



## **Menü- und Buffetvorschläge** **für festliche Veranstaltungen 2017**

(Menüs ab 10 Personen)

**1.**

**Cappuccino von der Kartoffel**  
mit Rauchforelle

\*\*\*

**Medaillons vom Neudorfer Schweinefilet im Parmaschinkenmantel**  
bunte Möhren & Kartoffelküchlein

\*\*\*

**Bourbonvanilleiscremé**  
mit warmen Kirschkompott

**31,00 €**

**2.**

**Weinsuppe vom Wachtelberg**

\*\*\*

**Gebratenes Fischfilet nach Tagesfang mit Meerrettichkruste**  
junger Spinat & La Ratte Kartoffeln

\*\*\*

**Zitronentarte**  
mit Rahm & Minze

**34,00 €**

**3.**

**Cremésuppe von der Strauchtomate**  
mit Basilikum

\*\*\*

**Saltimbocca vom Roastbeef**  
Gemüsenudelnest & Portweinjus

\*\*\*

**Tonkabohnen - Crème Brûlée**  
mit Früchten

**35,00 €**



4.

**Avocadorauchlachsrollchen**  
an Kräutersalat

\*\*\*

**Kressesüppchen**  
mit gerösteten Croutons

\*\*\*

**Saftig geschmorter Rinderbraten**  
Burgunderjus & Rosmarinkartoffelmuffin

\*\*\*

**Warmes Schokotörtchen**  
mit Vanilleschaum

**39,00 €**

5.

**Saisonale Blattsalate**  
mit Fetaspinatrolle

\*\*\*

**Rinderbrühe**  
mit Gemüse & Flädle

\*\*\*

**Lammcarree unter Kräuterkruste**  
Bohnebündchen & Kartoffelgratin

\*\*\*

**Grießflammerie**  
an Waldbeerenragout

**42,00€**

6.

**Proseccoschaumsüppchen**

\*\*\*

**Ruccola Risotto**  
mit Parmesan & gebratener Garnele

\*\*\*

**Roulade vom Beelitzer Kaninchen**  
Gartengemüse, Apfelchutney & gebackenem Kartoffelstrudel

\*\*\*

**Heidelbeer Panna Cotta**  
mit saisonalen Früchten

**46,00 €**



**7.**

**Gratinierter Ziegenkäse**

Tannenhonig, Rosmarin & gezupfte Blattsalate

\*\*\*

**Praline vom Fischfilet**

auf Limonenrisotto & Safranmeerrettichschaum

\*\*\*

**Schaschlikspieß „ Drachenhaus“**

Filet vom Rind & Schwein, gebackene Kartoffelecken  
Tomatenpapayachutney

\*\*\*

**Duett vom hellem & dunklem Mousse**

im Bisquitmantel

**54,00 €**

**8.**

**Zweifarbige Paprikasüppchen**

\*\*\*

**Terrine von heimischen Fischen**

mit Auberginenmus

\*\*\*

**Feines Mangosorbet**

mit Schaumwein

\*\*\*

**Geschmorte Lammrücken im Lavendelsud**

Gemüse & Rote Beete - Kartoffeltörtchen

\*\*\*

**Flambé von saisonaler Frucht**

an Vanilleis

**61,00 €**

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl  
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

**11,00 €**

Bitte betrachten sie diese Angebote als Vorschläge.  
Wir sind natürlich gerne bereit, sämtliche Speisen nach Ihren Wünschen  
zusammenzustellen bzw. Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.



