

Getränke

Zum Empfang

*Im Außen- oder Innenbereich*

Prosecco 0,75 l 14,00 €

Weißwein

Nozze D'Oro – Cuvée – Sizilien 0,75 l 21,00 €

Rotwein

De Gras - Cabernet Sauvignon- Chile 0,75 l 16,50 €

Bier

Holsten Pilsener vom Fass 1l 8,00 €

Holsten alkoholfrei 0,33 l 2,80 €

Alkoholfreie Getränke

Magnus Mineralwasser 0,75 l 3,00 €

Magnus stilles Wasser 0,75 l 3,00 €

Granini Orangensaft 1l 3,50 €

Granini Apfelsaft 1l 3,50 €

Coca-Cola 0,2 l 2,00 €

Coca-Cola light 0,2 l 2,00 €

Sprite 0,2 l 2,00 €

Fanta 0,2 l 2,00 €

**Wir bieten Ihnen für 6 Stunden eine Getränkepauschale in Höhe von 26,00 € netto pro Person.**

Heiße Getränke

Espresso 2,00 €

Kaffee & Tee 2,00 €

Cappuccino 3,00 €

Berechnen wir nach Verbrauch.

Longdrinks

Longdrinks

Whiskey Cola (4cl)	8,00 €
Cuba Libre (4 cl)	8,00 €
Gin Tonic (4 cl)	8,00 €
Wodka Lemon (4 cl)	8,00 €

Spirituosen

Grappa (2cl)	4,00 €
Jubiläums Aquavit (2 cl)	3,00 €
Whiskey Jack Daniel's	4,50 €
Jägermeister (2 cl)	3,00 €

**Wir bieten Ihnen eine Pauschale für Longdrinks und Spirituosen für 4 Stunden von z.B. von 22 Uhr bis 2 Uhr in Höhe von 20,00 € netto pro Person.**

**Für den gesamten Veranstaltungszeitraum kann eine Pauschale i.H.v. 52,00€ netto vereinbart werden. Hierbei sind ALLE o.g. Getränke inkludiert.**

## LIVE COOKING I

*Wir servieren Ihnen...*

**Klare Tomatenconsommé mit Tomatenconcassé**

Ein Schuss Gin verfeinert das Ganze

*...dazu reichen wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta, Butter, Olivenöl und  
Maldon-Sea-Flakes*

~~~

**VON DER LIVE-COOKING STATION**

*Frisch vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet...*

**Schollenfilets in schäumender Butter gebraten,  
dazu Röstkartoffeln und Zitronenspalten**

**Maispoulardenbrust mit Madeirasauce,  
dazu Ratatouille und cremige Polenta**

~~~

*Aus kleinen Weckgläsern...*

**Crème Brûlée**  
**Rote Grütze mit Vanillesauce**  
**Mascarponecrème mit Himbeeren**

33,00€

## LIVE COOKING II

*Wir servieren Ihnen Antipasti Misti bestehend aus...*

**gelber und roter Paprika  
Zucchini mit Kapern  
Babymozzarella mit Cherrytomaten  
Variationen von Blattsalaten mit Kräuter-Dressing  
gebackenen Auberginen  
Vitello Tonnato**

*...dazu reichen wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta, Butter, Olivenöl und  
Maldon-Sea-Flakes*

~~~

### VON DER LIVE-COOKING STATION

*Frisch vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet...*

**Kalbsrücken rosa gebraten mit Rotweinjus,  
dazu Süßkartoffelpüree und Ofengemüse**

**Gebratenes Steinbeißerfilet mit Rieslingschaum  
dazu Orangen-Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln**

~~~

*Aus dem Weckglas...*

**Apfel-Zimt-Crumble mit Walnusseis  
Crème Brûlée von der Tonkabohne  
Tiramisu**

39,00€



## LIVE COOKING III

*Wir servieren Ihnen...*

**Original Finkenwerder Hochzeitssuppe  
mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen, Eierstich und Petersilienblättern**

*...dazu reichen wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta, Butter, Olivenöl und  
Maldon-Sea-Flakes*

~~~

### VON DER LIVE-COOKING STATION

*Frisch vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet...*

**Ganze Lachsseiten gebraten und auf Wunsch Ihrer Gäste portioniert,  
dazu Pilawreis sowie Sauce Mousseline**

**Feinstes Rinderfilet in Tranchen geschnitten,  
dazu Barolojus, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln**

### VON DER PASTA STATION...

*...aus dem Parmesanlaib*

**Linguine**

*dazu wahlweise...*

**Jordan Olivenöl**

**Basilikum Pesto**

**Sauce Arrabiata**

**Getrocknete Tomaten**

**Geröstete Pinienkerne**

~~~

*Aus dem Weckglas...*

**New York Cheesecake mit Blaubeercoulis  
Mousse au Chocolat mit Mangomark  
Panna Cotta von der weißen Schokolade mit Himbeermark**

42,00€

## LIVE COOKING IV

*Wir servieren Ihnen...*

**Gratinierter Ziegenkäse mit marinierten Feigen,  
Rosmarin-Honig und kandierten Nüssen**

*...dazu reichen wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta, Butter, Olivenöl und  
Maldon-Sea-Flakes*

~~~

### VON DER LIVE-COOKING STATION

*Frisch vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet...*

**Argentinisches Rinderfilet im Ganzen gebraten,  
dazu Karotten-Bohnen-Pilzgemüse und Kartoffelgratin**

**Müritzer Zanderfilet mit Pommery-Senfsauce,  
dazu Gurkensalat und Röstkartoffeln**

**Risotto mit Dörrtomaten, Pinienkernen,  
Kalamata-Oliven und Büffel-Mozzarella**

