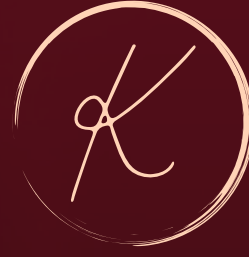




MUSEUMSSCHÄNKE BLANKENSEE



LANDGASTHAUS HOLBECK



ZUM MÄRKISCHEN ECK

CATERING

Catalogue

BANKETTMAPPE

ZUM MÄRKISCHEN ECK | LANDGASTHAUS HOLBECK | MUSEUMSSCHÄNKE BLANKENSEE

Angesichts derzeit sehr dynamischer Preisentwicklungen für unserer Materialien erhalten wir von unseren Lieferanten momentan nur Tages- bzw. Wochenpreise. Wir bitten um Verständnis, dass wir unser Angebot nur unverbindlich/freibleibend abgeben

INHALTSVERZEICHNIS

<i>Canapes Und Empfangsgastronomie</i>	01
<i>Fingerfoodbuffet (Preussisch)</i>	03
<i>Fingerfoodbuffet (Französisch)</i>	04
<i>Brunchbuffet</i>	06
<i>Burgerliches Buffet</i>	06
<i>Preußisches Buffet</i>	07
<i>Nostalgie Buffet</i>	07
<i>Grill- Buffet Standard</i>	09
<i>Kleines Grill- Buffet</i>	10
<i>Italienisches Buffet</i>	12
<i>Hochzeitsbuffet</i>	12
<i>Kleines Märkisches Eck Buffet</i>	13
<i>Getränke Pauschale Bier/Wein</i>	13
<i>Getränke Pauschale Longdrink</i>	15
<i>Getränke Pauschale Cocktail</i>	16





CANAPES UND EMPFANGSGASTRONOMIE

Halbe Brötchen belegt mit

Preis pro Stück auf Anfrage

Schnittkäse, Radieschenfächer
Brie, Walnusskerne
Gekochter Schinken, Cornichons
Roher Schinken, Silberzwiebeln
Salami, Oliven
Truthahnbrust mit Gurkenfächer, Kirschtomate
Roastbeef, Kresse

Baguette (französische Weiß- oder Vollkornbrotscheiben) belegt mit

Preis pro Stück auf Anfrage

Frischkäse, Schnittlauch
Brie, Walnusskerne
Roastbeef, Waldorfsalat
Tatar, Zwiebelringe
Roher Schinken, Melonenkugel
Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Dip
Matjestatar auf Pumpernickel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Räucheraal mit Dill, Wachtelei
Tiefseegarnelen mit Cocktailsauce

Kalte Snacks

Preis pro Stück auf Anfrage

Spieße von Tomaten und Mozzarella
Käsespieße mit Weintraube
Scampispieße mit Krustade
Peppadew mit Frischkäsefüllung
Antipasti-Spieße
Bagels gefüllt mit Eiersalat und Kochschinken
Wraps gefüllt mit Farmersalat und Hähnchenbrust

Warme Snacks

Preis pro Stück auf Anfrage

Verschieden belegte Minipizzen
Gemüsesticks im Tempuramantel
Nürnberger Bratwürstchen mit Senf
Quiche Lorraine
Scampispieße
Hähnchenspieße
Vegetarische Frühlingsrollen mit Ketjap Manis





Fingerfoodbuffet

Preußisch

Kalt

Kleine Berliner Buletten
mit Cornichons

Vollkornbrot
mit Apfel - Grieben - Schmalz
und Spreewälder Gewürzgurken

Weißbrotscheiben mit
Zwiebelmett, Metzgerbackschinken,
geräuchertem Forellenfilet

Käsespieße mit Weinbeeren

Warm

Schaschlik
vom Landschwein in eigenem Saft

Kleine Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

Gegrillte Gemüsespieße an
Gartenkräutersauce

Dessert

Rote Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce

Grießflammeri
mit Fruchtmark

Euro 25,90
ab 20 Person



Fingerfoodbuffet französisch

Kalt

Lebermousse
auf Vollkornbaguette

Salat von Fetakäse und Oliven

Geräucherter Lachs
auf Kartoffelrösti mit Dijonsenf

Warm

Französische Zwiebelsuppe

Gratinierte Käsequiche

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille
und kleinen Kartoffeln

Coq au vin

Dessert

Crème Brûlée

Mousse au Chocolate

Euro 26,90
ab 20 Personen



Brunchbuffet

Burgerliches Buffet

Kalte Speisen

Salami und Schinkenspezialitäten vom Brett
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Geräucherter Wildlachs mit Senf-Dillsauce
Kräuterquark, Eiersalat

