



Wir freuen uns auf Sie in der...

rotisserie  
WEINGRÜN

Sehr geehrte Gäste,

mit unseren Bankettvorschlägen möchten wir Ihnen Appetit auf unsere Restaurants machen. Herzlichen Dank für das Interesse an unseren Leistungen, die wir sehr gerne sowohl in einem unserer Restaurants als auch im Cateringbereich anbieten.

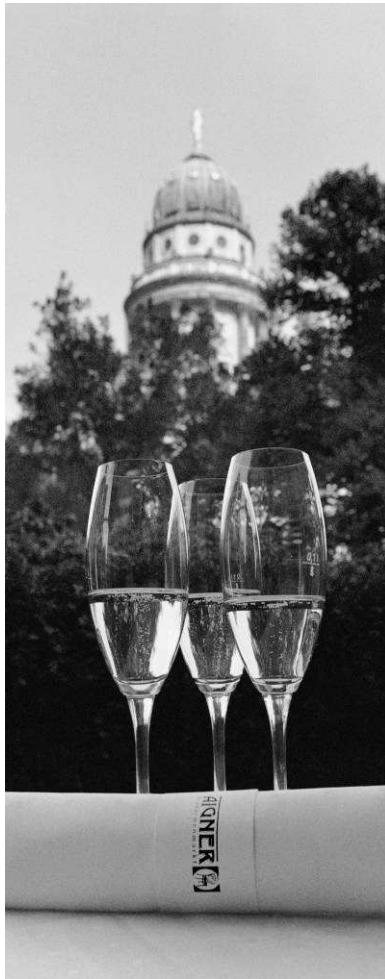
Bitte lassen Sie sich Zeit beim Aussuchen Ihres Menüs.

Wir möchten Ihnen jederzeit gerne zur Seite stehen, um Ihre Veranstaltungen mit Ihnen zu planen und durchzuführen.

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen bitte ein einheitliches Menü oder Büffet aus. Sollten Ihnen einzelne Gerichte nicht zusagen, können Sie diese selbstverständlich mit Gängen aus anderen Menüs tauschen.

Lassen Sie Ihrem Gaumen bei der Zusammenstellung Ihrer Gerichte freien lauf. Eventuell erforderliche Preisänderungen kalkulieren wir nach.

## Unsere Restaurantdaten im Überblick



Aigner am Gendarmenmarkt,  
Französische Straße 25, 10117 Berlin  
Tel.: 030-203751850/51,  
Fax: 030-203751859

e-mail:  
[info@aigner-gendarmenmarkt.de](mailto:info@aigner-gendarmenmarkt.de)  
Homepage:  
[www.aigner-gendarmenmarkt.de](http://www.aigner-gendarmenmarkt.de)

Öffnungszeiten: täglich ab 12.00  
durchgehend geöffnet  
(Küchenannahme 23.30 Uhr)

Maximalkapazität Restaurant: 190  
Personen  
Mindestumsatz bei Exklusivbuchung  
des Restaurants für eine  
Abendveranstaltung:

So. – Do. €7.500,00  
Fr. o. Sa. €9.500,00

Maximalkapazität  
Veranstaltungsraum Delphinium:  
190 Personen  
Mietkosten Delphinium für eine  
Abendveranstaltung: €1.400,00  
Im Cateringbereich ist die bislang  
maximal bewirtete Personenzahl 2.500.  
Ebenso können wir auf erfolgreiche  
Veranstaltungen in der Staatsoper  
Berlin (1.000 Personen) und im  
Hamburger Bahnhof (1.800 Personen)  
sowie Veranstaltungen in kleinerem  
Rahmen zurückblicken.

