

Verehrter Gast,

Hiermit erhalten Sie von uns
eine kleine Auswahl von Menüvorschlägen & Büffets
als Anregung und Anhaltspunkt
für Ihre bevorstehende Feierlichkeit!!!!

Diese Liste dient nur zur Orientierung
und kann von ihnen nach Belieben und Vorlieben
zusammengestellt, verändert, weggelassen
oder etwas hinzugefügt werden!!!

ALLE „MENÜS“ ANGERICHTET AB 10 PERSONEN!!!

ALLE „BÜFFETS“ ANGERICHTET AB 15 PERSONEN!!!

(unter 10/15 Personen wird evtl. ein Aufschlag von 10% p/P erhoben)

Bei uns ist (fast) nichts unmöglich.

Wir werden uns bemühen alle Ihre Wünsche zu erfüllen!!!!

Bitte sprechen Sie uns an,

Wir werden ihnen gerne helfen ihre Feier zu planen.

Weitere Listen für Canapés, belegte Brötchen,
Partyservice, Kuchen & Torten stehen zusätzlich zur Verfügung.

Frage Sie auch nach unserem „Grillpaket“

Wir freuen uns auf Sie

Das „IM WIESENGRUND“ Team

Familie Schaarschmidt & Mitarbeiter

Waldpilzrahmsuppe mit Sahne und Croutons

*

½ Ente gebraten (zart & saftig)
mit Entensoße, Apfelrotkraut und Rosenkohl
Klößen und Petersilienkartoffeln

*

Früchtesalat mit Vanilleeis & Sahne

21,50 €

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und Sahnehaube

*

Jungschweinerücken mit Schwarte, Rinderbraten und Hähnchenbrust
Gemüseplatte, Champignonrahmsauce
Kroketten und Petersilienkartoffeln

*

Vanilleiscreme mit heißen Kirschen

25,00 €

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne

*

Gespickte Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen,
gefüllter Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl, und Kroketten

*

Früchtesalat mit Beersauce, Eiscreme und Schlagrahm

26,00€

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kürbiskernen

*

Gefüllte Rinderroulade (2 stck.p/P) in Rahmsauce mit Gemüseplatte und Petersilienkartoffeln

*

Rote Grütze mit Vanilleiscreme

26,00€

Ostindische Geflügelcremesuppe mit Pfirsich und Kokosahne

*

Schweinefilet mit Speckmantel im Ganzen gebraten
mit Rahmchampignons, Gemüseplatte,
Sauce Bearnaise & Calvados-Pfefferrahmsauce, Petersilienkartoffeln und Kroketten

*

Mousse au Chocolate mit Früchten und Eierlikör – Creme fraiche

26.00€

Tomatenconsomme mit Eierstich und Klößchen

*

Medaillons vom Schweinefilet, Hähnchenbrust
Rahmchampignons, Gemüseplatte der Saison
Calvados-Pfefferrahmsauce & Sauce Bearnaise
Kartoffelbällchen und Petersilienkartoffeln

*

Haselnußeiscreme mit Mascarpone Rahm und frische Früchte garniert

31,00 €

Steinpilzcremesuppe mit Kräutersahne

*

Brust von der Barbarie- Ente (rosa gebraten)
mit Madeira- Orangensauce, Rotkraut und Rosenkohl, Herzoginkartoffeln

*

Überraschungs-Dessert (Mit Mousse, Eis & frische Früchte)

33,00€

**ALLE OBEN AUFGEFÜHRTEN MENÜ`S ERHALTEN SIE AUCH ALS BÜFFET
AB 25 PERSONEN MIT EINEN PREISNACHLASS VON 10 % !!!!!**
(Dabei werden aber die Suppe und das Dessert weiterhin serviert!)

Büffetvorschlag 1 (Kalt / warm)

- ☐ Hochzeitssuppe mit feiner Einlage (wird serviert)
- ☐ Hähnchenbrust im Parmesan-Eimantel mit Tomaten-Käse-Sauce
- ☐ Jungschweinerücken mit Schwarte mit Bratensoße und Bratkartoffeln
- ☐ Gemüseplatte der Saison und Kroketten
- ☐ Limandesfilet in Eihülle gebraten mit Petersilienkartoffeln und Soße Hollandaise
- ☐ Geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce
- ☐ Forellenfilet aus dem Rauch mit Sahnemeerrettich
- ☐ Honigmelone mit Rauchschenken
- ☐ Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
- ☐ Gemischte Käseplatte
- ☐ Curry- Geflügelsalat
- ☐ Tomaten- Mozzarella-Salat
- ☐ Bunte Salatschüssel mit verschiedenen Dressings
- ☐ Verschiedene Brotsorten ,Baguette, Partybrötchen und Butter
- ☐ Eisbombe „Traumschiff“ (wird serviert)
