Verschiede Konfitüren, Honig,
Nuss-Nougatcreme Fruchtjoghurt
und Quark

Vollkornbrot, Brötchen, Croissants,
Butter, Kräuter-Frischkäse

Warme Speisen

Rühreier

mit Schinkenstreifen und Tomaten

Panierte Schweineschnitzel
und Putenschnitzel

Nürnberger Bratwürste und Mini - Bouletten
mit Senf, Ketchup und Barbecuesauce

Knusprig gebratener Speck,
gebackene Champignonköpfe
mit Sauce Remoulade

Passierte Tomatensuppe

Backschweinschinken in einer Kräuterjus,
frisches Marktgemüse und Kräuterkartoffeln

Dessert

Süße gefüllte Eierkuchen
Götterspeisenauswahl mit Vanillesauce
Frisches Fingerobst

Euro 29,90
ab 25 Personen

kalt

Käse – Wurst – Salat

Pellkartoffelsalat

Kaviar – Eier

Hackepeter – Igel

Spreewälder Essiggemüse

Vollkornbrot, Weißbrot

Apfel – Griebenschmalz, Kräuterbutter

warm

Suppe

Bouillon vom Huhn

mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse
und frischen Kräutern

Hauptgänge

„Frikassee vom Landhuhn“

mit Buttererbsen, Karotten, Spargel und
Champignons, Langkornreis

„Schustertopf“

Eine Hausspezialität mit gebratenen Streifen
vom Schweinerücken, Würstchen, Zwiebeln,
Sauerkraut, Kartoffeln in einer
Honig – Senfsauce

Dessert

Walmeistergötterspeise,
Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce

Euro 29,90
ab 25 Personen

Preußisches Buffet

Nostalgie Buffet

Vorspeisen

Räucherfischauswahl aus dem Buchenrauch
mit Meerrettichsahne

Schinkenplatte mit Spreewälder Essiggemüse

Frischer Hackepeter mit Zwiebeln und
gekochtem Ei

Saisonaler Pflücksalat, Weißkrautsalat,
Tomatensalat und Gurkensalat

Vollkornbrot, Butter, Apfel-Grieben-Schmalz

Suppe

Altmärkische Bauernsuppe

Bouillon mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse
und frischen Kräutern

Hauptgänge

Pikant mariniertes Krustenbraten vom
Landschwein in einer Kräutersauce,
frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin

Lachsforellen-, Zander- und Welsfilet

„Spreewälder Art“

auf Schmorgurkengemüse
und Märkischen Sandkartoffeln

Dessert

Frisches Fingerobst

Rote Waldbeerengrütze
mit Bourbon-Vanillesauce

Euro 32,90
ab 25 Personen

kalt

Geräucherte Fische aus dem Buchenrauch
mit Apfel – Meerrettichsahne,
kleine Buletten mit Spreewälder Essiggemüse,
Gefüllte Eier mit Kaviar

Schopskasalat, Krautsalat, Bunter
Kartoffelsalat, Saisonaler Blattsalat

Weißbrot, Krustenbrot, Butter und
Apfel-Griebenschmalz

warm

Ukrainische Soljanka

mit Sauerrahm und Weißbrot

Hauptgänge

„Steak au four“

Gebratenes Schweinerückensteak
mit Würzfleisch und Käse überbacken

„Goldbroiler“ Junges Hähnchen
aus dem Ofenrohr

Lachsforellen-, Wels- und Zanderfilet
auf einer Sauce mit Wurzelgemüwestreifen
und Meerrettich

Beilagen:

Ungarischer Letscho,

Erbsegemüse in Holländischer Buttersauce,
Kartoffeln aus der Mark, Krokette

Dessert

Waldmeistergötterspeise,
und Schokoladenpudding
mit Vanillesauce

Zitronenquarkcreme

Euro 32,90
ab 25 Personen



Grill- Buffet Standard

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit karamellisiertem
Ziegenkäse Griechischer Bauernsalat mit
Fetakäse und Knoblauch Amerikanischer
Farmersalat Senf und Gewürzgurken
Gegrillte marinierte Gemüse
Pellkartoffelsalat

Dreierlei Grillsaucen:

Barbecuesauce, Knoblauchsauce,
Honigsauce Kräuterbutter

Ofenfrisches Brot, Ciabatta

Frisch vom Grill

Rostbratwurst aus der Region
Truthahnsteaks mit frischen Kräutern
Rinderhüftsteak Spareribs

Grillsteaks vom Schwein
in Kräuter-Marinade

als Beilagen servieren wir
Maiskolben vom Grill, Grillkäse
Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kräutern

Dessertbuffet

Vegane Kokos Panna Cotta
Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce
Frisches Fingobst

Euro 32,90
ab 25 Personen



Kleines Grill- Buffet

Vorspeisen

Pflücksalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
und Knoblauch Pellkartoffelsalat

Dreierlei Grillsaucen:

Barbecuesauce, Knoblauchsauce,
Kräuterbutter

Ofenfrisches Brot,

Frisch vom Grill

Rostbratwurst aus der Region
Truthahnsteaks mit frischen Kräutern

Grillsteaks vom Schwein
in Kräuter-Marinade

als Beilagen servieren wir
Maiskolben vom Grill,
Ofenkartoffeln mit Sour Cream
und Kräutern

Dessertbuffet

Veganes Kokos Panna Cotta
Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce
Frisches Fingerobst

Euro 24,90
ab 20 Personen



Italienisches Buffet

Hochzeitsbuffet

kalt

Vorspeisen (Als Fingerfood)

Duett von Melone
und italienischem Landschinken mit Grissini
Sonnengereifte Tomaten und Mozzarella
mit Basilikum an Balsamicoessig
und Olivenöl
Antipasti von verschiedenen Gemüsen
Mediterraner und tomatisierter Pastasalat

Ofenfrisches Ciabatta

warm

Suppe

Strauchtomatensuppe
mit geschmolzenem Mozzarella

Hauptgänge

Piccata Milanese von der Putenbrust mit
Tomatensauce, Mandel-Broccoli und
Kartoffelgnocchis
Osso Buco von der Lammhaxe
mit mediterranem tomatisiertem
Gemüse, Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln mit Rucola, getrockneten
Tomaten, gerösteten Pinienkernen und
gehobeltem Parmesan, Rucola Gebratenes
Mittelmeerfilet an Knoblauchbutter,
Tomaten, Oliven, Papria und Zucchini

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Karamellsauce
Frisches Fingerobst

Euro 35,90

kalt

Vorspeisen (Als Fingerfood)

Sonnengereifte Tomaten und Büffel-Mozzarella
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse
Nuthe-Lachsfilet an Pumpnickel und Frischkäse
Veganer Cous Cous Tabouleh-Salat
Wakamesalat mit mariniertem Hähnchenspieß
Ciabatta, Baguette

Suppe

„Altmärkische Hochzeitssuppe“

Geflügelbrühe mit Spargel, Eierstich,
Wurzelgemüse und frischen Kräutern

Hauptgänge

Geschmorte Irish Beef Ochsenbäckchen
in einer Wurzelgemüsesauce Filet vom
Jüterboger Heuschwein in Café de Paris
Buttersauce Saltim Bocca von der
Hähnchenbrust an Basilikumpestosauce
Wels- und Zanderfilet in Gartenkräutersauce

Vegetarisch:

Gnocchi Pfanne mit Spinat und Tomaten
als Beilagen servieren wir Buttergemüse
Bandnudeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln
Dessertauswahl
Mousse au Chocolat Hausgemachtes Tiramisu
Vegane Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark
Frisches Fingerobst

Euro 39,90 ab 25 Personen

Wir empfehlen Ihnen als Mitternachtsimbiss:

Deftige Gulaschsuppe mit Baguette,
Internationale Käseauswahl mit
Weintrauben und Nüssen