Altes Zollhaus, Carl-Herz-Ufer 30,  
10961 Berlin  
Tel.: 030-6923300, 030-6917676  
Fax: 030-6923566  
e-mail: [info@altes-zollhaus.com](mailto:info@altes-zollhaus.com)  
Homepage:  
[www.altes-zollhaus.com](http://www.altes-zollhaus.com)

Öffnungszeiten: Di – Sa ab 18.00Uhr  
Für Gruppen ab 25 Personen öffnen  
wir auch mittags.  
Maximalkapazität Restaurant:  
80 Personen  
Mindestumsatz für Exklusivbuchung  
des Restaurants: €3.000,00

Maximalkapazität  
Schmugglerscheune: 90 Personen  
Mindestumsatz bei Exklusivbuchung  
des gesamten Hauses €6.000,00

Rotisserie Weingrün,  
Gertraudenstraße 10-12,  
10178 Berlin  
Tel.: 030-20621900  
Fax: 030-20623800  
e-mail: [info@rotisserie-weingruen.de](mailto:info@rotisserie-weingruen.de)  
Homepage:  
[www.rotisserie-weingruen.de](http://www.rotisserie-weingruen.de)

Öffnungszeiten: Mo- Sa ab 17.00 Uhr  
Maximalkapazität : 80 Personen  
Mindestumsatz für Exklusivbuchung  
der Rotisserie: € 3000,00



## Reservierungs- und Veranstaltungsvertrag

Tag: ..... Zeit: ..... Personenanzahl: .....

Name: .....

Sehr verehrte Gäste, bitte wählen Sie aus diesen Vorschlägen Ihr Menü aus. (Ein Menü pro Veranstaltung) Sollte Ihnen ein Gang innerhalb der Menüfolge nicht zusagen, so können Sie selbstverständlich einen anderen Gang aus einem der Menüs aussuchen. Eventuelle Preisänderungen teilen wir Ihnen dann mit. Alle Preise sind Inklusivpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die für die Veranstaltung zu erwartende Personenzahl nennen Sie uns bitte bei der Festlegung Ihrer Veranstaltung. Sie haben aber die Möglichkeit, uns die exakte Teilnehmerzahl, die auch Grundlage für die Anzahl der Ihnen in Rechnung zu stellenden Menüs sein wird, bis spätestens 2 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitzuteilen.

Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Restaurant dies zu verschulden hat, so hat die Rotisserie Weingrün Anspruch auf Berechnung der Bereitstellungskosten, insbesondere Speisen.



Der Anspruch des Restaurants beträgt bei Stornierung der Veranstaltung:

8 bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin  
Ersatz von 33% des entgangenen Speisen- Umsatzes.  
Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt:  
Mindestmenüpreis\* x Personenzahl.

bis 7 Tag vor Veranstaltungstermin  
Ersatz von 66% des entgangenen Speisenumsatzes.  
Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt:  
Mindestmenüpreis\* x Personenzahl.

ab 2 (Werk)-Tage vor Veranstaltungstermin  
Ersatz von 100% des entgangenen Speisenumsatzes.

\* *Der Mindestmenüpreis beträgt mittags € 27,00  
und abends € 33,00.*

**Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und guten Appetit,  
Ihr Weingrün Team**

Mit den genannten Vereinbarungen erklären  
wir uns einverstanden.

Datum: .....

.....  
rechtsverbindliche Unterschrift

Bitte retournieren Sie diese unterschriebene  
Vereinbarung per Fax an: (030) 20623800

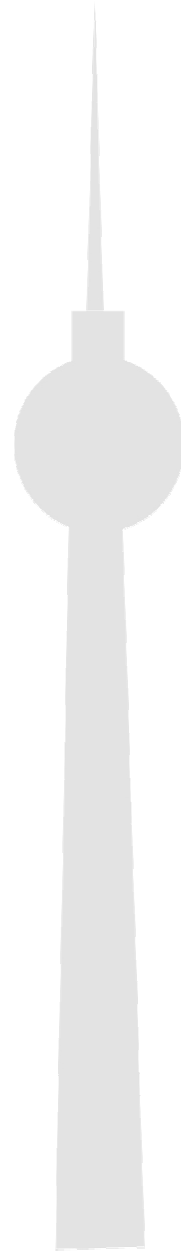
„Der Vorneweg-Spass“

Wollen Sie Ihren Gästen Deutschland  
und insbesondere unsere Region  
Berlin & Brandenburg näher bringen ?

...dann möchten wir Ihnen ausgesuchte Schmankerl  
in kleinen 5 Euro-Probierportionen ans Herz legen, welche die  
kulinarische Kultur unseres Landes widerspiegeln !