## **Brunchbuffet**

### **Frühstücksteil**

verschiedene Müsli mit Milch & Naturjoghurt

\*\*\*

Drei Sorten Konfitüre & flüssiger Imkerhonig

\*\*\*

Auswahl feiner Wurst- & Käsespezialitäten

\*\*\*

Rührei & krosser Bacon

\*\*\*

Baguette, Brötchen & Butter

### **Vorspeisen**

Trilogie von der Müritzforelle, geräuchert, gebeizt, süß/ sauer eingelegt

\*\*\*

Tomate - Minimozzarellaspießchen mit Basilikum

\*\*\*

Griechischer Bauernsalat

\*\*\*

Tomatensalat mit Zwiebelgrün

\*\*\*

Mediterraner Hähnchensalat

### **Hauptgänge**

Tomaten - Orangensuppe

\*\*\*

Pikante andalusische Hähnchenpfanne mit Kokos, Paprika & Lauch

\*\*\*

Regionales Fischfilet gedünstet in Dillrahmsauce, Gurkengemüse & Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Gnocchi in Salbeibutter mit Kirschtomaten

### **Desserts**

Frischer Fruchtsalat

\*\*\*

Schokoladencreme mit Amarettokirschen

\*\*\*

Blechkuchen aus der hauseigenen Konditorei

### **Getränke**

Filterkaffee, Tee, Trinkschokolade

29,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache  
Standzeit des Buffets max. 4 Stunden.



## Märkisches Landbuffet

### Vorspeisen

*Duett von Spezialitäten aus unserer Landfleischerei:*

Das Beste vom Kasselerbraten, glasiert mit Äpfeln & Honig  
Spanferkelsattel saftig gegart mit hausgemachtem Früchtesenf & Mixed Pickles

\*\*\*

Feine Sülze vom Rindertafelspitz mit Remouladensauce & frischem Meerrettich

\*\*\*

Rustikale Schlachteplatte aus der Trebbiner Hausschlachtere

\*\*\*

Deutsches Käsequartett mit Trauben & Nüssen

\*\*\*

Krautsalat mit glasierten Weinbeeren

\*\*\*

Salat von der Saubohne mit Rauchknackwurst

\*\*\*

Kartoffel - Apfelsalat mit Schnittlauch

### Hauptgerichte

Kartoffelsuppe „Kaiser Wilhelm“

\*\*\*

Frischer Fisch aus Potsdam und Umgebung  
auf erlesenem Gemüse in Salbeisoße & gebackene Polenta

\*\*\*

Krustenbraten von der Saalower Kräutersau, Schwarzbiersauce,  
Schmorzwiebeln, Wurzelwerk & Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Zwiebelkuchen mit Speck & frischem Majoran

### Desserts

Hausgemachte Palatschinken mit Topfenmousse gefüllt  
auf Orangenfilets

\*\*\*

Herrencreme mit Rumkirschen

\*\*\*

Hausgemachter Blechkuchen

Auswahl von verschiedenen Brötchen, Brot, Butter, Schmalz & Kräuterquark mit Leinöl

35,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## Gutsherrenbuffet

### Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit zweierlei Sahne - Meerrettich  
& eingelegtem Grillgemüse

\*\*\*

*„Potsdamer Gutsherrenplatte“*

Blutwurst, Leberwurst, Zwiebelmett & Pfefferbeißer  
mit Bautzener Senf & Griebenschmalz

\*\*\*

Feine Käseauswahl

\*\*\*

Tomatensalat mit Zwiebelgrün

\*\*\*

Kartoffelsalat mit Kräutern & Joghurt

\*\*\*

Sellerie - Apfelsalat mit Nüssen

\*\*\*

Matjessalat mit Scharlotten & Gewürzgurken

### Hauptgerichte

Bouillon vom Kapaun „Royal“ mit Grießklößchen

\*\*\*

Variation von heimischen Fischen im Weißweinsud pochiert  
mit Drillingen & Fenchel

\*\*\*

Schaukelbraten vom Trebbiner Rind  
auf Bohnen - Pfeffer - Cassoulette

\*\*\*

Spinat- Kartoffelgratin

### Desserts

Grießflammerie mit marinierten Orangen

\*\*\*

Bayrisch Crème mit Granatapfelkernen & Schokohaube

\*\*\*

Obstdisplay

Auswahl von verschiedenen Brötchen, Brot, Butter, Schmalz & Kräuterquark mit Leinöl

36,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Auswahl südländischer Wurstspezialitäten

