

ESSEN & TRINKEN FOOD & BEVERAGES

INHOUSE CATERING



Lunchbuffet laut Küchenchef

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Salatbuffet | Brot & Brötchenauswahl mit Butter
2 x Vorspeisen
2 x Hauptgänge
2 x Dessert
ab 32,00 Euro pro Person

Variante 1

Zitronenhähnchen | Apfel-Spargelsalat
Tomaten-Brot Salat | rote Zwiebeln | Basilikum | Mini Mozzarella
Auswahl an Blattsalaten | verschiedene Toppings und Dressings
Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl | Butter und Quark
Gebratene Hähnchenmedaillons | Spargelragout | Salzkartoffeln
Orecchiette | mediterranes Gemüse ragout
Panna Cotta | Erdbeeren
Honig-Joghurt | Orangen | Nüssen

Variante 2

Grapefruit-Avocado-Salat | Flusskrebse
Blumenkohl-Kichererbsen-Curry | geräucherte Putenbrust
Auswahl an Blattsalaten | verschiedene Toppings und Dressings
Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl | Butter und Quark
Gebratene Putensteaks | Senfsauce | Rosmarinkartoffeln
Fusilli | grüner Spargel | Zitronen-Thymian-Sauce
Obstsalat | Minze
Pfirsich Melba Creme | Himbeersauce

Lunch buffet – Chef's Selection

(Starters & main courses with vegetarian and | or vegan alternatives)

Salad buffet | bread & roll selection with butter
2 x starters
2 x main courses
2 x desserts
from 32.00 Euro per person

Option 1

Lemon chicken | apple and asparagus salad
Panzanella | red onion | basil | mini mozzarella
Mixed salad greens | assorted toppings and choice of dressing
Selection of breads | butter and quark
Pan-seared chicken medallions | asparagus ragout | boiled potatoes
Orecchiette | Mediterranean vegetable ragout
Panna cotta | strawberries
Yoghurt with honey | oranges | nuts

Option 2

Grapefruit and avocado salad | crayfish
Cauliflower and chickpea curry | smoked turkey breast
Mixed salad greens | assorted toppings and choice of dressing
Selection of breads | butter and quark
Pan-seared turkey steaks | mustard sauce | rosemary roasted potatoes
Fusilli | green asparagus | lemon-thyme sauce
Fruit salad | fresh mint
Peach melba | raspberry sauce

Lunchbuffet laut Küchenchef

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Salatbuffet | Brot & Brötchenauswahl mit Butter
3 x Vorspeisen
3 x Hauptgänge
3 x Dessert
ab 36,00 Euro pro Person

Variante 1

Wildkräutersalat | Chili-Cocktailgarnelen
Apfel-Spargelsalat | Zitronenhähnchen
Antipasti Frühlingsgemüse | Balsamico | Olivenöl
Auswahl an Blattsalaten und angemachten Delikatess-Salaten
verschiedene Toppings und Dressings
Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl | Butter | Becel und Quark
Ganze Lachsseite | gegrillter Frühlingsslauch | Zitronensauce
Gebratenes Walnusshähnchen | Melonen-Salsa
Orecchiette | Spargelragout | gegrillter Tofu
Saisonale Gemüseauswahl
Süßkartoffeln | Reis
Erdbeersalat | Vanillesauce
Mousse au Chocolat | Herzkirschen
Obstsalat

Lunch buffet – Chef's Selection

(Starters & main courses with vegetarian and | or vegan alternatives)

Salad buffet | bread & roll selection with butter
3 x starters
3 x main courses
3 x desserts
from 36.00 Euro per person

Option 1

Wild herb salad | chilli prawns
Lemon chicken | apple and asparagus salad
Spring vegetable antipasti | balsamic vinegar | olive oil
Mixed salad greens | dressed deli salads
assorted toppings and choice of dressing
Selection of assorted bread | butter | margarine and quark
Whole side of salmon | grilled leeks | lemon sauce
Roasted walnut chicken | melon salsa
Orecchiette | asparagus ragout | grilled tofu
Selection of seasonal vegetables
Sweet potatoes | rice
Strawberries | vanilla sauce
Mousse au chocolat | sweet cherries
Fruit salad

