



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 - Minimozzarellaalat 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

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 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.