

*Büfett-Vorschläge zum individuellen Zusammenstellen in unserer
Gaststätte „Kleine Residenz“*

Für 20 bis 50 Personen

*Der Preis pro Person richtet sich nach der Zusammenstellung zwischen
18,00 € und 26,00 €, vom Rustikalen- bis Gourmetbüfett.*

- Platten:*
- *Käseplatte (verschiedene Sorten)*
 - *Räucherfischplatte (verschiedene Sorten)*
 - *Schinkenplatte (verschiedene Sorten)*
 - *Ungarische Salamiplatte*
 - *Bratenplatte (Buletten, Hähnchenschenkel)*
 - *gemischte Obstplatte*
 - *Terrine – Pastetenplatte*

- Salate:*
- *gemischter frischer Salat/Oliven und Feta extra*
 - *Tomate/Mozarella*
 - *Salate der Saison z.B. Bohnen-, Spargelsalat*
 - *Kartoffelsalat/Essig und Öl oder Mayonnaise*
 - *Eiersalat*
 - *Krautsalat*
 - *Geflügelsalat*
 - *Rindfleischsalat*

- Sonstiges:*
- *Butter und Schmalz*
 - *Kaviaeier*
 - *Hackepeterigel*
 - *Scrimpscocktail*
 - *Partyrad, Baguette, Brötchen, Schusterjungs*

- Dessert:*
- *Obstsalat*
 - *Rote Grütze*
 - *Schokoladenpudding
angerichtet in Gläsern*

- Suppen:*
- *Gulaschsuppe*
 - *Ochsenschwanzsuppe*
 - *Soljanĳa*
 - *Kartoffel-Kressesuppe*
 - *Käse-Lauchsuppe*
 - *Tomatencremsuppe*
 - *klare oder gebundene Waldpilzsuppe*

- Warm:*
- *Krustenbraten*
 - *Kasslerbraten*
 - *Prager Schinken*
 - *Rind- oder Schweinefilet*
 - *Wildgulasch*
 - *Lachs- oder Zanderfilet*

- Gemüse:*
- *Gemüse der Saison (zum Wildgulasch, Rind- oder Schweinefilet)*
 - *Sauerkohl (zum Krusten-, Kassler-, Schinkenbraten)*
 - *Wirsing in Rahm (zum Fisch)*

Auf Wunsch können Sättigungsbeilagen wie Kartoffeln, Spätzle, Klöße, Reis oder Bratensauce gereicht werden.

Zum Empfang reichen wir Ihnen gern für Ihre Gäste 1 Glas Sekt bzw. Orangensaft zum Preis von 2,60 €, ab 40 Personen 2,00 €. Im Sommer gern mit Erdbeeren zum Preis von 3,00 €, ab 40 Personen für 2,60 €.

Wir gehen gern auf Ihre speziellen Wünsche und Ideen ein.

Menüvorschläge
für Veranstaltungen bis zu 30 Personen

Menü I

Kartoffel-Kressesuppe mit Lachsstreifen

*Rinderfilet auf Waldpilze in Rahm mit Bohnen im Speckmantel und
Kroketten*

frischer Obstsalat mit Sahnehaube

Menü II

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Tomatenfilets

*pochiertes oder gebratenes Lachsfilet
auf Wirsingkohlgemüse, Brokkolirösschen und Wildreis*

hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Menü III

Steinpilzrahmsuppe oder klare Steinpilzsuppe

*gefülltes Schweinefilet „Duxles“
mit Gemüse der Saison und Kroketten*

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube

*Die Sättigungsbeilagen (Kartoffeln, Pommes etc.) können auch separat
in Schüsseln vorgelegt werden.*

*Diese Menüvorschläge sollen nur Beispiele darstellen, Die Menüs sind
individuell, im Gespräch mit dem Koch, nach Ihren Wünschen
zusammenstellbar.*

Außerdem bieten wir im „Außer-Haus-Verkauf“ an:

Kanapees verschieden belegt:

<i>Käse, Salami, Schinken etc.</i>	<i>Stück ab 2,00 €</i>
<i>Räucherfisch, verschiedene Braten</i>	<i>Stück ab 2,50 €</i>

Für Ihre besondere Party:

*Spanferkel ca. 15 kg ausreichend für ca. 30 Personen
ingelegt, gespritzt, gebacken
Lieferung frei Haus in die Einzugsgebiete Buch, Karow und
Blankenburg*

280,00 €

*zusätzlich mit großem gemischten Salat, Sauerkohl, Butter, Baguette
oder Brötchen*

370,00 €

*Kalte Platten
ab 10 Personen*

<i>Käsebrett</i>	<i>65,00 €</i>
<i>Schinkenplatte</i>	<i>65,00 €</i>
<i>Bratenplatte</i>	<i>60,00 €</i>
<i>Fischplatte</i>	<i>75,00 €</i>
<i>Wurstaufschnittplatte</i>	<i>55,00 €</i>
<i>gemischte Salamiplatte</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Tomate/Mozarellaplatte</i>	<i>15,00 €</i>
<i>verschiedene Salate</i>	<i>ab 15,00 €</i>
<i>Obstsalat</i>	<i>ab 16,50 €</i>

Warmanteil

<i>Gulaschsuppe</i>	<i>30,00 €</i>
<i>andere Suppe</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Krustenbraten auf Sauerkohl (4-5 kg)</i>	<i>40,00 – 45,00 €</i>
<i>Kasslerbraten auf Sauerkohl (ca. 3 kg)</i>	<i>35,00 – 40,00 €</i>

Sie können bei uns einzelne Platten bzw. komplette Büfets bestellen zur Selbstabholung oder bei Lieferung mit Aufpreis.

Die Preise der Platten sind für 10 – 13 Personen kalkuliert und können im Preis variieren bei besonderen Wünschen Ihrerseits.

Verleih

<i>Zapfanlage mit 2 Zapfhähnen und CO₂-Flasche</i>	<i>60,00,€</i>
<i>verschiedene Sorten Biergläser</i>	<i>0,50 €/Stck.</i>
<i>Sektgläser</i>	<i>0,30 €/Stck.</i>
<i>Wärmebehälter</i>	<i>10,00 €</i>
<i>sonstiges Geschirr nach Absprache</i>	

Für fehlende oder beschädigte Artikel erheben wir einen Aufpreis. Innerhalb von 3 Tagen muss die Rückgabe des Leihgutes im sauberen Zustand erfolgen. Wird der Rückgabetermin nicht eingehalten, erheben wir nach dem 3. Tag je Stück eine zusätzliche Benutzungsgebühr von 1,50 €. Für nicht gereinigtes Geschirr wird ebenfalls ein Aufpreis berechnet.

Speisekarte bei Gruppenbesuchen ab 20 Personen

<i>Soljanka mit saurer Sahne und Toast</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Würzfleisch mit Käse überbacken und Toast</i>	<i>3,50 €</i>
<i>kleiner gemischter Salat</i>	<i>2,80 €</i>
<i>filetierte Forelle „Müllerin“ mit Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Wildgulasch mit Kartoffelklöße und Salatgarnitur</i>	<i>8,50 €</i>
<i>paniertes Schnitzel mit Mischpilze, Pommes frites und Salatgarnitur</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Berliner Leber mit Rotkohl und Kartoffelpüree</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>3,50 €</i>

Bei Veranstaltungen über 30 Personen schlagen wir Ihnen 3 – 5 Hauptgerichte aus der a la carte Speisekarte bzw. ein Büfett vor.

Selbstverständlich versuchen wir in Gesprächen mit Ihnen auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.