Bankett Information 2019/ 20

Überraschend? Natürlich!

RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben

Seite

- Willkommen 02
- Unser Raumangebot 03
- Unsere Küche 04
- Kuchenangebot 05

Menüs und Buffets
- Regionales Wildbuffet 06
- Frühlingsküche Menüs 07
- Frühlingsküche Speisen 08
- Frühlingsküche Buffet 09
- Sommerküche Menüs 10
- Sommerküche Speisen 11
- Sommerküche Buffet 12
- Herbstküche Menüs 13
- Herbstküche Speisen 14
- Herbstküche Buffet 15
- Winterküche Menüs 16
- Winterküche Speisen 17
- Winterküche Buffet 18
- Grillbuffets 19
- Brunchbuffet 20
- Getränke / Pauschale 21
- Weinangebot 22

Ihre Hochzeit
- Hochzeitspauschale 23
- Dienstleister 24

Hotelzimmer
- komfortabel wohnen 25

Anreise
- Der Weg ist das Ziel 26
- AGBs 27

Herzlich Willkommen !

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause und hoffen, dass Ihnen die Lektüre unserer Bankettmappe ein wenig Vorfreude auf Ihre Veranstaltung macht.

Wir verfügen über eine langjährige Erfahrung im Ausrichten von Familienfeiern und Firmenjubiläen. Egal, ob Sie eine Feier im kleinen Rahmen (ab 10 Personen) oder eine Veranstaltung bis 120 Personen planen, in unserem Hause finden Sie die passenden Räumlichkeit.

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit saisonalen und frischen Gerichten sowie von unserem freundlichen Service verwöhnen! Wir begleiten Sie von der Planung bis zur Durchführung mit Rat und Tat, so dass Sie die Feier mit Ihren Gästen genießen können.

Zur ausführlichen Beratung empfiehlt es sich, einen Termin mit uns zu vereinbaren, Zeit mitzubringen und sich bei einem persönlichen Gespräch beraten zu lassen.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen gern ein individuell auf Ihren Anlass und Ihr Budget abgestimmtes Angebot.

Herzlichst Ihr Team
vom Tagungszentrum

Für erste Informationen steht Ihnen gern zur Verfügung:

Sabine Ploen
Bankettmanagerin

Bernd Kanzow
Geschäftsführer

03 33 63 / 50 96 0
bankett@tagungs-zentrum.de

Seite

- Willkommen 02
- Unser Raumangebot 03
- Unsere Küche 04
- Kuchenangebot 05

Menüs und Buffets
- Regionales Wildbuffet 06
- Frühlingsküche Menüs 07
- Frühlingsküche Speisen 08
- Frühlingsküche Buffet 09
- Sommerküche Menüs 10
- Sommerküche Speisen 11
- Sommerküche Buffet 12
- Herbstküche Menüs 13
- Herbstküche Speisen 14
- Herbstküche Buffet 15
- Winterküche Menüs 16
- Winterküche Speisen 17
- Winterküche Buffet 18
- Grillbuffets 19
- Brunchbuffet 20
- Getränke / Pauschale 21
- Weinangebot 22

Ihre Hochzeit
- Hochzeitspauschale 23
- Dienstleister 24

Hotelzimmer
- komfortabel wohnen 25

Anreise
- Der Weg ist das Ziel 26
- AGBs 27

Unser Raumangebot

Unser Haus verfügt über verschiedene Veranstaltungsräume im Haupthaus und im historischen Jagdschloss Hubertusstock. Fast alle Räume verfügen immer über eine Terrasse und damit einen direkten Zugang zu unserem Park.

Das Restaurant „Von Hövel“ ist 240 qm groß und ist - je nach Bedarf und Tischstellung - für Veranstaltungen von 80 bis 120 Personen buchbar. Das Restaurant „Von Hövel“ verfügt über eine Bar mit Kaminecke.

Das „Hubertuszimmer“ im Jagdschloss befindet sich im Erdgeschoss und ist 186 qm groß. Es ist - je nach Bedarf und Tischstellung - für Veranstaltungen von 20 bis 80 Personen buchbar. Das Hubertuszimmer verfügt über einen direkten Zugang zur Terrasse des Jagdschlosses. Bitte beachten Sie, dass im Jagdschloss nur Buffets bereit gestellt werden können

Das Kaminzimmer im Jagdschloss befindet sich im Obergeschoss und ist 69 qm groß. Es ist - je nach Bedarf und Tischstellung - für Veranstaltungen von 10 bis 20 Personen buchbar. Das Kaminzimmer verfügt über keinen Zugang zu einer Terrasse.

Der Jagdkeller im Jagdschloss befindet sich im Untergeschoss und ist 50 qm groß. Es ist - je nach Bedarf und Tischstellung - für Veranstaltungen von 10 bis 20 Personen buchbar.

Das Bootshaus ist ca. 500 Meter (ca. 20 Minuten Fußweg) vom Hauptgebäude entfernt und eignet sich für Gruppen von 5 bis 20 Personen. Ein Aufenthalt auf unserem Bootshaus wird das Highlight Ihrer Veranstaltung sein. Genießen den direktem Blick auf den See Mehr Ruhe und Entspannung geht nicht!