Euro 15,90

Kleines Märkisches Eck Buffet

Vorspeise

Goulaschsuppe „**Ungarische Art**“
mit Kartoffeln, Karotten, Paprika und
Schmand Gemischter Salat, Baguette

Hauptgänge

Fläminger Hirschgoulasch mit Pflaumen
und Wurzelgemüse geschmort, Schnitzel
vom Jüterboger Strohschwein
„**Wiener Art**“ Hausgemachte
Rinderroulade pikant gefüllt an eigener
Sauce Gebratenes Zanderfilet
nach „**Müllerin Art**“

Beilagen:

Salzkartoffeln, Klöße, Kroketten
Apfelrotkohl, Saisonale Gemüseauswahl

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel
Frisches Fingerobst
Kleine Internationale Käseauswahl
mit Weinbeeren

Euro 29,90
ab 20 Personen

Getränke Pauschale Bier/Wein

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für
die Tische zum eindecken

Saft:

Apfelsaft, Rhabarbersaft

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale, Limos

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken
Weiß Trocken/ Halbtrocken/
Weinschorle

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage)
Mixbier Alster, Diesel
Bier Alkoholfrei
Hefe
Hefe Alkoholfrei

Pro Person 25 Euro
Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Popcornmaschine 80 €
Imbisswagen Preis auf Anfrage

**Getränke dienen zur Orientierung
und können individuell an ihre
Veranstaltung angepasst werden
sowie auch der Imbisswagen**



Getränke Pauschale

Longdrink

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

Saft:

Apfelsaft, Rhabarbersaft

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale,

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken
Weiß Trocken/ Halbtrocken/

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage) Mixbier Alster,
Diesel, Hefe, Hefe Alkoholfrei

Longdrinks:

Gin Tonic, Rum Cola, Lillet Raspberry,
Aperol Spritz

Muntermacher:

Jägermeister, Kirsch Likör

Pro Person 35 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Popcornmaschine 80 €

Teufel Rockster Musikbox 65 €

Imbisswagen Preis auf Anfrage

**Getränke dienen zur Orientierung
und können individuell an ihre
Veranstaltung angepasst werden
sowie auch der Imbisswagen**





Getränke Pauschale Cocktail

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

Saft:

Apfelsaft, Rhabarbersaft

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale, Limos

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken
Weiß Trocken/ Halbtrocken/

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage) Mixbier Alster,
Diesel, Hefe, Hefe Alkoholfrei

Longdrinks:

Gin Tonic, Rum Cola, Lillet Raspberry,
Aperol Spritz

Cocktails:

Sex on the Beach, Mojito, Caipirinha

Alkoholfreie Cocktails:

Rainbow, Schweppes Virgin Mjito

2 x Muntermacher:

Jägermeister, Kirsch Likör oder
nach Absprache

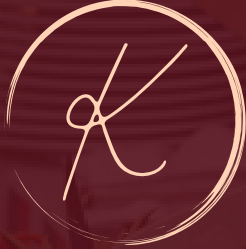
Pro Person 45 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Popcornmaschine 80 €

Teufel Rockster Musikbox 65 €

Imbisswagen Preis auf Anfrage



ZUM MÄRKISCHEN ECK

ZUM MÄRKISCHEN ECK

033731 17036

www.zum-maerkischen-eck.de

info@zum-maerkischen-eck.de

Dorfplatz 17, 14959 Trebbin



LANDGASTHAUS HOLBECK

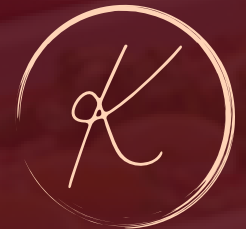
LANDGASTHAUS HOLBECK

033733 600 057

www.landgasthausholbeck.de

Landgasthaus-Holbeck@hotmail.de

Eichenallee 9, 14947 Nuthe-Urstromtal



MUSEUMSSCHÄNKE BLANKENSEE

MUSEUMSSCHÄNKE BLANKENSEE

033731 12496

www.museumsschänke-blankensee.de

info@museumsschänke-blankensee.de

Blankenseer Dorfstraße 4, 14959 Trebbin



WWW.ZUM-MAERKISCHEN-ECK.DE