32,00 €


Büffetvorschlag 2 (Kalt / warm)


- ☐ Garnelencremesuppe mit Gemüsewürfel und Kaviarsahne (wird serviert)
- ☐ Spießbraten oder Jungschweinerücken mit Schwarte
- ☐ Gemüseplatte der Saison
- ☐ Kroketten u. Petersilienkartoffeln
- ☐ Räucherlachs & Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- ☐ Schweineschnitzelchen mit Früchten garniert
- ☐ Gemischte Käseplatte
- ☐ Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
- ☐ Griechischer Bauernsalat
- ☐ Frische Blattsalate mit versch. Dressings
- ☐ Gemischter Brotkorb und Butter
- ☐ Birne „Helene“ (Vanilleeis mit Birne, Schokosauce & Sahne) - Wird Serviert-

26,00 €

Büffetvorschlag 3

-  Geflügelcremesuppe mit feiner Einlage (wird serviert)
-  Geräucherter Aal (Sahnemeerrettich)
-  Geräucherter Lachs (Senf – Dillsauce)
-  Forellenfilets aus dem Rauch
-  Krabben (Cocktailsauce)
-  Matjesfilets „Hausfrauen Art“
-  Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
-  Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
-  Käseplatte International
-  Geflügelsalat
-  Rauchschinken mit Melone
-  Hähnchenschnitzelchen
-  Griechischer Bauernsalat
-  Tomaten – Mozzarella-Salat
-  Frische Salate mit versch. Dressings

-  Rote Grütze mit Vanillesauce







-  Brot , Butter, Baguette, Partybrötchen






38,50 €


Büffetvorschlag 4


(Kalt / warmes)

„INTERNATIONAL“

-  Kartoffelrahmsüppchen mit Speckstreifen und Creme fraiche
-  Schweineschnitzel „Picatta“ mit Tomaten-Käsesauce
-  Hähnchenbrust auf Gorgonzola-Spinat-Sauce
-  Rotbarschfilet in Pankow gebraten und Soße Hollandaise
-  Gemüseplatte der Saison
-  Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln und Kroketten

-  Schinkenröllchen mit Rucola und Parmesan
-  Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
-  Käseplatte „4 Länder“
-  Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
-  Griechischer Bauernsalat

-  „Panna Cotta“ mit Kirschen

-  Versch. Sorten Brot, Partybrötchen und Butter

28,00 €

Brunchvorschlag : (Speisen und Getränke für 2 ½ Stunden im Preis enthalten)

Starter mit Frühstück: (ca. 10:30 Uhr)

- ☑ Aufschnitt (Wurst & Käse)
- ☑ Marmelade & Honig
- ☑ Joghurt & Quark
- ☑ Räucherlachs
- ☑ Orangen & Apfelsaft
- ☑ Filterkaffee & Tee
- ☑ Rührei , gebratene Speckscheiben
- ☑ Obstsalat
- ☑ Forellenfilets
- ☑ Tomate-Mozzarella-Salat
- ☑ Brot, Brötchen und Butter

Gefolgt vom Mittagessen: (ab ca. 11:30 Uhr)

- ☑ Spießbraten oder Jungschweinerücken mit Schwarte
mit Bratkartoffeln oder Sahnekartoffeln und Gemüseplatte

26,90 €

Getränkepauschalen-Beispiel: (alle Pauschalen sind zeitlich begrenzt)

(der Getränkepauschalpreis richtet sich nach Umfang der Getränke & Dauer der Pauschale)

- ☑ Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Selters, A+O Saft, Bitter Lemon)
- ☑ Biere vom Fass (Veltins Pilsener / „Wiesengrund“ Landbier dunkel)
- ☑ Veltins Alkoholfrei in Flaschen
- ☑ Maisels Weisse Hefeweizen (hell & alkoholfrei)
- ☑ Wodka Moskowskaya
- ☑ Jim Beam Bourbon Whiskey
- ☑ Weinbrand MariaCron
- ☑ weißer Rum (Bacardi / Havana Club 3 Jahre)
- ☑ Jägermeister
- ☑ Strothmann Korn / Kurze (roten, grünen)
- ☑ Kaffee (kein Cappuccino, Espresso & co.)
- ☑ Rot & Weißweine (Hausmarke)

25,00 € pro Person (Pauschalbeispiel für 5 Std.)