Sie können diese landestypischen Gerichte zusätzlich zu Ihrem  
ausgesuchten Menü dazubestellen, und damit Ihren Gästen  
schon einmal „vorneweg“ Appetit auf das Kommende  
machen....

Viel Spass beim Ausprobieren!



Kleine Bratwürstchen auf Rieslingkraut mit Meerrettich

Die wohl beste Blutwurst der Welt in der Senfkruste gebraten

Königsberger Klops mit Rote Beete und Kapernsauce

Die original Mini-Currywurst im Pappschälchen mit Holzpiker

Lauwarme Kalbfleischboulette mit Mostrich und Kartoffelsalat

Weiches Berliner Senfei mit krossem Speck

Kleines Krautwickerl mit gerösteten Zwiebeln

Räuchermatjesfilet mit Hausfrauensoße und Schnittlauch

Gebratener Pfälzer Saumagen auf Spitzkohlsalat

Luftgetrockneter Bergschinken mit Spreewälder Gewürzgurken

# Unser Grillmenü

## Vorneweg

Vorspeise aus der Tageskarte

*oder*

Aus unseren Klassikern:

**Schwarz Rot Gold**

Meeräschenkaviar & Zarenlachsfilet  
auf dünnem Kartoffelrösti

**Jungbullentafelspitz**

in der Senfruste gebraten mit Kopfsalat  
und unserem Spezialdressing

**Kross gebratenes Zanderfilet**

auf Kartoffel-Gurkensalat mit Rucolapesto



## Hinterher

Das Dessert wählen sie bitte  
aus unserer Tagesempfehlung

*oder*

Aus unseren Klassikern:

**Lauwarmer Streusel**

(die Frucht darunter ist saisonabhängig)  
mit Vanilleeis und angeschlagener Sahne

**Catalanische Creme**

mit Blaubeeren in Cassissauce

**Unser warmer Schokoladenkuchen**  
mit flüssigem Kern und Cremeeis

**Käse Käse Käse**

39,00 Euro



## Zwischendrin

**Mixed Grill**

2 Sorten Fleisch vom unserem Flammenwand-  
Grill

z.B. Brandenburger Bauernente aus  
kontrollierter Aufzucht

**Kalbs-Spare Ribs**

Brat'l vom Saalower Kräuterschwein

**Tagesfisch**

z.B. Wolfsbarsch, Bachsaibling, Dorade...

dazu

Zwei Saucen aus unserem Angebot  
Kleine gebratene Kartoffeln mit Rosmarin  
Salat und mediterranes Grillgemüse mit  
Thymian

## Unsere Abendmenüs

### Menü 1 „Berliner Menü“

**Berliner Kartoffelsüppchen**  
mit Majoran und Miniboulette

~

**Havelzander**  
mit Dillkruste auf Spreewälder Schmorgurken

~

**Sorbet**  
von der Berliner Weißen

~

**Bauernente**  
kross gebraten aus Brandenburg,  
mit Rahmwirsing und Kartoffelpuffer

**Rote Grütze**  
Der Klassiker mit Vanilleeis

45,00 Euro  
ohne Zander 40,00 Euro

### Menü 2

**Carpaccio**  
vom Jungbullenfilet mit  
Kartoffel-Olivenstampf,  
Rucolapesto und kleinem Salat  
oder

**Entenrillet**  
(im eigenen Fett gegarte Entenkeulen)  
auf gerösteten Schwarzbrot mit  
original Frankfurter Grüner Soße

~

**Jacobsmuschel**  
im Kapern-Zitronensud mit Chorizo und  
Bohnenkernen

~

**Wolfsbarschfilet**  
unter der Selleriekruste  
auf getrüffeltem Rahmspinat  
oder

**Lammhüfte**  
angeräuchert und rosa gebraten  
auf bunten Salbei-Bohnen und  
altem Balsamessig

~

**Unser Streuselapfel**  
mit Vanilleeis und angeschlagener Sahne  
oder

**Rosmarincreme**  
Gebrannte Creme mit Safran-Birnen

3 Gang-Menü 39,00 Euro  
4 Gang-Menü 48,00 Euro

### Menü 3

#### Mariniertes Marktgemüse

mit Wiesenkräutern und  
gegrilltem Wolfsbarsch  
oder

#### Erbsensüppchen

Unser beliebtes Erbsensüppchen  
mit Buttercroutons

~

#### Sauerbraten

vom Jungbullenafelspitz  
in Spätburgunder geschmort mit  
Stampfkartoffeln und Saucengemüse  
oder