\*\*\*

„Vitello Tonato“

Zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch - Kaperncreme

\*\*\*

Italienische Käseauswahl mit Grissini & Früchtesenf

\*\*\*

Eingelegte & marinierte Tapas

Artischocken, Pimientos, getrocknete Tomaten, Champignons

& Pflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Pastasalat mit Basilikum & Olivenöl

\*\*\*

Tomate - Minimozzarellasalat mit Rucolapesto

### Hauptgerichte

Minestrone

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet aus dem Plessower See auf sizilianischem Pfannengemüse  
mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Knoblauchkartoffeln & Oliven

\*\*\*

Picata von der Hähnchenbrust an Tomaten-Basilikum-Cassoulette & Polenta

\*\*\*

Vegetarische Lasagne mit frischem Basilikum

\*\*\*

Osso Bucco mit Schmorgemüse

### Desserts

Panna Cotta mit Himbeermark

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
nach italienischem Originalrezept

Dazu reichen wir Ciabatta, Baguette & verschiedene Aufstriche

39,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## Hochzeitsbuffet

### Vorspeisen

Duett vom Beelitzer Kaninchen mit zweierlei Dips

\*\*\*

Ganzer pochierter Fjordlachs mit Rauchlachsroschen, Sahnekren & Graved Sauce

\*\*\*

*Zweierlei von der Poularde:*

Involtini von der Hähnchenbrust mit Ingwer & Basilikum

Saté mit Sesam & Mango - Chilidip

Internationale Käseauswahl

\*\*\*

Rindercarpaccio mit Olivenöl & frischem Parmesan

\*\*\*

Salatbar mit Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse, Paprika, Gurken, Sprossen

& Balsamico - Kürbiskernöl - Vinaigrette

### Hauptgerichte

„Märkische Hochzeitssuppe“

Hühnerbrühe mit Gemüse, Fleischbällchen & Eierstich

\*\*\*

Medaillons vom heimischen Waller

auf Mangold

\*\*\*

Das Beste von der Trebbiner Rindskeule in Thymian - Bordeauxjus

mit glasierten Karotten & Kartoffel - Kräutergratin

\*\*\*

Knusprig gebratene Paderborner Poulardenbrust

auf frischem Gartengemüse & Drillingen

\*\*\*

Geschwenkte Ravioli mit Ziegenkäse & Rote Beete gefüllt

auf Tomatensugo & Basilikum

### Desserts

Orangen Creme Brûlée

\*\*\*

Zarte Mousse vom weißen Pfirsich & der Tonkabohne

\*\*\*

Illuminierte Eistorte mit exotischen Früchten

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes.

43,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zur späteren Stunde eine mehrstöckige Hochzeitstorte.





## Grillbuffet 1

### Vorspeisen

Kartoffelsalat „Classic“ mit Joghurttopping  
\*\*\*

Nudelsalat mit Schinken & Grillgemüse  
\*\*\*

Chopskasalat aus Paprika, roten Zwiebeln,  
Gurke, Eisbergsalat, Tomaten & Schafskäse  
\*\*\*

Ruccolasalatspitzen mit Parmesan & Nüssen

### Frisch vor Ihren Augen gegrillt

Hähnchenbrustspieße mit Zucchini & Tomaten  
\*\*\*

Das Beste von der Forelle  
mit mediterranen Kräutern & jungem Knoblauch, in der Folie gegrillt  
\*\*\*

Kammsteaks in Dijonsenf - Schwarzbiermarinade  
\*\*\*

Schafskäse mit Kräutern & Minitomaten aus der Folie  
\*\*\*

Bunte Gemüsespieße  
\*\*\*

Backkartoffeln mit Kräuterquark  
\*\*\*

Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarin-Knoblauch-Kartoffelgratin

### Desserts

Mousse von der Kokosnuss  
\*\*\*

Salat von der Melone mit Minzpesto

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, zweierlei Butter  
und 3 Grillsaucen (Barbequesauce, Currysauce, Knoblauchsauce)