Lunchbuffet laut Küchenchef

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Salatbuffet | Brot & Brötchenauswahl mit Butter
3 x Vorspeisen
3 x Hauptgänge
3 x Dessert
ab 36,00 Euro pro Person

Variante 2

Marinierte Flusskrebse | bunter Paprika
Geräucherte Putenbrust | Rucola | Spargelsalat
Melonen-Gazpacho Salat | Minze | Ziegenkäse
Auswahl an Blattsalaten und angemachten Delikatess-Salaten
verschiedene Toppings und Dressings
Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl | Butter | Becel und Quark
Gebratener Kabeljau | Tomaten-Aprikosenragout
Poulardenbrust | Karotten-Erbsenrahm
Penne Verdura | Frühlingslauch | Kirschtomaten
Champignons-Soja-Sahnesauce
Saisonale Gemüseauswahl
Kartoffelgratin | Ebly Weizen
Rote Grütze | Vanillesauce
Piña Colada Crème | Ananasragout
Obstsalat

Lunch buffet – Chef's Selection

(Starters & main courses with vegetarian and | or vegan alternatives)

Salad buffet | bread & roll selection with butter
3 x starters
3 x main courses
3 x desserts
from 36.00 Euro per person

Option 2

Marinated crayfish | sweet peppers
Smoked turkey breast | rocket | asparagus salad
Gazpacho salad with melon | fresh mint | goat's cheese
Mixed salad greens | dressed deli salads
assorted toppings and choice of dressing
Selection of assorted bread | butter | margarine and quark
Pan-fried cod | tomato and apricot ragout
Breast of poularde | creamed carrots and peas
Penne verdura | leeks | cherry tomatoes
soy-based mushroom-cream sauce
Selection of seasonal vegetables
Potato gratin | durum wheat berries
Mixed red berry compote | vanilla sauce
Piña colada crème | pineapple compote
Fruit salad

Lunchbuffet laut Küchenchef

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Salatbuffet | Brot & Brötchenauswahl mit Butter

Suppe

3 x Vorspeisen

3 x Hauptgänge

3 x Dessert

ab 38,00 Euro pro Person

Bunter Chicorée-Avocado Salat | geräucherter Lachs
Sommerlicher Hähnchensalat | Gurke | Pfirsich | Zitronengras | Mandeln

Gekräuterte Mini Bouletten | Kartoffelsalat

Auswahl an Blattsalaten und angemachten Delikatess-Salaten

verschiedene Toppings und Dressings

Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl | Butter | Becel und Quark

Consommé Strauchtomate | Wurzelgemüse

Gebratener Zander | Pak Choi | Limonen-Sauce

Gebratene Rindfleischröllchen | mediterranem Gemüse

Vegane Pasta | Kokossauce | Spinat | Walnüssen

Saisonale Gemüseauswahl | Rosmarinkartoffeln

Mascarponecrème | Pfirsiche | Kiwi-Ananassalat | Granatapfel

Obstsalat

Alternative Suppen:

Kartoffelsuppe | Knacker

Marokkanische Linsensuppe

Minestrone

Havelländer Gemüsesuppe

Spargelcremesuppe (saisonal)

Lunch buffet – Chef's Selection

(Starters & main courses with vegetarian and | or vegan alternatives)