#### Lachsfilet

unter der Parmesankruste auf  
mediterranen Gemüsen mit Kräuterpesto

~

#### Mohr im Hemd

Warmer Schokoladenauflauf  
mit Schlagobers  
oder

#### Himbeeren „Royal“

mit Zitronensorbet

3 Gänge 39,00 Euro

3 Gänge mit Suppe 36,00 Euro

### Menü 4

#### Zarenlachsfilet

warm geräuchert auf  
Paprika-Couscoussalat

~

#### Riesling-Senfsüppchen

leicht und schaumig  
mit Rotweinschinken

~

#### Kartoffel-Pfifferlingsstrudel

mit unserer Schnittlauchsoße

~

#### Rinderfilet

unter der Kräuterkruste  
auf gelben Rübchen  
und zweierlei Saucen

~

#### Catalanische Creme

mit braunem Zucker karamellisiert  
und Blaubeeren in Cassissoße

57,00 Euro

ohne Strudel 49,00 Euro

## Menü 5

Törtchen von gebeizten  
und geräucherten Lachs  
mit Wildkräutersalat und  
Limonenvinaigrette

oder

**Rollmops von der Bachforelle**  
im Kräuter-Gewürzsud

oder

**Rote Linsen**

Schaumsüppchen von roten Linsen  
mit geräuchertem Forellenfilet und Dill

~

**Maispoularde**

Frikassee von der Maispoularde  
mit Morcheln und Erbsen

~

**Milchkalb**

Rücken im Kräuterpfannkuchen und  
Geschmortes auf buntem  
Rübchengemüse

oder

**Heilbuttfilet**

mit Kerbelöl und schwarzem Meersalz  
auf Cassoulet-Bohnen

oder

**Ochsenbäckchen**

geschmort mit Ofentomaten  
und Rahmpolenta

~

**Schokoladenküchle**

gefüllt mit warmem Nougat,  
auf Waldbeeren in Cassissauce

oder

**Pralineneisparfait**

mit beschwipsten Pflaumen

3 Gang-Menü 42,00 Euro

4 Gang-Menü 49,00 Euro

4 Gang-Menü mit Suppe 45,00 Euro

## Menü 6 Vegetarisches Menü

**Gemüsetatar**

aus frischen Gemüsen mit unserer  
Spezialmayonaise angemacht

oder

**Rouquefort & Birne**

warm, auf Kartoffelpuffer mit Rosmarinkaramell

oder

**Salat**

von Roten Rüben mit Krenmousse  
und steirischem Kürbiskernöl

~

**Büffelmozzarella**

in Wiener Panade gebacken  
auf mediterranen Gemüsen

oder

**Spinatstrudel**

aus dem Ofenrohr auf  
geschmolzenen Kirschtomaten

oder

**Filoteigsäcken**

knusprig gebacken mit Egerlingen  
und Paprika Couscous

~

**Schattenmorellen**

Eingelegte Sauerkirschen mit  
Kardamon-Kaffeesahne und Knusperstreusel

oder

**Dessert**

frei nach Wahl

3 Gänge 33,00 Euro

4 Gänge 38,00 Euro

## Menü 7 Galamenü

### Schwarz **Rot** Gold

Meeräschenkaviar & Zarenlachsfilet  
auf dünnem Kartoffelrösti

~

### Kalbsschwanzessenz

mit Sherry und Maultasche

~

### Hummer Cous Cous

Halber Hummer mit leichter  
Krustentiersauce

~

### Waldbeerensorbet

mit Champagner aufgegossen

~

### Hirschkalb

Rosa gebratenes Rückenfilet  
unter der Marillenkruste  
mit getrüffeltem Topfenknödel

~

### Mönchskopfkäse

frisch gehobelt mit Feigensenf

~

### Eissoufflé

vom Grand Marnier

Menüpreis 85,00 Euro

Menü ohne Hummer 75,00 Euro

Liebe Gäste,

haben sie besondere Menüvorstellungen ?

möchten Sie Gänge untereinander tauschen ?

