 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Imbisswagen - Preis auf Anfrage