



Buffet „Märkischer Landmann“

Begeben Sie sich mit uns auf einen kulinarischen Spaziergang durch die Wälder entlang der Seen und Felder Brandenburgs. Entdecken Sie die köstliche Vielfalt einer Region mit Geschichte und Tradition.

(buchbar ab 30 Personen)

Frische Salate der Saison mit
Balsamico-, Joghurt-, und Hausdressing
Hecht gefüllt mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern
Frischer Fisch aus dem Rauch mit Sahnemeerrettich
Geltower Flusskrebsterrine mit Maränenkaviar
Brandenburger Landschinken mit Sauergemüse
Brandenburger Kartoffelsalat

Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran
und gebackenem Speck

Krustenbraten vom Brandenburger Landschwein
Ragout vom Hirsch aus den hiesigen Wäldern mit Preiselbeeren
Pochierte Lachsforelle mit Spreewaldsoße
Kartoffeltaschen mit Frischkäse auf Rahmlauchgemüse

Gemüse der Saison aus den Gärten und von den Feldern Brandenburgs
gratinierte Kartoffeln

bunter Reis

Werderaner Apfelcharlotte mit Vanillesoße
Gefüllte Plinsen mit Sauerrahm und Quark
Illuminierte Eisbombe „Seaside Garden“
Frisches Obst auf der Etagere



Königliches Buffet „Alter Fritz“

Dinieren Sie bei uns wie einst Könige und Kurfürsten in den
Preußischen Schlössern und Herrenhäusern.

(buchbar ab 30 Personen)

Mild geräucherter Lachs und kalt geräucherter Heilbutt
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße

Wildpastetchen“Försterin“ mit Cumberland sauce

Auswahl von feinen Fischterrinen

Lachs “Bellevue“ mit Creme fraîche

Reichhaltiges Salatbuffet mit Joghurt-, Balsamico-, und
Hausdressing, Cerealien sowie einer Brotauswahl

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen

Rinderfilet im Blätterteigmantel

Lammrücken unter der Pestohaube mit Thymiansauce

Perlhuhnbrüstchen mit gebackenen Feigen

Doradenfilet vom Grill mit Rosmarin und Tomaten

Frisches Marktgemüse,

Bandnudeln,

Siebenkorn-Reis,

Kartoffel-Selleriegratin

Verschiedene Cremes und Mousse

Feines aus der Hausbäckerei

Exotische Früchteplatte

Französische Käseauswahl mit Nussbrot



Buffet „Paradies“

(buchbar ab 30 Personen)

Serano Schinken & Cantaloupe Melone

Marinierter Pulpo mit frischen Tomaten

Thunfisch mit Paprika und Mais

Reichhaltiges Salatbuffet

mit Balsamico, Joghurt- und Hausdressing

Brot & Butter

Süßkartoffelsüppchen mit Chili

Ribeye am Stück gebraten

Conejo (Kaninchen in Paprika-Knoblauch-Marinade)

Carne de Cordero (Lammragout mit Thymian)

Lubina con Tomates secco (Wolfsbarsch mit getrockneten Tomaten)

Ratatouille mit Schafskäse

Mojokartoffeln, Ofenkartoffeln

Gemüsereis,

Gegrillte Zucchini,

Paprika & Maiskolben,

Grilltomaten

Charlotte von der Pina Colada

Illuminierte Eisbombe „Seaside Garden“

Frische Früchte mit Sangria – Gelee

Manchego mit Oliven



Buffet „Bella Italia”

(buchbar ab 30 Personen)

Reichhaltiges Salatbuffet mit Joghurt-, Balsamico-, und Hausdressing
sowie einer Auswahl an Cerealien und Brot

Tranchiertes Kalbfleisch mit Thunfischsoße, Kapern und Limetten

Coppa di stagionato, Parmaschinken & Panchetta
mit Honigmelone & Rucolasalat

Marinierte Gemüse vom Grill

(Zucchini, Paprika, Melanzane und Champignons)

Insalata Caprese

(Mozzarella di bufala mit Strauchtomaten und frischem Basilikum)

Minestrone mit Speck

und frischem Oregano

Am Stück gegrillte Kalbshaxen mit Knoblauch und Thymian

Saltimbocca à la Romana-Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken

Geschmorte Lammstelzen & frischer Rosmarin

Gegrillte Doradenfilets mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven

Gemüselasagne

Frisches Marktgemüse

Tomatenspaghetti, Kartoffelgnocci,

Nudelauswahl und Reis

Toscanelle

Tiramisu

Panna Cotta

Obst Etagere

Pecorino toscana, Taleggio & Bel Paese

mit frischen Trauben und Nüssen



Buffet „Schwielowsee Supreme“

(buchbar ab 30 Personen)

Am Stück geräucherte Lachsforelle

Meerrettichmousse & Kaisergranat

Mit Zitronengras marinierte Riesengarnele,

Avocadomousse und Tomatensalsa im Gläschen

Rosa gebratene Lende vom „Pommerschen Rind“

& pikantes Gemüse mit weißem Balsamico

Hirschpastetchen mit Sauce Cumberland

Reichhaltiges Salatbuffet mit Balsamico – Joghurt - & Hausdressing

Baguette & Butter

Mango – Kokossüppchen mit roten Chillies

Schweinefilet & Steinpilzduxelles im Blätterteigmantel

„Supreme“ vom Perlhuhn mit Panchetta und Oliven

Pochiertes Filet vom Norweger Lachs

Eismeergarnele & Noilly Prat

Polentaauflauf mit Blattspinat & Schafskäse

Kartoffel – Selleriegratin,

Reis aus der Camargue und

Risotto von der Perlgraupe

Frisches Marktgemüse aus Brandenburg's Gärten

Marmoriertes Mousse von der Abinao & weißen Schokolade

Illuminierte Eisbombe „Seaside Garden“

Papayamousse im Schokoladengitter

Feines aus der Waffelbäckerei

Rohmilchkäse vom Brett