Das komplette Weingrün-Team steht Ihnen  
bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zur Seite.

Gerne unterbreiten wir Ihnen je nach  
Jahreszeit auch saisonale Menüvorschläge  
oder berücksichtigen Diätvorschriften.

Sprechen Sie uns einfach an..!

Heinz Klement



geboren in Graz / Österreich

1971/74 Ausbildung zum Koch  
im Restaurant „Pichlmaier“ in Graz

Hotel InterContinental Genf, Schweiz  
Hotel Klosterbräu Seefeld, Österreich  
Hotel InterContinental Hamburg  
Hotel Schweizerhof Berlin  
Hotel Kempinsky Berlin  
Penta Hotels München  
Wirtshaus Halali Berlin-Wannsee

und seit Mai 2009 Küchenchef in der  
Rotisserie „Weingrün“

## Mein Lieblingsmenü

Lauwarmer Räucheraal auf Schnittlauch-Rührei  
und geröstetem Vollkornbrot  
mit Spreewälder Schmand-Gurken

~

Kross gebratenes Zanderfilet auf Cassoulet-Bohnen

~

Gegrilltes Rinderfilet und geschmorte Schulter  
mit Thymian-Artischocken und Kartoffelbaumkuchen

~

Tonkabohnencreme mit Knusper  
und Balsamessig-Kirschen

52,00 Euro

## „Das Horcher-Menü inklusive Weinprobe“

### Wir möchten Ihnen was Neues bieten...

Angedacht ist bei diesem Menü eine kleine Weinprobe von unserem Pfälzer Weingut Horcher.

Ihre Gäste bekommen zum Menü eine Weinbeschreibung (siehe nächste Seite) unseres Winzers, Wolfgang Grün, auf den Tisch, bzw unter die Gläser, um mit Hilfe dieser Beschreibungen besser die Eigenheiten und Aromen erschmecken und erriechen zu können.

Es wird unser Winzersekt zum Start gereicht. Danach servieren wir im Falle eines Drei-Gängigen Menüs zwei Weißweine parallel zur Vorspeise sowie zwei Rotweine zum Hauptgang.

Wir möchten so die Kommunikation der Gäste auf das schöne Thema Wein lenken, und Gelegenheit geben, zwei Weine gegeneinander zu verkosten.

Zum Dessert gibt es eine Aromenbombe, welche mit ihren intensiven verschiedenen Aromen genug Gesprächsstoff liefern sollte.

Welcher Wein passt am besten zum Essen? Worin liegen die Unterschiede und erschmecke ich sie? Ect.

Natürlich haben wir die Weinbeschreibungen in viele Sprachen übersetzt, um auch internationalen Gästen deutschen Wein näher zu bringen.



Zwei, die was von Wein & Genuss verstehen.

Inhaber Herbert Beltle und unser Winzer Wolfgang Grün

### Horcher Menü

#### Ein kleiner Gruß aus der Küche

*Horcher – Winzersekt*

~

#### Pfälzer Winzersalat

mit geröstetem Schweinebauch, Walnüssen und Weintrauben

*2008 Horcher Riesling trocken*

oder

*2008 Horcher Riesling feinherb*

#### Gekräutertes Forellenfilet

mit leichter Riesling-Senfsauce und warmem Zwiebelkuchen

*2008 Horcher Grauburgunder*

~

#### Jungbullenschulter

geschmort mit Saucengemüse und Butter-Serviettenknödel

*2007 Cabernet Sauvignon, Barrique*

oder

*2007 Spätburgunder, Barrique*

~

#### Grießflammerie

mit eingeweckten Karamell-Aprikosen und Vanilleeis

*2008 Cuvée Ideal*

3 Gänge inklusive Wein und Mineralwasser ~ 69,00 Euro

4 Gänge inklusive Wein und Mineralwasser ~ 75,00 Euro

## „ Was zum Trinken ? “

Um es für Sie leichter zu machen Ihre Veranstaltung zu kalkulieren, möchten wir Ihnen zum Essen verschiedene Getränkepakete anbieten.