38,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## Grillbuffet 2

### Vorspeisen

Große Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit Sprossen  
\*\*\*

Bunter Kartoffelsalat mit Joghurt - Schnittlauchcrème  
\*\*\*

Pastasalat mit Pesto, Gemüse & buntem Beiwerk  
\*\*\*

Salat von frischen Melonen, Mango & Schinken an Minzvinaigrette  
\*\*\*

Tomaten-Mozzarella- Platte

### Frisch vor Ihren Augen gegrillt

Saté von der Maishähnchenbrust mit Limette & Soja mariniert  
\*\*\*

Lammkoteletts in Knoblauchmarinade  
\*\*\*

Zartes Fischfilet in Kaffir - Ingwer - Butter in Folie  
\*\*\*

Involtini vom zarten Rindfleisch mit Schinken gefüllt  
\*\*\*

Wildbratwurst  
\*\*\*

Picandou - feinster Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig in der Folie gegrillt  
\*\*\*

Gegrillte Kartoffeln  
\*\*\*

Mediterrane Gemüsepfanne mit Gambas garniert

### Desserts

Sweet - Ananas, frisch vom Grill, an Himbeervinaigrette mit frischer Minze  
\*\*\*

Caipirinhacreme

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, zweierlei Butter & 3 Grillsaucen

43,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## **Buffet Sanssouci**

### Vorspeisen

Räucherfisch vom Plessower See  
mit Rote Beete- Sesamcreme

\*\*\*

Medaillons vom Saalower Kräuterschweinefilet  
unter der Kräuter - Frischkäsehaube & Schinkenchips

\*\*\*

Im Buchenholz geräucherte Entenbrust  
an Ingwer- Moosbeerendip

\*\*\*

Auswahl von Rohmilchkäse mit Früchtesenf

\*\*\*

Feiner Salat von der Paderborner Hähnchenbrust  
mit buntem Paprika & Koriander an Mangotopping

\*\*\*

Mit Senf, Honig & Dill marinierte Artischockenherzen

### Hauptgerichte

Märkische Fischsuppe mit Flußkrebse

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Havelhecht & Marktgemüse

\*\*\*

Falaschen Filet vom Rind mit Bayrisch Kraut  
& Brandenburger Sandkartoffeln

\*\*\*

Beelitzer Kaninchenkeule in Limonen - Butterschaumsauce  
an Tomaten-Salbeirisotto

\*\*\*

Gemüselasagne

### Desserts

Crème Brûlée mit flambierter Papaya

\*\*\*

Carpaccio von der Ananas mit süßer Avocado-creme

\*\*\*

Obsttagere mit exotischen Früchten

\*\*\*

Mousse von des Königs Lieblingsfrucht  
Sizilianische Orangencreme

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes

48,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## Gourmet Buffet

### Vorspeisen

#### *Terzetto vom heimischen Lander:*

hausgebeizt, Galantine & im Ganzen pochiert  
mit raffinierten Saucen & Dips

\*\*\*

Involtini vom Saalower Kräuterschwein,  
Rucola & Serranoschinken mit schwarzer Oliventapenade

\*\*\*

Geflügelterrinen mit Apfel - Ingwerremoulade

\*\*\*

Papayasalat mit Gurke, Chili, Pecannuss & Koriander

\*\*\*

Chorizo auf marinierten Schlangenbohnen & Tomatenkompott

\*\*\*

Wildkräutersalat mit Kräuterseitlingen & Limonenöl

\*\*\*

### Hauptgerichte

Lobster Bisque

Hummersuppe mit Cognac

#### **Live Cooking vom Flambierwagen...**

Jacobsmuscheln & Riesengarnelen langsam und glasig gebraten in Knoblauch - Wildkräuteröl  
serviert auf Blumenkohlpüree

#### **Von der Schneidestation...**

Hohe Rippe vom Jungbullen, langsam rosa gebraten mit leicht gebundenem Bratensaft  
Sauce Bearnaise, Bohnencassoulet & Lila Kartoffeln

\*\*\*

Gebackene Ente

schwarze Bohnensauce, Wokgemüse mit Pak Choi & Singapur Noodles

\*\*\*

Mille feuille von Grillgemüse

gelbe Zucchini, Aubergine, Austernpilz, Basilikum & Büffelmozzarella,  
frisch aus dem Rohr serviert auf Tomatencoulis