~~~

**Nuss-Brownie mit Karamell-Espuma  
und hausgemachtem Sauerrahmeis**

*Aus dem Weckglas...*

**Mascarpone-Kirsch-Trifle mit Pistazien**

44,00€



## TISCHBUFFET FAMILY STYLE

*Köstliches aus der Backstube mit:*

**Hummus, Ezme, Joghurt-Gurken-Dip, Auberginencrème, Sesam Dip,  
Paprika-Walnuss-Dip, Maldon-Sea-Flakes & Jordan Olivenöl**

*...dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Ciabatta*

~~~

### Kalt/Warmes Tischbuffet

**Börek mit Spinat-Sesamfüllung**

**Rucolasalat mit Parmesan, Granatapfelkernen und Balsamico Vinaigrette**

**Gazpacho mit Paprikawürfeln und Croûtons**

**Karottenspalten mit Salbei und Vanille**

**Pimentos de Padron mit Jordan Olivenöl und Maldon Sea-Flakes**

**Gebackene Aubergine, geröstete Kürbiskerne und Balsamico-Reduktion**

**Variation an spanischen Oliven**

**Dry Aged Hochrippe mit Chimichurri**

**Seeteufelmedaillons mit Ananas Chili Chutney**

**Garnelen in Knoblauch & Olivenöl gebraten**

**Belugalinsensalat mit Gemüsebrunoise, Kirschtomaten und frischen Kräutern**

**Cremige Polenta mit Büffelmozzarella, Basilikum und Tomatenwürfeln**

**Geschmorte Chorizo mit Kichererbsen, Paprika, Möhren,**

**Dörrtomaten und Pimentoöl**

**Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmesan und Rucola**

**Laugen-Serviettenknödel mit Waldpilzragout**

**Papas Arrugadas mit Mojo Rojo**

**Mediterranes Ofengemüse**

~~~~



TISCHBUFFET FAMILY STYLE

Dessert auf Etageren eingesetzt

**Crème Brûlée**

**Mascarponecrème mit Erdbeeren**

**Manchego / zweierlei von der Quitte / geröstete Kürbiskerne**

45,00€





TISCHBUFFET FAMILY STYLE  
VEGETARISCH | VEGAN

*Köstliches aus der Backstube mit:*

**Hummus, Ezme, Joghurt-Gurken-Dip, Auberginencrème, Sesamdip,  
Paprika-Walnuss-Dip, Maldon-Sea-Flakes & Jordan Olivenöl**

*...dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Ciabatta*

~~~

**Kalt/Warmes Tischbuffet**

**Börek mit Spinat-Sesamfüllung**

**Gazpacho mit Paprikawürfeln und Croûtons**

**Karottenspalten mit Salbei und Vanille**

**Pimentos de Padron mit Jordan Olivenöl und Maldon Sea-Flakes**

**Hausgemachte Falaffel**

**Gebackene Aubergine, geröstete Kürbiskerne und Balsamico-Reduktion**

**Variation an spanischen Oliven**

**Belugalinsensalat mit Gemüsebrunoise, Kirschtomaten und frischen Kräutern**

**Cremige Polenta mit Büffelmozzarella, Basilikum und Tomatenwürfeln**

**Geschmorte Kichererbsen mit Paprika, Möhren, Dörrtomaten und Pimentoöl**

**Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmesan und Rucola**

**Mediterrane Mille Feuille mit geschmolzenen Kirschtomaten, Sommertrüffel**

**und gebackener Rauke**

**Vegane Laugen-Serviettenknödel mit Waldpilzragout**

**Papas arrugadas mit mojo rojo**

~~~



TISCHBUFFET FAMILY STYLE  
VEGETARISCH | VEGAN

Dessertbuffet

**Gratinierte Beeren mit hausgemachtem Sauerrahmeis**

**Mousse au Chocolat mit marinierten Erdbeeren**

**Kokosmilchreis mit Schokoladen-Bananen-Eis**

45,00€



## MENÜ I

*Wir servieren Ihnen...*

### **Kürbiscrèmesuppe**

**verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen**

*...dazu reichen wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta, Butter, Olivenöl und Maldon-Sea-Flakes*

~~~

### **Kalbsrückensteak mit Rotweinjus**

**dazu sautierte Pilze und Rosmarinkartoffeln**

~~~

**Schokoladen-Lava-Kuchen mit  
hausgemachtem Tonkabohnen Eis  
und gratinierten Beeren**

34,00€

## MENÜ II

*Wir servieren Ihnen...*

**Spanische Gazpacho mit Paprikawürfeln  
und Chorizo-Croûtons**

*...dazu reichen wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta, Butter, Olivenöl und  
Maldon-Sea-Flakes*

~~~

**Gebrautes Steinbeißer Filet mit  
Orangen-Fenchelgemüse, geschmolzenen Tomaten  
dazu Basilikumschäumchen**

~~~

**Deichlamm-Karree rosa gebraten  
mit Rosmarinjus, Ratatouille  
und Pastinaken-Püree**

~~~

*Desserttrilogie...*

**Altländer Apfel Crumble  
Cassis-Sorbet  
Panna Cotta von der weißen Schokolade**

40,00€

## SPARGELMENÜ

*Wir servieren Ihnen...*

### **Spargelcrèmesüppchen**

*...dazu reichen wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta, Butter, Olivenöl und Maldon-Sea-Flakes*

~~~

**Frischer Stangenspargel mit Frühkartoffeln, zerlassener Butter,  
Champagner Sauce Hollandaise und Barolojus,  
dazu reichen wir Katenschinken, Filet Mignons, gebratene  
Seeteufel-Medaillons  
sowie panierte Kalbsschnitzel**

~~~

*Desserttrilogie bestehend aus...*

**Spargelsorbet  
Erdbeersalat und  
Rhabarber Crumble**

46,00€