Jedes dieser Angebote beinhaltet Weine unseres eigenen Weingutes HORCHER in der Pfalz. Winzer und Kellermeister, Wolfgang Grün, steht hier mit seinem guten Namen ein.

### Getränkepakete Abend :

#### **Paket schwarz** ( 1,0l Hauswein Cuvée)

½ Flasche Horcherwein 0,5l Cuvée weiß oder rot  
alternativ Berliner Pilsener Bier oder Soft-Getränke  
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)  
1 Kaffee - Espresso - Tee

18,00 Euro

#### **Paket bronze** (0,75l Lagen-Weine)

1 Glas Hausaperitif (Winzersekt)  
½ Flasche Horcherwein weiß oder rot  
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)  
1 Kaffee - Espresso - Tee

27,00 Euro - ohne Aperitif 21,00 Euro –

#### **Paket violett** (0,75l Renommée Horcher barrique)

1 Glas Hausaperitif (Wzersekt)  
½ Flasche Horcherwein weiß oder rot  
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)  
1 Kaffee - Espresso - Tee

34,00 Euro

## Zum Empfang oder Cocktail

### Kalte Snacks

**Tafelspitzzölze**  
mit frischem Kren  
2,90 €

**Gemüse**  
Crudité mit Meerrettich-Dip  
2,90 €

**Tête de Moine**  
gehobelte Rose auf Vollkornbrot  
2,90 €

**Mini-Mozzarella**  
aufgespießt mit Kirschtomate  
2,90 €

**Räucherlachs**  
auf Salatgurke  
3,40 €

**Bruschetta**  
mit Tomaten und Basilikum  
2,30 €

**Parmaschinken**  
um die Grissinistange gewickelt  
2,90 €

**Eismeershrimps**  
im Artischockenboden  
3,40 €

**Ochsentatar**  
vom Weideochsen auf Pumpernickel  
3,40 €

**Soleier**  
gefüllte Halbe  
1,70 €

**Aal**  
aus dem Buchenrauch  
auf kleinem Brötchen  
3,40 €

**Entenleberparfait**  
im Calvadosgelee  
3,40 €

**Miniboulette**  
Das Berliner Original  
mit Mostrich  
1,70 €

**Rollmops**  
mit Gewürzgurke  
1,70 €

**Baliklachs**  
mit seinem Kaviar  
5,60 €

**Sushirolle**  
Hausgemachte  
mit Avocado  
2,20 €

**Canapés**  
frei nach Wahl  
oder bunt gemischt  
2,70 €

### Warme Snacks

**Mini-Currywurst**  
ein Muss in Berlin  
2,90 €

**Blutwurst**  
gebratene, auf glasierter  
Apfelscheibe  
2,90 €

**Gemüse-Wan-tan**  
mit Curry-Dip  
2,30 €

**Nürnberger**  
Rostbratwürstel  
auf Sauerkraut  
4,30 €

**Scampis**  
gebacken,  
mit Aioli-Dip  
4,00 €

**Zwiebelkuchen**  
aus der Pfalz  
2,90 €

**Bitoks**  
Scharfe Russen  
mit Tomatensoße  
2,30 €

**Geflügelspieße**  
mit Erdnußsoße  
3,40 €

### Süße Snacks

**Pfannkuchen**  
der kleine Berliner  
1,70 €

**Erdbeeren**  
im Schokotartlett  
2,90 €

**Petit fours**  
bunt gemischt  
2,60 €

**Rote Grütze**  
der Klassiker im Glas  
mit Vanillesoße  
3,40 €

### Mitternachtssuppen

**Gulaschsuppe**  
und lecker  
5,60 €

**Sauerscharf Suppe**  
wie in Asien  
5,60 €

**Kartoffelsuppe**  
mit Majoran und Knacker  
5,60 €

**Tomatencremesüppchen**  
mit frischem Basilikum  
5,60 €

Hier bitten wir Sie, eine Mindeststückzahl von 10 Snacks pro Sorte einzuhalten, und sich auf eine maximale Auswahl von 12 Sorten festzulegen

