

# M

## Bankett-Mappe



Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er zurücklässt,  
ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe





Wir freuen uns sehr, Ihr Interesse an unserem Haus geweckt zu haben.  
Ob eine Hochzeit, Geburtstag, Geschäftsessen,  
Seminar, Vortrag oder zu einem anderen Anlass,  
bei uns sind Sie an der richtigen Adresse.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie  
eine kleine Auswahl unseres gastronomischen Angebots.  
Nur einige der Möglichkeiten, die  
Ihnen bei uns offenstehen.....

Gerne erstellen wir auch mit Ihnen gemeinsam  
ein individuelles Menü oder Buffet nach Ihren  
Vorstellungen und sind bei der  
korrespondierenden Weinauswahl behilflich.

Selbstverständlich kümmern wir uns auch  
um passende Räumlichkeiten,  
geben Empfehlungen für einen entsprechenden musikalischen Rahmen  
und sind bei der Dekoration behilflich.

Wir freuen uns sehr, für Ihre privaten oder geschäftlichen Anlässe  
Ihr Gastgeber sein zu dürfen  
und heißen Sie schon heute bei uns willkommen.

Nicole & Alexander Morstein  
und Team



## Fingerfood

|  |        |
|--|--------|
| halbes Brötchen   Blattsalat   Tomate   Gurke   verschieden belegt | 3,60 € |
| Canapé   Blattsalat   Tomate   Mozzarella                          | 3,80 € |
| Canapé   Blattsalat   Schwarzwälder Schinken                       | 3,90 € |
| Canapé   Blattsalat   Salami   Oliven                              | 3,80 € |
| Canapé   Blattsalat   Gouda   Früchte                              | 3,50 € |
| Canapé   Blattsalat   Räucherlachs   Meerrettich                   | 3,80 € |
| Canapé   Blattsalat   französischer Weichkäse                      | 4,00 € |

## im Glas

|   |        |
|---|--------|
| Anti Pasti                                    | 5,20 € |
| Mozzarella   Kirschtomate   Pesto             | 4,20 € |
| Mozzarella   Kirschtomate   Pumpernickel      | 4,90 € |
| Lachs   Kirschtomaten-Lauchsalat              | 5,50 € |
| Kartoffel-Gurkensalat   Berliner Minibulette  | 4,80 € |
| Heiße Currywurst am Spieß   hausgemachte Soße | 4,50 € |
| Roastbeefröllchen am Spieß   Zwiebelmarmelade | 5,60 € |



## *M*enü 1

### Vorspeise

Spargelsalat  
von weißem und grünen Spargel

### Hauptgang

Schweinefiletmedallions unter einer Dijonsenf-Kruste  
getrüffelter Rahmspitzkohl | Kroketten

### Dessert

Crème Brûlée

p. P. 42,00 €



## *M*enü 2

### Suppe

Gelbes Paprikasüppchen

### Hauptgang

Roastbeef unter der Kräuter-Kruste  
Zwiebelmarmelade | Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Variation von der Schokolade

p. P. 52,00 €



## *M*enü 3

### Suppe

Tomatensüppchen

### Hauptgang

Zanderfilet gebraten  
junges Gemüse | Butterkartoffeln

### Dessert

Beerenkaltschale | Vanilleeis

p. P. 39,00 €



## Menü 4

### Vorspeise

kleiner gemischter Salat  
Honig-Senf Dressing

### Hauptgänge

Hauptgänge werden von unserem Servicepersonal  
vorgelegt und die dazugehörigen Beilagen werden eingesetzt

Havelländer Zanderfilet

Schweinefilet im Kräutermantel

Geschmorte Ochsenbäckchen

Rahmspitzkohl | Rahmpilze | Buttergemüse  
Zwiebelmarmelade

Rosmarinkartoffeln | Kroketten | Butterkartoffeln

### Dessert

Crème Brûlée | frische Erdbeeren

p. P. 46,90 €



## Italienische Tafel

Sie genießen die Vielfalt eines Büfett, brauchen aber keinen Schritt dorthin zu tun.  
Sie bekommen alle Speisen in Schüsseln angerichtet, welche Sie sich wie in einer italienischen Familie reichen.

### Vorspeisen

Anti Pasti

Tomate Mozzarella am Spieß  
marinierte Oliven

Serrano | Honigmelone

Lachs | Tomaten-Lauchsalat

Pikante Käsecreme | Pesto | Ciabattabrot

### Hauptgerichte

Piccata an tomatisiertem Gemüse

Schweinefilet im Kräutermantel  
mediterranes Gemüse

Penne Rigate | Farfalle | Tagliatelle  
Gorgonzolasoße  
Vitello Tonato Soße

### Dessert

Tiramisu

Panna Cotta

Grappatrauben

p. P. 49,00 €



M

Jetzt wird 's heiß . . .  
Essen vom heißen Stein

Filets vom Rind | Schwein | Hähnchenbrust  
Grenaillekartoffeln  
gemischter Salat | verschiedene Dips  
Knoblauchbrot.

für 35,90 €  
pro Person

Vorbestellung erbeten.





