

*Für Feierlichkeiten wie Geburtstage, Hochzeiten, Jugendweihen bis zu  
100 Personen bieten wir:*

***Abendbuffet ab 25 Personen***

*Inklusive 3 warme Komponenten zur Wahl (jede weitere +2,00 € p.P.)*

- *Kassler auf Sauerkraut*
- *Schweinekrustenbraten mit Rotkohl*
- *Schweinemedallions mit Gorgonzola Soße*
- *Maishähnchenbrust auf Champignonrahm*
- *Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und Spinat*
  - *Hähnchenbrustgeschnetzertes*
- *Garnelenpfanne im Tomaten-Knoblauchsud (+2,00 € p.P.)*
  - *Gedämpfter Lachs auf Gemüsebett (+2,00 € p.P.)*
  - *Zander auf Meerrettichsoße (+1,00 € p.P.)*
  - *Hirschgulasch mit Rotkohl (+1,00 € p.P.)*
- *vegetarisch: gebackene Zucchini gefüllt mit Frischkäse und Tomate*
  - *vegetarisch: Kartoffelspinatgratin*
  - *vegan: Gemüsecurry und Reis*

*inklusive 2 warme Sättigungsbeilagen (jede weitere 1,00 € p.P.)*

- *Kroketten - Rosmarinkartoffeln - Reis - Salzkartoffeln - Klöße (+1,00 € p.P.)*

*inklusive*

*kalt: hausgemachte Buletten, hausgemachter Kartoffelsalat, Kaviareier, Käsevariationen,  
Honigmelone-Schinkenplatte, Ungarische und Spanische Salami, Tomate-Mozzarella-Spieße,  
gemischter Salat an hausgemachtem Dressing, Rohkostsalat, hausgemachtes Griebenschmalz,  
frisches Obst, Brot und Baguette, Senf, Ketchup, Rote Grütze mit Vanillesoße, Mousse au  
Chocolat*

- *Fischplatte mit Lachsforelle und Makrelenfilets (+2,00 € p.P.)*
  - *Antipasti Platte (+1,50 € p.P.)*

•

*ab 25 Personen für 41,90 € pro Person*

*ab 40 Personen für 39,90 € pro Person*

## *Buffet (ab 20 Personen)*

### Suppe inklusive 1 Komponente zur Wahl

- Soljanka
- Tomatensuppe
- Birnen- Sellerie- Suppe
- Kürbis- Ingwer- Suppe

### Hauptgang inklusive 3 Komponenten zur Wahl, jede weitere 2,00 € p.P.

- Kassler auf Sauerkraut
  - Schweinemedallions mit Gorgonzola Soße
  - Maishähnchenbrust auf Champignons
- Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und Spinat
  - Zander mit Meerrettichsoße (+1,00 € p.P.)
  - Gedämpfter Lachs auf Gemüsebett (+2,00 € p.P.)
    - Hirschgulasch mit Rotkohl (+1,00 € p.P.)
- vegetarisch: gebackene Zucchini gefüllt mit Frischkäse und Spinat
  - vegetarisch: Kartoffelspinatgratin
  - vegan: Gemüsecurry und Reis
- inklusive 2 warme Sättigungsbeilagen (jede weitere 1,00 € p.P.)
  - Kroketten
  - Salzkartoffeln
  - Rosmarinkartoffeln
    - Reis
    - Klöße

### inklusive

- grüner Salat mit Honig-Senf-Dressing und Balsamico
  - Brot, Butter und hausgemachtes Schmalz

### Dessert:

*Panna Cotta mit Roter Grütze, Mousse au Chocolat*

ab 15 Personen für 41,90 € pro Person

ab 40 Personen für 39,90 € pro Person

## *Menü (ab 15 Personen)*

*Salat der Saison oder ein Süsspchen nach Wahl,  
Schweinemedallions und Hähnchenbrustfilet auf frischen Rahmchampignons, dazu Gemüse,  
Salzkartoffeln und Kroketten, gebackene Zucchini gefüllt mit Frischkäse und Tomaten  
(auf Platten angerichtet)*