Salad buffet | bread & roll selection with butter

soup

3 x starters

3 x main courses

3 x desserts

from 38.00 Euro per person

Bright mixed chicory and avocado salad | smoked salmon

Summery chicken salad | cucumber | peach | lemongrass | almonds

Herbed meatballs | potato salad

Mixed salad greens | dressed deli salads

assorted toppings and choice of dressing

Selection of assorted bread | butter | margarine and quark

Vine tomato consommé | root vegetables

Pan-fried perch | pak choi | lime sauce

Braised beef roulade | Mediterranean vegetables

Vegan pasta | coconut sauce | spinach | walnuts

Selection of seasonal vegetables | Rosemary roast potatoes

Mascarpone cream | peaches | Kiwi and pineapple salad | pomegranate

Fruit salad

Alternative soup options:

German sausage and potato soup

Moroccan lentil soup

Minestrone

Mixed vegetable soup

Cream of asparagus soup (seasonal)

Suppenlunchbuffet

Variante 1

2 Suppen zur Wahl mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen Brot & Brötchenauswahl mit Butter

ab 18,00 Euro pro Person

Variante 2

2 Suppen zur Wahl mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen Brot & Brötchenauswahl mit Butter

Estrel Salatbuffet

Auswahl an Blattsalaten und angemachten Delikatess-Salaten verschiedene Toppings und Dressings

Obstkorb

ab 22,00 Euro pro Person

Suppenauswahl

Gulaschsuppe mit Schmand

Havelländer Gemüsesuppe

Chili con Carne Pichelsteiner

Gemüseeintopf

Hühnereintopf mit Gemüse

Gaisburger Marsch

Bunter Bohnen Eintopf

Vegetarischer

Gemüseeintopf Asiatische

Steckrübensuppe

Kartoffeleintopf

Soup lunch buffet

Option 1

A choice of 2 soups with vegetarian options or vegan options on request selection of assorted bread and butter

from 18.00 Euro per person

Option 2

A choice of 2 soups with vegetarian options or vegan options on request selection of assorted bread and butter

Estrel salad bar

Mixed salad greens | dressed deli salads assorted toppings and choice of dressing

Selection of fresh fruits

from 22.00 Euro per person

Selection of soups

Goulash with sour cream

Mixed vegetable soup

Chilli con carne

Traditional Bavarian vegetable

stew Chicken and vegetable stew

Traditional Swabian beef stew

Mixed bean stew

Vegetable stew

Asian-inspired swede soup

Sausage-potato soup

3 Gänge Menü

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Variante 1

Suppe | Hauptgang | Dessert

ab 32,00 Euro pro Person

Pilzconsommé

Hähnchenmedallion | Kräuterjus | gegrillte Karotten | Brokkoli

Kartoffelgratin

Schokoladenkuchen | Mangoragout | Beeren

Variante 2

Vorspeisen | Hauptgang | Dessert

ab 36,00 Euro pro Person

Lachs | Rote Bete Meerrettich | Rettich-Carpaccio | Wildkräutersalat

Maispoulardenbrust | Marsalajus | buntes Gemüse | soufflierte Kartoffeln

Lime Cake | Kalamansi | Himbeer | Baiser

3-course menus

(Starters & main courses with vegetarian options or vegan options on request)

Option 1

Soup | main course | dessert

from 32.00 Euro per person

Mushroom consommé

Chicken medallion | herb jus | roasted carrots | broccoli

potato gratin

Chocolate cake | mango compote | berries

Option 2

Starters | main course | dessert

from 36.00 Euro per person

Salmon | beetroot horseradish | radish carpaccio | wild herb salad

Corn-fed breast of poularde | marsala jus | mixed vegetables | potato

soufflé Lime cake | calamansi | raspberries | meringue

3 Gänge Menü

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Variante 3

Vorspeisenvariation oder Rondell | Hauptgang | Dessert

ab 40,00 Euro pro Person

Geräucherter Lachs | Wasabi-Creme-Fraiche
Wachtelbrust-Terrine | Preiselbeer-Linsen-Salat
Couscous-Salat | gefüllte Mini Paprini

Saftig gebratenes Roastbeef | Kräutermantel | Marsala Jussaisonaales
Gemüse | soufflierte Kartoffel