Raum	qm	Runde Tische	6er/ 8er Blöcke	U- Form	Block
„Von Hövel“	220	120	120	60	30
Hubertuszimmer	187	70	80	40	40
Kaminzimmer	69	-	-	20	20
Jagdkeller	55	-	-	-	20
Bootshaus am See	40	-	-	-	24

Seite

- Willkommen 02
- Unser Raumangebot 03
- Unsere Küche 04
- Kuchenangebot 05

Menüs und Buffets
- Regionales Wildbuffet 06
- Frühlingsküche Menüs 07
- Frühlingsküche Speisen 08
- Frühlingsküche Buffet 09
- Sommerküche Menüs 10
- Sommerküche Speisen 11
- Sommerküche Buffet 12
- Herbstküche Menüs 13
- Herbstküche Speisen 14
- Herbstküche Buffet 15
- Winterküche Menüs 16
- Winterküche Speisen 17
- Winterküche Buffet 18
- Grillbuffets 19
- Brunchbuffet 20
- Getränke / Pauschale 21
- Weinangebot 22

Ihre Hochzeit
- Hochzeitspauschale 23
- Dienstleister 24

Hotelzimmer
- komfortabel wohnen 25

Anreise
- Der Weg ist das Ziel 26
- AGBs 27

Unsere Küche

Unsere Küche verwöhnt Sie täglich mit leichten, neu interpretierten klassischen Kreationen. Unsere Spezialität sind Wild- und Fischgerichte. Das Küchenteam bei der Zubereitung der Speisen fast ausschließlich frische Produkte und legt sehr viel Wert auf regionale Zutaten.

Im folgenden Rahmen bewegen sich unsere Preise:

3 Gang Menü	ab 27,00 €
4 Gang Menü	ab 36,00 €
Grillbuffets / Buffets	ab 36,00 €

Für Hochzeiten bieten wir Ihnen eine All inklusive Pauschale an, eine genaue Beschreibung des Angebots befindet sich auf der Seite 19.

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um Erfahrungswerte handelt. Natürlich sind Abweichungen nach oben wie auch nach unten möglich.

Um eine ausreichende Vielfalt gewährleisten zu können, bieten wir Buffet erst ab 15 Personen an. Bitte beachten Sie, dass wir in den Räumlichkeiten des Jagdschlosses nur Buffets, bzw. Menü- Buffets anbieten können

Neben Ihren persönlichen Vorlieben spielen bei der Menüauswahl auch Anlass, Personenzahl, Datum und Uhrzeit der Veranstaltung eine maßgebliche Rolle. Die folgenden Gerichte stellen einen Spiegel unserer Küche dar, Änderungen im Angebot und Preisen behalten wir uns, auf Grund der Marktlage, vor. Zu Ihrer besseren Orientierung haben wir die Gerichte saisonal eingeteilt.

Aus den saisonalen Gerichten bieten wir Ihnen Menüempfehlungen an, gern können Sie natürlich auch aus den saisonalen Gerichten eigene Menüwünsche zusammen stellen. Bitte beachten Sie, dass wir innerhalb einer Menüfolge maximal zwei verschiedene Gerichte pro Gang anbieten können, damit ein entsprechender Zeitrahmen eingehalten wird.

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Kuchenangebot

Kuchenbuffet **13,00 € pro Person**
drei verschiedene hausgemachte Blechkuchen, Schlagsahne, Kaffee / Tee und Mineralwasser ohne Limit

Kuchen- und Tortenbuffet **17,00 € pro Person**
Wir servieren Ihnen drei hausgebackene Blechkuchen mit Schlagsahne und zwei verschiedene Torten sowie Kaffee / Tee und Mineralwasser soviel Sie mögen.

Unser Kuchen und Torten Angebot:

Kuchen

- Käse- Mandarinenkuchen
- Kirsch- Streusel- Kuchen
- Apfel- Streusel- Kuchen
- Pflaumen- Streuselkuchen
- Schokoladen- Birnen- Kuchen
- Mohnkuchen
- Bienenstich
- Schokoladenkuchen
- Marmorkuchen
- Butter- Streuselkuchen
- Rhabarberkuchen
- Erdbeerkuchen

Torten

- Vanillebuttercreme
- Schokocreme
- Nougatcreme
- Schwarzwälder Kirsch
- Frankfurter Kranz
- Marzipan
- Quarksahne
- Pfirsichsahnetorte
- Mandarinensahnetorte
- Erdbeersahnetorte

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Kuchen im Haus selbst backen, Torten werden von uns nicht selbst gemacht.