### Desserts

#### **Live Cooking vom Flambierwagen...**

Flambé von Babybananen & Vanilleeis

\*\*\*

Französische Käseauswahl

\*\*\*

Drachenfrucht, Mango, Karambole, Baumtomate & Rambutan

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes

75,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## **Dinner unter Sternen -** **Showkochen am Tisch 2017**

(Menüs ab 6 Personen)

**1.**

**Lauwarme Kirschtomaten in Olivenöl - Honig - Sud**  
mit Parmesan & mariniertem Babyspinat

\*\*\*

**Involtini von der Müritzforelle**  
mit Schinken & Rucola auf Salbeischaum & Kartoffelpestoschnee

\*\*\*

**Crepes Suzette**  
mit Vanilleeis

**42,00 €**

**2.**

**Spießchen vom Müritzer Fischfilet**  
auf Fenchelkompott & Zitronengremolata

\*\*\*

**Gebratene Medaillons vom Saalower Kräuterschweinefilet**  
mit Rosmarin- Oliventapenade auf Balsamicolinsen & La Ratte Kartoffeln

\*\*\*

**Flambé von Whiskeybirnen**  
mit Vanilleeis

**43,00 €**

**3.**

**Praline von der Padaborner Poulardenbrust**  
gefüllt mit Rosinen & Nüssen  
auf Rucola & Granatapfelvinaigrette

\*\*\*

**Süppchen von Strauchtomaten**  
mit Sherry verfeinert

\*\*\*

**Gebratenes Kaninchenfilet im Schinkenmantel**  
auf Fenchel - Karottengemüse mit Salbeischmelze & Kartoffelplätzchen

\*\*\*

**Flambée von der saisonalen Frucht**  
mit Cassissorbet

**56,00 €**



4.

**Gratinierter Ziegenkäse**  
mit Weisstannenhonig & Lavendel  
auf Löwenzahn- Tomatenkompott

\*\*\*

**Gebackener Havelwels**  
im Kräuterbackteig auf Gartensalat mit Hibiscusblütentopping

\*\*\*

**Paillard vom Rehbock**  
mit Pflaumen, Ziegenkäse & Chili an hausgemachten Kräuterspätzle

\*\*\*

**Crème Brûlée**

55,00 €

5.

**Lauwarmer Salat von Chicoree und Orangen**  
mit saisonalen Früchten & ofenfrischem Ciabatta

\*\*\*

**Süppchen vom weissen Pfirsich**  
mit Filet vom Havelaal

\*\*\*

**Gebratene Medaillons vom Kalbsfilet an Barolosauce**  
mit glasiertem Frühlingsgemüse & Kartoffelstrudel

\*\*\*

**Duett von der Sweet Ananas**  
auf Himbeercoulis

59,00 €



**6.**

**Carpaccio von der Roten Beete**  
mit Büffelmozzarella- Wildkräutersalat

\*\*\*

**Kokossüppchen**  
mit Chili- Satéspeiß

\*\*\*

**Gebratener Lammrücken**  
unter der Kartoffel- Kräuterkruste auf Paprika- Birnenragout

\*\*\*

**Tiramisu a la Italia**

**59,00 €**

**7.**

**Salat von Blüten und wilden Kräutern**  
an Ribbecker Birnentopping & Kremmener Büffelmozzarella

\*\*\*

**Cappuccino von der Hibiscusblüte**  
mit Brennesselschaum

\*\*\*

**Involtini von der heimischen Forelle**  
mit Seranoschinken & Rucola gefüllt

\*\*\*

**Gebratenes Rinderfilet**  
an Burgunderjus mit geschwenktem Gemüse & Kartoffelflan

\*\*\*

**„Magie von der Mango“**  
Mango- Ingwer- Smoothy, Mangoflambée & Vanilleeis

**75,00 €**

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl  
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

**11,00 € p.P.**

Bitte betrachten sie diese Angebote als Vorschläge.  
Wir sind natürlich gerne bereit, sämtliche Speisen nach Ihren Wünschen  
zusammenzustellen bzw. Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.