Creme Catalan Schnitte | Schokolade | Joghurt | Lime Pie

Vegetarisches | Veganes Menü

Bunte Bete mit Apfel-Balsamico | gegrillte Kräutersaitlinge
Wildkräutersalat

Gegrilltes mediterranes Gemüse | Süßkartoffel|püree
Buchweizen-Erbesen-Risotto

Schokoladen-Kokos-Cake mit Brombeerbiskuit | Beerenmix
Schokoladenerde

Gegrillte Brot-Erde | Kürbismousse | Pastinaken Creme | Havelländer
Antipasti-Gemüse | Pilze | Rote Bete-Schalotte | Ziegenkäse |
Wachtelei

Gebratener Tofu-Taler | gefüllte Artischocke | Blumenkohlcrème
gebratenes Mini Gemüse | Ravioli mit Käse

3-course menus

(Starters & main courses with vegetarian options or vegan options on request)

Option 3

Starter variations or small plates | main course | dessert

from 40.00 Euro per person

Smoked salmon | wasabi crème fraîche
Quail breast terrine | cranberry and lentil salad
Couscous salad | mini stuffed peppers

Succulent roast beef | herb crust | marsala jus
seasonal vegetables | potato soufflé

Crème brûlée slice | chocolate | yoghurt | lime tart

Vegetarian | vegan menu

Rainbow beetroot with apple balsamic dressing | grilled king oyster
mushrooms | wild herb salad

Roasted Mediterranean vegetables | sweet potato purée
buckwheat and pea risotto

Chocolate-coconut torte with blackberry crust | mixed berries chocolate
crumble

Toasted bread | pumpkin mousse | parsnip cream | Havelland antipasti
vegetables | mushrooms | beetroot and shallot | goat's cheese | quail's
egg

Pan-fried tofu steaks | stuffed artichoke | cauliflower purée
roasted baby vegetables | cheese ravioli

4 Gänge Menü

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Variante 1

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

ab 45,00 Euro pro Person

Geräucherter Lachs | Rettich-Carpaccio | Wasabi-Crème-Fraîche
asiatischer Sprossensalat

Consommé Strauchtomate | Mini Ravioli | Basilikum

Roastbeef im Kräutermantel | Marsala-Jus | Pastinaken-Creme grüne
Bohnen | junger Mais | geröstete Karotte | Briocheküchlein

Brownie-Caramel-Cake | Mangoragout | Vanilleeiscreme
mit Reismehlmantel

Vegetarisches | Veganes Menü

Mini Gemüse | Hummus-Beet | Rote Bete-Carpaccio | Orangen-
Bulgur

Consommé Strauchtomate | Wurzelgemüse | Basilikum

Rübenfeld | Pilze | Wirsing | Champagnerlinsen | Haferschaum

Thymianbrösel

Veganer Schwarzwald

Kirschwasser-Dome | Cherry Stones | Kirschessig-Sorbet Schokoerde
| Schokoast

3-course menus

(Starters & main courses with vegetarian options or vegan options on request)

Option 1

Starter | soup | main course | dessert

from 45.00 Euro per person

Smoked salmon | radish carpaccio | wasabi crème fraîche
Asian-style beansprout salad

Vine tomato consommé | mini ravioli | fresh basil

Herb-crusted roast beef | Marsala jus | parsnip cream | green beans
baby corn | roasted carrots | mini brioche

Brownie caramel cake | mango compote | vanilla mochi ice cream

Vegetarian | vegan menu

Baby vegetables | hummus | beetroot carpaccio | bulgur wheat
with orange dressing

Vine tomato consommé | root vegetables | fresh basil

Root vegetables | mushrooms | savoy cabbage | Château lentils oatmeal
foam | thyme breadcrumbs

Vegan Black Forest

Cherry liqueur dome | cherry-balsamic sorbet with edible cherry stones
chocolate earth | chocolate branch

