



Menü- und Buffetvorschläge
für festliche Veranstaltungen 2019
(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.

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

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

Auswahl von Brötchen, Baguette & Butter

31,00 € pro Person

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



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

Gebratenes Fischfilet mit Kräuterkruste auf Weißweinsauce
mit Drillingen & Fenchel

Schafelbraten vom Trebbiner Rind
auf Bohnen - Pfeffer - Cassoulette

Spinat- Kartoffelgratin

Desserts

Grießflammerie mit marinierten Orangen

Herrencreme mit Kischragout

Obstdisplay

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

39,00 € 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 Fischfilet 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

40,00 € 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 Fischfilet 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 Fischfilet & 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 Avocado-creme

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

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