## Berliner -Büffet

### Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen  
oder  
Schultheisser Linseneintopf

### Salate

Gurkensalat mit Dillschmand  
Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln  
Kartoffelsalat mit Speck  
Blattsalate aus dem Umland mit verschiedenen Dressings  
und Sauerteigcroutons

### Kalte Speisen

Bunte Auswahl an Heringsmarinaden  
Geflügelroulade mit Spinat und Kräutern auf Sprossensalat  
Auswahl von Havelländer Räucherfischen mit Sahnemeerrettich  
Gefüllte Berliner Soleier

### Warme Speisen

Geschmorte Rinderroulade in Spätburgundersoße  
mit Gemüsestreifen und gratinierten Kartoffeln  
Kalbfleisch-Bouletten mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln  
Geschmelzte Gemüsemautaschen aus dem Kräutersud

### Dessert

Berliner Rote Grütze  
mit Vanillecreme und flüssiger Sahne  
Kaffeecreme-Schnittchen „Kranzlereck“  
Omas Grießflammerie mit Apfelkompott

### Käse

Käseauswahl vom Biobauer  
mit Weintrauben und Walnüssen  
frische Landbutter, Brotkorb

Reservierung ab 30 Personen

36,00 Euro

Zusätzlich bieten wir an:

Gebratener Havelzander  
auf Spreewälder Schmorgurkengemüse  
pro Person 8,00 Euro

Unsere Brandenburger Bauernente aus dem Rohr  
mit Rahmwirsing  
pro Person 8,00 Euro

Sehr gerne vermitteln wir Ihnen zu  
Ihrer Veranstaltung Berliner Originale  
wie die Rixdorfer Blumenfrau oder  
den Altberliner Leierkasten-Mann.



## Mediterranes Büffet

### Suppe

Kartoffel-Tomatensüppchen mit feurig scharfer Salami oder

Bouillabaisse von Mittelmeerfischen mit Sauce Rouille und geröstetem Weißbrot

### Salate

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse und Balsamico-Vinaigrette am Büffet zubereitet

Salat von Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Sprossensalat mit Coppaschinken

Toskanischer Nudelsalat mit Schafskäse

### Kalte Speisen

Rosa gebratene Babarienteenbrust auf eingelegtem mediterranem Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika

Marinierter Lachs mit Olivenpesto

Carpaccio vom Weideochsen mit Rucolapesto und Parmesankäse

### Warme Speisen

Penne piccole rigate mit Kräutersahne, Fetakäse und Paprika

Loup de Mer im Kapern-Zitronensud mit Chorizo und Bohnenkernen

Gebratene Spitzen vom Jungbullenfilet mit getrockneten Tomaten, Oliven und Gnocchi

### Käse

Französische Käsevariation mit Feigensenf und Fruchtbrot, ofenfrisches Baquette und Landbutter

### Dessert

Spanischer Mandelkuchen mit Karamell-Kirschen

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren im Schokoladenmantel

Crème brûlée mit Cassisblaubeeren am Tisch karamellisiert

Reservierung ab 30 Personen ~ 49.00 Euro

## Galabüffet

### Suppe

Steinpilzsüppchen mit Buttercroutons

### Salate

Tomatensalat mit Büffelmilch-Mozzarella

Pikanter Artischocken-Muschelsalat

Blattsalate aus dem Schrebergarten

mit Sauerteigcroutons und Gartensprossen

### Kalte Speisen

Cocktail von Riesengarnelen und Cavaillon-Melone

Geräuchertes Bachforellenfilet mit Apfel-Meerrettich

Lombardischer Bresaola mit Limonenöl

Entenleber-Parfait im Calvadosgelee

Rosa gebratene Hochrippe mit Tatarensoße

Pochierter Lachs im Ganzen und hausgebeizter Lachs mit zweierlei Soßen

Carpaccio vom argentinischen Weideochsen mit Rucolapesto und gerösteten Kernen

### Warme Speisen

Tournedos vom Charolais-Rind mit Cognac Pfeffersauce und gratinierten Kartoffeln

Gefüllte Röllchen von der Seeszunge in Champagnersauce mit Basmati-Duftreis

Getrüffelte Rahm-Gnocchi mit Blattspinat

Bio-Käseauswahl vom Ander`l Bauer mit Weintrauben und Walnüssen, Brotkorb und frischer Landbutter