- ☑ Zusätzlich mit:
- ☑ „Jubi“ Aquavit
- ☑ Ramazotti
- ☑ Grappa
- ☑ Sambucca
- ☑ Espresso & Cappuccino

27,50 € pro Person (Pauschalbeispiel für 5 Std.)

Verlängerung der Getränkepauschale möglich: (nur nach vorheriger Absprache möglich!)
+ 0,50 € / ½ Stunde für jede angemeldete Person (maximal bis 02:00 Uhr möglich!)

Eine Bitte an die Küche:

Name: _____

Meine Auswahl:

Vorspeise: _____

Hauptspeise: _____

Nachspeise: _____

Menü/Büffet am/bei: _____

Ich habe eine Allergie gegen:

- Getreideprodukte (Glutenhaltig)
- Sesamsamen
- Nüsse
- Erdnüsse
- Weichtiere
- Fisch
- Krebstiere
- Soja
- Milch und Laktose
- Eier
- Senf
- Sellerie

Bitte berücksichtigen Sie bei der Zubereitung meiner bestellten Speisen,
dass ich in meinen Speisen auf keinen Fall
die von mir oben vermerkten Allergene zu mir nehmen darf.

Getränkepauschalen beliebig änder-/erweiterbar!!!!

Alle Getränke werden von uns in üblichen Mengen und durchschnittlichen Verbrauch nach unserer Erfahrung besorgt. Kein Anspruch / Reklamation für Getränke die trotz sorgfältiger Planung ausgegangen sind. Getränke die aus ihrer eigenen Erfahrung in größeren Mengen konsumiert werden, könnten wir dann in entsprechend größeren Mengen vorrätig halten. Sonderwünsche an Getränken & „Marken“ sind evtl. mit Mehrkosten verbunden. Änderungen von Sorten oder Marken bleiben vorbehalten.

Nach Ende der angegebenen Pauschale, wird ohne weitere Absprache alle Getränke nach Verbrauch „a la Carte“ berechnet.

Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung:

- ✓ Auswahl der Speisen & Getränke (a la carte oder als „Pauschale“ / ist evtl. ein „Sektempfang“ geplant)
- ✓ Angabe der geplanten Personenzahl für die Umsetzung der Veranstaltung
- ✓ Planung der Raumgröße zum Stellen der Tische (Anzahl der Personen pro Tisch)
- ✓ Auswahl für Tischdekoration (Farben für Kerzen u. Servietten, Blumen am Tisch usw.)
- ✓ Wird ein Musiker oder eine Musikanlage benötigt (ansonsten wird die Musik durch uns gestaltet) und vieles mehr.....

Veranstaltungslänge /-Dauer: (im Allgemeinen gelten unsere aktuellen Öffnungszeiten!!!!)

Ø Mittags /- Kaffeeveranstaltungen bis **16:45 Uhr**

Da wir zum Abendgeschäft ab 17:30 Uhr gerne neue Gäste annehmen würden, bitten wir um Verständnis das wir Ihnen die Räumlichkeiten nur bis max. 16:45 Uhr zur Verfügung stellen können. Sollten Sie doch gerne etwas länger bleiben wollen, möchte wir Sie bitten uns dieses am besten bei der Reservierung mitzuteilen.

Ø Abendveranstaltungen bis **23:30 Uhr**

.....mit Absprache ist eine Verlängerung gegen Aufpreis bis max. 02:30 Uhr möglich!

Alle o.g. Preise, Personalkosten, etc. sind von uns bis 23:30 Uhr berechnet/Kalkuliert worden. Gerne dürfen Sie auch noch länger feiern. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, wenn es bei Ihrer Feier länger gehen könnte.

Alle Veranstaltungen, die diese Zeiten überschreiten könnten, müssen vorher mit uns Besprochen und schriftlich festgehalten werden. Ansonsten wird der Raum 45 min. nach der Vorgegebenen Zeit neu vergeben bzw. „Raumkosten“ erhoben !!!

Alle oben genannten Punkte werden wir natürlich gerne mit Ihnen zusammen ausführlich Erklären und besprechen und nach ihren Wünschen zu erfüllen versuchen!!!

Alle Preise verlieren mit erscheinen einer neuen Preisliste ihre Gültigkeit. (Stand 09/18)

(letzter Stand 08/17)

Es gelten unsere Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

-Aushang im Gastraum oder auf Verlangen zur Mitnahme oder Einsicht -