## Brunch-Büfett

### Vorspeisen

Wurst I Käse

Salami I Schwarzwälder Schinken

Lachs I Sahnemeerrettich

Gouda I Camembert I Philadelphia

Nutella I Konfitüre I Honig

Butter I Kräuterquark

Müsli

Auswahl von Brot I Brötchen I Baguette

### Eierstation

Rührei I Omelette I Spiegelei

Wahlweise mit:

Schrimps I Schinken I Käse I Lauch I Zwiebeln I Petersilie

Kirschtomaten

### Suppe

Cocos-Curry Süppchen

### Hauptgänge

Tagliatelle

Lachs I Knoblauchbutter I Parmesan

Kalbsbäckchen

Wurzelgemüse I Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Obstetagere

Crème Brûlée

Beerenkaltschale I Vanillerahm

buchbar ab 20 Personen

p. P. 38,90 €



## Büfett 1

### Vorspeisen

Anti Pasti  
Schopskasalat | Schafskäse  
Salatvariation | Honig-Senf Dressing  
Lachs | Kirschtomatensalat  
Kartoffel-Gurkensalat | Minibulette  
Tomate - Mozzarella | Pesto  
Tandoori- Hähnchenspieße  
Käse-Olivenspieße

### Suppe

Cocos-Curry Süppchen & gelbes Paprika Süppchen  
Baguette

### Hauptgerichte

Zanderfilet  
Vanillerisotto  
  
Maispoularde  
Ratatouille | Kartoffel-Schnittlauchpüree  
  
Schweinefilet im Kräutermantel  
Rahmpilze | Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Crepéstation  
Obstetagere  
Creme Brûlée

buchbar ab 20 Personen  
p. P. 48,90 €



## Büfett 2

Anti Pasti  
Serrano | Honigmelone  
verschiedene Blattsalate  
Dressing | Cerealien  
Gurken | Tomaten | Radieschen | Paprika | Schafskäse  
Kirschtomate mit Babymozzarella auf Pumpernickel am Spieß  
Lachsroschen | Tomaten-Lauchsalat

**Suppe**  
Tomatensuppe  
Baguette

**Hauptgerichte**  
Zanderfilet  
junges Gemüse | Butterkartoffeln

Hähnchenbrust im Knuspermantel  
Kartoffel - Schnittlauch - Püree

geschmorte Lammhaxe  
grüne Bohnen | Rosmarinkartoffeln

**Dessert**  
Creme Brûlée  
Schokomousse | Passionsfrucht  
Beerensüppchen | Vanillerahm

Französische Käseauswahl | Trauben

buchbar ab 20 Personen  
p. P. 46,90 €



## Büfett 3

### Vorspeisen

Anti Pasti  
Vitello Tonato  
Salatvariation | Honig-Senf Dressing  
Serrano | Honigmelone  
Lachs | Tomaten-Lauchsalat  
Tomate - Mozzarella | Pesto

### Suppe

Karotten – Ingwersüppchen  
Baguette

### Hauptgerichte

Lachsfilet  
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln  
Maispoularde  
Wurzelgemüse | Kartoffel-Schnittlauchpüree  
Roastbeef  
Portweinzwiebeln | Kartoffelkroketten

### Dessert

Obstetagere  
Creme Brûlée  
Beerensüppchen

buchbar ab 20 Personen  
p. P. 58,90 €



## Barbecue

### Vorspeisen

Anti Pasti  
verschiedene Sorte Oliven  
Schopskasalat | Schafskäse  
Lachsroschen | Tomaten-Lauchsalat  
Serranoschinken | Honigmelone  
Tomate - Mozzarella | Pesto  
Meersalzbutter | Kräuterbutter | Ajoli  
Ciabatta

### Vom Grill

Hüftsteaks vom Lamm  
mariniertes Irisches Entrecôte  
Schweinesteaks vom Havelländer Apfelschwein  
in Joghurt-Tandoori eingelegtes Hähnchenbrustfilet  
Grillkäse | Gemüsespieße  
Lachsfilet in der Folie

### Beilagen

Ofenkartoffel | Tomatenrisotto | Rosmarinkartoffeln  
Zwiebelmarmelade | Sommergemüse | Maiskolben  
Soßen, Dips und Butter  
Senf | Ketchup | Barbecue Soße | Sweet-Chili-Soße  
Sour Cream | Kräuterquark | Mangosalza

### Dessert

Obstsalat  
Beerensüppchen | Vanillerahm  
zweierlei Schokomousse | Passionsfrucht  
Creme Brûlée

buchbar ab 20 Personen  
p. P. 54,00 €