

Pauschale Weihnachten Paket I Buffet von 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr



Inklusive folgender Leistung:

- Hausgemachter Glühwein zum Empfang
- Weihnachtliches Buffet
- Korrespondierende Getränke
(inkl. Softgetränke, Weiß- und Rotwein je eine Sorte, Sekt, Bier, Kaffee und Tee)
- Festlich eingedeckte und dekorierte Tische im Restaurant
- Stehtische auf der Terrasse und Fackeln am See
- Service- und Küchenpersonal für 6 Std. inkl. Vor- und Nachbereitung

84,50 € netto pro Person

Optionale Leistung:

- Shuttle von einem Ort Ihrer Wahl im Raum Berlin / Brandenburg
- Live Musik
- Professioneller Discjockey
- Professionelle Kinderanimation
- Gastgeschenk

- Bei einer Verlängerung der Veranstaltungszeit, erlauben wir uns eine Service- und Aufwandspauschale pro Stunde zu berechnen.

Diese Kalkulation beinhaltet nicht:

- die optional aufgeführten Leistungen
- Bruch und Schwund bei grober Fahrlässigkeit
- Veränderung der Personenzahl
- Veränderung der Veranstaltungszeiten
- die gesetzliche Mehrwertsteuer

Weihnachtsbuffet



Vorspeise

Winterliche Vorspeisenvariation von der Petersilienwurzel
 -Gegrillt und eingelegt mit Kräuternessig und Zitronenthymian
 -Als Salat mit Apfel und Blattpetersilie
 -Als Mousse mit Raucharoma

Dazu servieren wir

Hausgebeizten Lachs mit Sternanis und Limette und Rosmarinschinken
 Salat von grünen Berglinsen und Williamsbirne mit geräucherter Ente
 Kleine Auswahl an Blattsalaten mit Balsamicodressing und verschiedenen Condiments

Suppe

Kartoffel - Maronensuppe und Trüffelduft

Brotauswahl mit Krustenbrot, Focaccia und zweierlei Stangenbaguette
 dazu Landbutter, Griebenschmalz und Schnittlauchquark

Hauptgang

Hafermastgans aus Pommern mit Feigenrotkohl, karamellierte Apfelspalten,
 Kartoffelklößen und herzhafter Schmorsauce mit Beifuß und Orangensauce

Ragout vom eingelegten Kürbis, Kirschtomaten und Schluppen mit Penne Pasta und Kernöl

Dessert

Crumble vom Bratapfel mit Mandeln, Rosinen im Glas
 Weihnachtliches Gebäck und Stollen

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen die Vorschriften der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) beachtet werden. Diese beruht auf der EU Verordnung Nr. 1169/2011. Verbraucher sollen somit immer Informationen über potenzielle Allergene erhalten. Deshalb führen wir Ihnen nachfolgend die 14 wichtigsten Stoffe und Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Allergenkennzeichnung: 1. glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch (einschließlich Laktose), 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere