

Bankettmappe

Museumsschänke

Blankensee

Blankenseer Dorfstraße 4

14959 Trebbin OT Blankensee

Tel. 033731 – 12496

E-Mail:

museumsschaenke@bauernmuseum-blankensee.de

*Angesichts derzeit sehr dynamischer Preisentwicklungen für unserer
Materialien erhalten wir von unseren Lieferanten momentan nur
Tages- bzw. Wochenpreise. Wir bitten um Verständnis, dass wir unser
Angebot nur unverbindlich/freibleibend abgeben*

CANAPES UND EMPFANGSGASTRONOMIE

Halbe Brötchen belegt mit

Preis pro Stück auf Anfrage

Schnittkäse, Radieschenfächer
Brie, Walnusskerne
Gekochter Schinken, Cornichons
Roher Schinken, Silberzwiebeln
Salami, Oliven
Truthahnbrust mit Gurkenfächer, Kirschtomate
Roastbeef, Kresse

Baguette (französische Weiß- oder Vollkornbrotscheiben) belegt mit

Preis pro Stück auf Anfrage

Frischkäse, Schnittlauch
Brie, Walnusskerne
Roastbeef, Waldorfsalat
Tatar, Zwiebelringe
Roher Schinken, Melonenkugel
Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Dip
Matjestatar auf Pumpernickel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Räucheraal mit Dill, Wachtelei
Tiefseegarnelen mit Cocktailsauce

Kalte Snacks

Preis pro Stück auf Anfrage

Spieße von Tomaten und Mozzarella
Käsespieße mit Weintraube
Scampispieße mit Krustade
Peppadew mit Frischkäsefüllung
Antipasti-Spieße
Bagels gefüllt mit Eiersalat und Kochschinken
Wraps gefüllt mit Farmersalat und Hähnchenbrust

Warme Snacks

Preis pro Stück auf Anfrage

Verschieden belegte Minipizzen
Gemüstick im Tempuramantel
Nürnberger Bratwürstchen mit Senf
Quiche Lorraine
Scampispieße
Hähnchenspieße
Vegetarische Frühlingsrollen mit Ketjap Manis

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 27,90
ab 20 Person*

Brunchbuffet

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 27,90
ab 20 Personen*

Bürgerliches Buffet

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 32,90
ab 20 Personen*

Preußisches Buffet

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 34,90
ab 20 Personen*

Nostalgie Buffet

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 34,90
ab 20 Personen*

Grill- Buffet Standard

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 35,90
ab 20 Personen

Kleines Grill- Buffet

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 30,90
ab 20 Personen*

Italienisches Buffet

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 Mittelmeerfischfilet an Knoblauchbutter,
Tomaten, Oliven, Paprika und Zucchini*

Dessert

*Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Karamellsauce
Frisches Fingerobst*

*Euro 39,90
Ab 20 Personen*

Hochzeitsbuffet

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 Fruchtmarmelade

Frisches Fingerobst

Euro 45,90

ab 25 Personen

Wir empfehlen Ihnen als Mitternachtsimbiss:

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

Euro 15,90

Blankenseer Buffet

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 32,90
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 47,90 Euro

Kinder 17 Euro bis 14 Jahre

Imbisswagen

Preis auf Anfrage