*Panna Cotta mit Rote Grütze*

*39,90 € pro Person*

*Salat der Saison oder ein Süsspchen nach Wahl,  
Schweinemedallions, Hähnchenbrustfilet auf frischen Rahmchampignons und frischer  
gebackener Lachs, Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Kroketten  
(auf Platten angerichtet)*

*Panna Cotta mit Rote Grütze*

*43,90 € pro Person*

*Alle Getränke inklusive für 7 Stunden und ab 25 Personen 39,90 €*

*Jede weitere Stunde 10,00 Euro*

*Kinder unter 11 Jahren zahlen die Hälfte*

*Kinder unter 3 Jahre sind kostenfrei*

*Es fällt keine Raummiete an*

*Gerne organisieren wir Ihren DJ und Blumendekorationen.*

*Wir öffnen auch außerhalb unserer Öffnungszeiten für Feierlichkeiten. Benötigen Sie ein Angebot für eine  
Trauerfeier? Bitte sprechen Sie uns an.*

*Wir freuen uns Ihnen ein Angebot zu unterbreiten und gehen gerne auch auf Ihre individuellen Wünsche  
ein!*

*Getränke ab 25 Personen in der Getränkepauschale für 39,90 Euro und 7h*

*Jede weitere Stunde 10,00 Euro*

***Biere vom Fass und aus der Flasche***

*Berliner Pilsner, Engelhardt, Oberdorfer helles, Staropramen dunkel, Alster, Berliner Weiße rot/grün, Schöffelhofer Kristallweizen, Hefeweizen, Hefeweizen dunkel, Hefe alkoholfrei  
Schöffelhofer Grapefruit, Jever Fun alkoholfrei, Malzbier*

***Spirituosen***

*Goldkrone, Kümmel, Becherovka, Absolut Wodka, Wodka Gorbatschow, Fürst Bismarck,  
N. Doppelkorn*

*Reiche Ernte, Obstler, Malteser Aquavit, Jägermeister, Halb & Halb, Unicum, Fernet  
Branca, Berliner Luft, Ramazotti, Averna, Kirschlikör, Quittenlikör, Amaretto, Grappa,  
Sambuca, Küstennebel, Tequila, Bailey's Irish Cream auf Eis, Tullamore, Ballantines, Jim  
Beam, Southern Comfort*

***Longdrinks***

*Bacardi Cola, Gin Tonic, Campari mit Orangensaft, Cuba Libre 3Y, Wodka Lemon, Futschi,  
Jim Beam Cola, Wodka Cola, Batida mit Kirschsaft, Aperol, Hugo, Lillet Wild Berry,  
Ramazotti Rosato*

***Weine und Sekt***

*I Muri Primitivo trocken, 14%, La Sastreria Garnacha trocken 14%,  
spanischer Rotwein lieblich, Riesling Rheinhessen trocken, Grauburgunder Baden trocken,  
Müller Thurgau lieblich, Vino Verde rosé trocken, Weinschorle, Rotkäppchen Sekt trocken  
oder halbtrocken*

***alkoholfreie Getränke***

*Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, Bananennektar, Kirschnektar, Rhabarbernektar, Kiwi,  
Saftschorle, Ginger Ale<sup>4,5</sup>, Tonic Water<sup>7</sup>, Bitter Lemon<sup>7</sup>  
Fanta<sup>5</sup>, Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Spezi, Rixdorfer Fassbrause, Tafelwasser, sprudel  
oder still*

***heiße Getränke***

*Glas Tee (diverse Sorten), Tasse Kaffee, große Tasse<sup>6</sup>, Kaffee, Espresso, doppelter  
Espresso<sup>6</sup>, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, heiße Milchsokolade, Glühwein,  
Grog  
Aufgussgetränk (Minze, Orange, Limette, Ingwer, Rohrzucker)*