

*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.)*

*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

Beilagen

- Kroketten
- Salzkartoffeln
- Klöße (+1,00 € p.P.)
 - Gemüse
- grüner Salat mit Honig-Senf-Dressing und Balsamico

Dessert:

Panna Cotta mit Roter Grütze

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 Süsschen 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 Süsschen 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

Dittmann's
seit 1892

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^{4,5}, Tonic Water⁷, Bitter Lemon⁷
Fanta⁵, Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Spezi, Rixdorfer Fassbrause, Tafelwasser, sprudel
oder still*

heiße Getränke

*Glas Tee (diverse Sorten), Tasse Kaffee, große Tasse⁶, Kaffee, Espresso, doppelter
Espresso⁶, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, heiße Milchsokolade, Glühwein,
Grog
Aufgussgetränk (Minze, Orange, Limette, Ingwer, Rohrzucker)*