4 Gänge Menü

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Variante 2

Vorspeisenvariation oder Rondell | Suppe | Hauptgang | Dessert

ab 50,00 Euro pro Person

Oktopus | Staudensellerie | Passionsfruchtsauce

Wachtelbrustterrine | Cumberlandsauce

Geschmorte Feige | Ziegenfrischkäse | Honig

Grünes Erbsen-Schaum-Süppchen | Minze | gebratene Flusskrebse

Entenbrust | langer Pfeffer | Beeren-Jus | gegrillte Karotte soufflierte Kartoffel

Beeren | Champagnerschaum | Dinkel Stone Schokoladeneiscreme

4-course menus

(Starters & main courses with vegetarian options or vegan options on request)

Option 2

Starter variation or small plates | soup | main course | dessert

from 50.00 Euro per person

Octopus | celery | passion fruit glaze

Quail breast terrine | Cumberland sauce

Braised figs | fresh goat's cheese | honey

Green pea foam soup | mint | sautéed crayfish

Breast of duck | Indian long pepper | berry jus

roasted carrots | potato soufflé

Berries | Champagne foam | chocolate-rolled popped spelt chocolate ice cream

4 Gänge Menü

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Variante 3

Vorspeisenvariation oder Rondell | Suppe | Hauptgang | Dessert

ab 50,00 Euro pro Person

Geräucherter Lachs | Rote Bete Meerrettich
Geräucherte Entenbrust | Champagner-Linsensalat | Preiselbeeren
Rote Bete-Schnitte | Meerrettich | Sauerkrautboden
Zitronengrass-Kokos-Schaumsüppchen | gebratenen Garnelen
Geschmorte Kalbsschulter | rosa gebratenes Rind | Portweinjus
buntes Gemüse | getrüffeltes Kartoffelcrème
Duett Schokocreme | Balsamico-Brownie | Karamell | Schokoerde

4-course menus

(Starters & main courses with vegetarian options or vegan options on request)

Variation 3

Starter variation or small plates | soup | main course | dessert

from 50.00 Euro per person

Smoked salmon | beetroot horseradish
Smoked breast of duck | Château lentil salad | cranberries
Sliced beetroot | horseradish | sauerkraut
Lemongrass-coconut foam soup | sautéed prawns
Braised veal shoulder | medium-rare roast beef | port jus
mixed vegetables | truffle-infused potato cream
Chocolate cream duo | balsamic brownie | caramel | chocolate earth

4 Gänge Menü

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

Veganes Menü

ab 50,00 Euro pro Person

Hirse | grüner Spargel | Avocado
Pilze | Kichererbsen-Walnuss-Kräuterfüllung | Soja-Joghurt
Sommerrolle | Rucola | Erdbeeren | Cashew Kerne

Grüne Erbsencremesuppe mit Minze | Spargel-Schaum-
Süppchen gegrillter Blumenkohl

Gebratene Tofu-Taler | gefüllte Artischocke mit
Blumenkohlcrème sommerliches Gemüse | Kräutersaitling

Veganer Schwarzwald
Kirschwasser-Dome | Cherry Stones | Kirschessig-Sorbet
Schokoerde | Schokoast

4-course menus

(Starters & main courses with vegetarian options or vegan options on request)

Vegan menu

from 50.00 Euro per person

Millet | green asparagus | avocado
Mushroom | chickpea-walnut herb filling | soy-based yoghurt dressing
Summer roll | rocket | strawberries | cashews

Green pea cream soup with mint | asparagus foam soup
grilled cauliflower

Pan-fried tofu steaks | stuffed artichoke with cauliflower purée
summer vegetables | king oyster mushroom

Vegan Black Forest
Cherry liqueur dome | cherry-balsamic sorbet with edible cherry stones
chocolate earth | chocolate branch

Dinnerbuffet

(Vorspeisen & Hauptgänge mit vegetarischen oder auch veganen Alternativen)

5 x Vorspeisen | Salatbuffet | Brot & Brötchenauswahl mit Butter
Suppe | 3 x Hauptgänge | 1 x Schneidestation | 4 x Dessert

ab 50,00 Euro pro Person

Aus dem Show Räucherofen:

Geräucherter Lachs mit Sahne- Meerrettich

Mango-Möhrensalat | gelackte Hähnchenstreifen | Kräuteröl
Thunfischsalat „Nizza“ | grüne Bohnen | Sardellen | Oliven
Melonen-Gurken Salat | italienischer Landschinken | Rauke
Gegrilltes HVL Gemüse | Olivenöl | Balsamico
Auswahl an Blattsalaten | angemachten Delikatess-Salaten dazu
verschiedene Toppings und Dressings
Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl und Butter

Blumenkohl-Kokos Suppe | Kräuter-Briochewürfel

(Fortsetzung nächste Seite)

Dinner buffet

(Starters & main courses with vegetarian options or vegan options on request)

5 x starters | salad bar | selection of assorted bread and butter
soup | 3 x main courses | 1 x cutting station | 4 x dessert

from 50.00 Euro per person

From the smoker:

Smoked salmon with creamy horseradish

Mango carrot salad | lacquered chicken strips | herb oil
Tuna salad "Nice" | green beans | anchovies | olives
Melon and cucumber salad | Italian ham from the country side | arugula
Grilled handpicked vegetables | olive oil | balsamic vinegar
Selection of leaf salads, dressed delicacies salads with various
toppings and dressings
Selection of various bread, rolls and butter

Cauliflower coconut soup | herb brioche cubes

(continued next page)

Dinnerbuffet

(Fortsetzung)

Von der Schneidestation:

Havelländer Schweinekaree | Apfeljus

Ganze Lachsseite | Gurken-Wasabi-Jus
Gebratene Poulardenbrust | Pilzragout | Schnittlauch Tortiglioni |
Pesto | Piniemkerne | Rucola
Saisonale Gemüseauswahl
Kartoffelgratin | Kräuter-Reis

Vom Schokoladenbrunnen:

Exotische Früchte in Würfel geschnitten zum Selbstglasieren

Auswahl von kleinen Dessertspezialitäten aus unserer Patisserie
Profiterols im Schokoladenmantel
Mousse au Chocolate mit Herzkirschen
Käsekuchen | Limonengel | Nougatsteine

Dinner buffet

(Continuation)

From the cutting station:

Havelland pork loins | apple jus

Whole salmon side | cucumber-wasabi jus
Roasted poulard breast | mushroom ragout | chives
Tortiglioni | pesto | pine nuts | arugula
Selection of seasonal vegetable
Potato gratin | herb rice

From the chocolate fountain:

Exotic fruits cut into cubes for self-glazing

Selection of small dessert specialties from our patisserie
Profiteroles in chocolate coating
Chocolate mousse with sweet cherries
Cheesecake | lime gel | nougat stones

Live Cooking

Die aufgeführten Live Cooking Stationen* können zu einem Dinner Buffet Ihrer Wahl hinzugebucht werden. Die Stationen sind nicht einzeln buchbar!

Frisch aus dem Show-Räucherofen

Von der original italienischen Aufschnittmaschine

Burger Station

Berliner Döner Stand

Aus dem Betonmischer

Von der Schneidestation

Berliner Curry Treff

Hot Dog Station

Sushi live zubereitete vom Sushi Meister

Churassco-Grill Station

Aus unserem Pizzaofen

Parmesanlaib

Von der Crêpe Station

Schokoladenbrunnen

Live Cooking

The listed live cooking stations* can be booked in addition to a dinner buffet of your choice. The stations cannot be booked individually!

Fresh from the smokehouse

Italian-style deli slicer

Burger station

Berliner kebab stand

Served from the concrete mixer

From the cutting station

Berliner currywurst snack bar

Hot dog station

Sushi prepared fresh by the sushi master

Churassco grill station

Rustic pizza oven

Parmesan wheel pasta

From the crêpe station

Chocolate fountain