### Dessert

Gebackener Nussstrudel mit Waldbeeren

Tonkabohnencreme mit Ananas und Papaya

Catalanische Creme mit Blaubeeren in Cassissoße

Petit fours & Himbeertarte

Reservierung ab 30 Personen ~ 75.00 Euro

zusätzlich bieten wir Ihnen an:

„Unser Schokoladenbrunnen“ Fließende warme Schokolade mit exotischen und lokalen Früchten sowie Mini-Donuts zum Eintauchen. 5,00 Euro pro Person

## Nur fliegen ist schöner...

### Flying Büffet 1

#### Zwiebelkuchen

der lauwarmer Pfälzer

~

#### Kartoffelsuppe

aus der Moccataste mit frischem Schnittlauch

~

#### Berliner Miniboulette

mit Mostrich und Spreewälder Gewürzgurke

~

#### Tafelspitzsülze

hausgemacht, mit Kernöl und Kren

~

#### Lachstatar

mit Limonenöl auf Daikonkresse

~

#### Kohlrouladen

mit Geflügel gefüllt und Speckstippe

~

#### Mini-Currywurst

die Berliner in aus der Pappschale

~

#### Torten-Brie

im Weinteig gebacken mit Preiselbeeren

~

#### Mini-Pfannkuchen

der gefüllte Berliner

~

#### Rote Grütze

der Klassiker im Glas mit Vanillesoße

~

#### Pana Cotta

mal aus Schokolade

p.P. 36,00 Euro

### Flying Büffet 2

#### Weizenroulade

Gefüllt mit hausgebeiztem Lachs und Sprossensalat

~

#### Tafelspitzsülze

Original steirisch, mit Kernöl und Kren

~

#### Petersiliencreme

aus der Moccataste mit frischem Schnittlauch

~

#### Minimozzarella

mit Kirschtomaten

~

#### Vitello tonato

vom Brandenburger Kalb

mit Kapernäpfeln und Schnittlauch

~

#### Maki-Sushi

mit Avocado und Eismeergarnelen

~

#### Geflügelspießchen

mit Poulardenbrust und Erdnußsoße

~

#### Zanderfilet

kross gebraten auf lauwarmem

Kartoffelsalat mit Rucolapesto

~

#### Blutwurst

Gebratene Thüringer, auf Jonagoldäpfeln

~

#### Risottobällchen

mit Parmesan gebacken

auf geschmolzenen Kirschtomaten

~

#### Tiramisu

im Gläschen

~

#### Catalanische Creme

mit Blaubeeren in Cassissoße

p.P. 48,00 Euro

### Flying Büffet 3

#### Entenleberparfait

im Calvadosgelee mit glasierter Apfelspalte

~

#### Mediterrane Gemüseterrine

mit Ziegenfrischkäse

~

#### Eismeergarnelen

aus der Moccataste

~

#### Baliklachs

geräuchert, auf Frankfurter Grüner Soße

~

#### Carpaccio

vom Brandenburger Jungbullfilet

mit Rucolapesto und gerösteten Kernen

~

#### Räucheraal

lauwarm auf Spreewälder Gurkensalat

~

#### Seezungenroulade

auf getrüffeltem Rahmspinat

~

#### Grillspießchen

vom marinierten Rinderfilet mit Portweinssoße

~

#### Filoteigsäckchen

gebacken mit Paprika-Couscous auf Tomatencoulis

~

#### Mönchskopfkäse

gehobelt, mit Feigensenf und altem Balsamessig

~

#### Nougatcreme

karamellisiert mit braunem Zucker und Kumquats

~

#### Petitfours

p.P. 50,00 Euro