



**Menü- und Buffetvorschläge**  
**für festliche Veranstaltungen 2018**  
(Menüs ab 10 Personen)

**1.**

**Cappuccino von der Kartoffel**  
mit Rauchforelle

\*\*\*

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

\*\*\*

**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.**

**Zweifarbigen Paprikasüppchen**

\*\*\*

**Terrine von heimischen Fischen**

mit Auberginenmus

\*\*\*

**Feines Mangosorbet**

mit Schaumwein

\*\*\*

**Geschmorter 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 Cerealien mit Milch & Naturjoghurt

\*\*\*

Diverse Sorten Konfitüre & flüssiger Imkerhonig

\*\*\*

Auswahl feiner Wurst- & Käsespezialitäten

\*\*\*

Rührei & krosser Bacon

### **Vorspeisen**

Zweierlei vom Lachs, Graved- & Räucherlachsroschen mit verschiedenen Dips

\*\*\*

Tomate - Minimozzarellaspießchen mit Basilikum

\*\*\*

Griechischer Bauernsalat

\*\*\*

Tomatensalat mit Zwiebelgrün

\*\*\*

Mediterraner Hähnchensalat

### **Hauptgänge**

Tomaten - Orangensuppe

\*\*\*

Pikante andalusische Hähnchenpfanne mit Kokos, Paprika & Lauch

\*\*\*

Forellenfilet 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

Auswahl von Brötchen, Baguette & Butter

31,00 € pro Person

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



## **Märkisches Landbuffet**

### **Vorspeisen**

Russische Eier  
\*\*\*

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 Wildbarsch  
auf erlesenem Gemüse in Salbeisoße & gebackene Polenta  
\*\*\*

Krustenbraten von der Kräutersau, Schwarzbiersauce,  
Schmorzwiebeln, Wurzelwerk & Kräuterkartoffeln  
\*\*\*

Vegetarischer Zwiebelkuchen

### **Desserts**

Hausgemachte Palatschinken mit Topfenmousse gefüllt  
auf Orangenfilets  
\*\*\*

Herrencreme mit Rumkirschen  
\*\*\*

Hausgemachter Blechkuchen

Auswahl von 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

\*\*\*

Gebratener Havelzander mit Kräuterkruste auf Weißweinsauce  
mit Drillingen & Fenchel

\*\*\*

Schafelbraten vom Trebbiner Rind  
auf Bohnen - Pfeffer - Cassoulette

\*\*\*

Spinat- Kartoffelgratin

### **Desserts**

Grießflammerie mit marinierten Orangen

\*\*\*

Bayrisch Crème mit Granatapfelkernen & Schokohaube

\*\*\*

Obstdisplay

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

37,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## Nostalgiebuffet

### Vorspeisen

Eingelegte Heringshappen mit Essiggemüse  
\*\*\*

"Klassische" Häppchenplatte  
Minibouletten, kleine Schnitzel, Hähnchenkeulchen  
Rosa gebratenes Roastbeef gefüllt mit Sahnekren  
\*\*\*

Karotten – Apfelsalat mit Rosinen  
\*\*\*

Duett vom Käse  
Gouda & Emmentaler Spieße mit Weintrauben  
\*\*\*

Bunter Schichtsalat, klassisch zubereitet  
\*\*\*

Süße Pfirsiche gefüllt mit buntem Hähnchensalat

### Hauptgerichte

Klassische Soljanka mit Jagdwurst und Schmand  
\*\*\*

Frikassee vom Huhn mit Kräuterreis  
\*\*\*

Steak au four

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, auf Champignonrahm  
\*\*\*

Heimisches Forellenfilet auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln  
\*\*\*

Pikanter vegetarischer Nudelauflauf

### Desserts

Windbeutel gefüllt mit Kirschcreme  
\*\*\*

Kalter Hund  
\*\*\*

Duett von der Götterspeise mit Vanillesauce

Auswahl von Baguettes & Brötchen, zweierlei Butter

37,00 € 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, getrocknete Tomaten, Champignons

Oliven & Pflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Pastasalat mit Basilikum & Olivenöl

\*\*\*

Tomate - Minimozzarellasalat mit Rucolapesto

### **Hauptgerichte**

Minestrone

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet auf sizilianischem Pfannengemüse  
mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Oliven & Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

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

Auswahl von Ciabatta, Baguette, Butter & verschiedene Aufstriche

38,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache





## **Hochzeitsbuffet**

### **Vorspeisen**

Gefüllte Kaninchenroulade mit zweierlei Dips

\*\*\*

Duett vom Lachs, Graved- & Rauchlachsrischen, 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 Zander auf Mangold

\*\*\*

Das Beste von der Rindskeule in Thymian - Bordeauxjus  
mit glasierten Karotten & Kartoffel - Kräutergratin

\*\*\*

Knusprig gebratene Maispouardenbrust  
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 Früchten

Auswahl von Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes.

44,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



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

## **Buffet Sanssouci**

### **Vorspeisen**

Räucherfischauswahl mit Rote Bete- Sesamcreme

\*\*\*

Medaillons vom 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

\*\*\*

Falsches Filet vom Rind mit Bayrisch Kraut  
& Brandenburger Sandkartoffeln

\*\*\*

Beelitzer Kaninchenkeule in Limonen - Butterschaumsauce  
an Tomaten-Salbeirisotto

\*\*\*

Gemüselasagne

### **Desserts**

Creme Brûlée

\*\*\*

Carpaccio von der Ananas mit süßer Avocadocreme

\*\*\*

Des Königs Lieblingsfrucht  
Creme von der Edelmorelle

Auswahl von Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes

46,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## **Grillbuffet**

### **Vorspeisen**

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

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

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

Tomaten-Mozzarella- Platte  
\*\*\*

Ruccolasalatspitzen mit Parmesan & Nüssen  
\*\*\*

### **Frisch vor Ihren Augen gegrillt**

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

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

Kammsteaks in Dijonsenf - Schwarzbiermarinade  
\*\*\*

Feinster Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig in der Folie gegrillt  
\*\*\*

Bunte Gemüsespieße

### **Desserts**

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

Salat von der Melone mit Minzpesto

Auswahl von Baguettes, Ciabatta, zweierlei Butter  
und 3 Grillsaucen (Barbequesauce, Currysauce, Knoblauchsauce)

41,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## **Dinner unter Sternen - Showkochen am Tisch 2018**

(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- Satéspieß

\*\*\*

**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.