



Menüs & Buffets für festliche Veranstaltungen 2022

(Menüs ab 20 Personen)

Menü 1

Cappuccino von der Kartoffel
mit Rauchforelle

Medaillons vom Neudorfer Schweinefilet im Parmaschinkenmantel
bunte Möhren & Kartoffelküchlein

Bourbonvanilleeiscremé
mit warmen Kirschkompott

38,00 €

Menü 2

Weinsuppe vom Wachtelberg

Gebrautes Fischfilet nach Tagesfang mit Meerrettichkruste
junger Spinat & La Ratte Kartoffeln

Zitronentarte
mit Rahm & Minze

41,00 €

Menü 3

Cremésuppe von der Strauchtomate
mit Basilikum

Saltimbocca vom Roastbeef
Gemüsebouquet, Nudelnest & Portweinjus

Heidelbeer Panna Cotta
mit saisonalen Früchten

43,00 €



Menü 4

Avocadorauchlachsrollchen
an Kräutersalat

Kräutersüppchen
mit gerösteten Croutons

Saftig geschmorter Rinderbraten
Karottengemüse, Burgunderjus & Rosmarinkartoffelmuffin

Warmes Schokotörtchen
mit Vanilleschaum

46,00 €

Menü 5

Saisonale Blattsalate
mit Fetaspinatrolle

Rinderbrühe
mit Gemüse & Flädle

Lammcarree unter Kräuterkruste
Bohnebündchen & Kartoffelgratin

Grießflammerie
an Waldbeerenragout

48,00 €

Menü 6

Proseccoschaumsüppchen

Ruccola Risotto
mit Parmesan & gebratener Garnele

Roulade vom Beelitzer Kaninchen
Gartengemüse, Apfelchutney & gebackenem Kartoffelstrudel

Tonkabohnen - Crème Brûlée
mit Früchten

53,00 €



Menü 7

Gratinierter Ziegenkäse
Tannenhonig, Rosmarin & gezupfte Blattsalate

Praline vom Fischfilet
Limonenrisotto & Safranmeerrettichschaum

Schaschlikspieß „ Drachenhaus“
Filet vom Rind & Schwein, gebackene Kartoffelecken
Tomatenpapayachutney

Duett vom hellem & dunklem Mousse
im Bisquitmantel

61,00 €

Menü 8

Zweifarbige Paprikasüppchen

Terrine von heimischen Fischen
mit Auberginenmus

Feines Mangosorbet
mit Schaumwein

Geschmorter Lammrücken im Lavendelsud
Gemüse & Rote Beete - Kartoffeltörtchen

Flambé von saisonaler Frucht
an Vanilleeis

69,00 €

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf
11,50 €

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



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 Scharлотten & 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, Roggen-Vollkornbrot,
Butter, Schmalz & Kräuterquark mit Leinöl

44,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache
Standzeit 4 Stunden



Brunchbuffet

Frühstücksteil

Verschiedene Cerealien mit Milch & Naturjoghurt

Diverse Sorten Konfitüre & flüssiger Imkerhonig

Auswahl feiner Wurst- & Käsespezialitäten

Rührei & krosser Bacon

Vorspeisen

Räucherlachsrissoles mit verschiedenen Dips

Tomate - Minimozzarellasalat mit Basilikum

Griechischer Bauernsalat

Mediterraner Hähnchensalat

Hauptgerichte

Tomaten - Orangensuppe

Pikante andalusische Hähnchenpfanne mit Kokos, Paprika & Lauch

Fischfilet gedünstet in Dillrahmsauce, Gurkengemüse & Kräuterkartoffeln

Gnocchi in Salzeibutter mit Kirschtomaten

Desserts

Frischer Fruchtsalat

Mousse au Chocolat mit Sahnehaube

Kuchen vom Blech

Getränke

Kaffee, Tee, Trinkschokolade

Auswahl von Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot & Butter

39,00€ pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache, Standzeit 4 Stunden



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Auswahl südländischer Wurst- & Käsespezialitäten

„Vitello Tonato“

Zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch - Kaperncreme

Eingelegte & marinierte Tapas

Artischocken, getrocknete Tomaten, Champignons

Oliven & Pflaumen im Speckmantel

Tomate - Minimozzarellasalat mit Rucolapesto

Hauptgerichte

Minestrone

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

Picata von der Hähnchenbrust an Tomaten-Basilikum-Cassoulette

Vegetarische Lasagne mit frischem Basilikum

Osso Bucco mit Schmorgemüse

Desserts

Panna Cotta mit Himbeermark

Hausgemachtes Tiramisu
nach italienischem Originalrezept

Auswahl von Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot, Butter & Aufstriche

45,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Ganzer pochierter Fjordlachs mit 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 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 Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot, Butter & Frischkäsecremes.

49,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache
Standzeit 4 Stunden



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 Flußkrebsschwänzen

Gebrautes 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 Edelmorrelle

Auswahl von Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot, Butter & Frischkäsecremes.

55,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache
Standzeit 4 Stunden



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 Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot, zweierlei Butter
& 3 Grillsaucen (Barbequesauce, Currysauce, Knoblauchsauce)

46,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache
Standzeit 4 Stunden