Seite

- Willkommen 02
- Unser Raumangebot 03
- Unsere Küche 04
- Kuchenangebot 05

Menüs und Buffets
- Regionales Wildbuffet 06
- Frühlingsküche Menüs 07
- Frühlingsküche Speisen 08
- Frühlingsküche Buffet 09
- Sommerküche Menüs 10
- Sommerküche Speisen 11
- Sommerküche Buffet 12
- Herbstküche Menüs 13
- Herbstküche Speisen 14
- Herbstküche Buffet 15
- Winterküche Menüs 16
- Winterküche Speisen 17
- Winterküche Buffet 18
- Grillbuffets 19
- Brunchbuffet 20
- Getränke / Pauschale 21
- Weinangebot 22

Ihre Hochzeit
- Hochzeitspauschale 23
- Dienstleister 24

Hotelzimmer
- komfortabel wohnen 25

Anreise
- Der Weg ist das Ziel 26
- AGBs 27

Regionales Wildbuffet

- buchbar von September bis April -

Blattsalate mit verschiedenen Garnituren und Dressings

Pilze in Thymiangelee und angeräucherte

Wildterrine mit Remouladensauce

Praline von Ente und Hirsch an Preiselbeersahne

Rauke mit Birnen und Äpfeln in Walnussvinaigrette

Angeschwenkte Champignons und Austernpilze

Brotauswahl mit Butter und Frischkäse bzw. Schmalz

* * * * *

Wildkräuterschaumsüppchen

* * * * *

Schorfheider Damwildbraten im Waldpilzrahm

Angeräuchertes Schweinefilet auf Apfel- Weißbierjus

Welsfilet im Kartoffel- Kräutermantel

Gemüseauswahl, Bäckerinkartoffeln, Haselnussspätzle

* * * * *

Gebrannte Kokoscreme mit saisonalen Früchten

Dialog von heller und dunkler Schokolade

an Ingwer- Früchteragout

Quarkknödel an Pflaumenkompott

Käsebrett mit frischen Früchten

36,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Frühlingsküche Menüs

Frühlingsmenü 1 — 24,00 €

Spargelsuppe mit Bärlauch
* * * * *
Maishähnchenbrust, gefüllt mit Spinat und Feta,
auf Basilikumrahm und Safranbandnudeln
* * * * *
Limonen-Joghurt-Mousse an marinierten Waldbeeren

Frühlingsmenü 2 — 26,00 €

Tomatenconsommé mit Ravioli
* * * * *
Rosa gebratener Kalbsrücken an frischem Spargel
mit Frühlingskartoffeln, Sauce Hollandaise oder Semmelbutter
* * * * *
Rhabarber-Erdbeer-Ragout mit Vanilleparfait

Frühlingsmenü 3 — 28,00 €

Salat von Spargel und Kirschtomaten
an italienischem Schinken und Parmesantalern
* * * * *
Gebratener Zander auf Dijonsenfschaum
mit jungem Spinat und neuen Kartoffeln
* * * * *
Duett von weißer und dunkler Schokolade
an karamellisierter Ananas

Frühlingsmenü 4 — 31,00 €

Geräucherte Jakobsmuschel an feinen Salatspitzen
in Limonenvinaigrette
* * * * *
Kräuterschaumsüppchen
* * * * *
Lammkeule, rosa gebraten, an Frühlingszwiebel-
Möhren-Gemüse und Bärlauchkartoffeln
* * * * *
Frischer Obstsalat mit Pfefferminzsorbet

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Frühlingsküche Speisen

Frühlingsmenü 5 — 33,00 €

Hausgeräucherte Taubenbrust auf Traubengelee
an feinen Salatspitzen mit Trüffelvinaigrette
* * * * *
Rinderconsommé
* * * * *
Hirschrücken auf Preiselbeerjus
mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln
* * * * *
Mandelmousse an marinierten Schattenmorellen

Vorspeisen

FVs01	Salat von Spargel und Kirschtomaten an italienischem Schinken und Parmesantalern	8,00 €
FVs02	Geräucherte Jakobsmuschel an feinen Salatspitzen in Limonenvinaigrette	8,00 €
FVs03	Hausgeräucherte Taubenbrust auf Traubengelee an feinen Salatspitzen mit Trüffelvinaigrette	8,00 €

Suppen

FSu01	Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch	5,00 €
FSu02	Tomatenconsommé mit Ravioli	5,00 €
FSu03	Kräuterschaumsüppchen	5,00 €
FSu04	Rinderconsommé	5,00 €

Hauptgerichte

FHg01	Maishähnchenbrust, gefüllt mit Spinat und Feta, auf Basilikumrahm und Safranbandnudeln	16,00 €
FHg02	Rosa gebratener Kalbsrücken an frischem Spargel mit Frühlingskartoffeln und Semmelbutter	18,00 €
FHg03	Gebratener Zander auf Dijonsenfschaum mit jungem Spinat und neuen Kartoffeln	17,00 €
FHg04	Lammkeule, rosa gebraten, an Frühlingszwiebel-Möhren-Gemüse und Bärlauchkartoffeln	17,00 €
FHg05	Hirschrücken auf Preiselbeerjus mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln	19,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Frühlingsküche Buffet

Desserts

FDe01	Limonen-Joghurt-Mousse an marinierten Waldbeeren	6,00 €
FDe02	Rhabarber-Erdbeer-Ragout mit Vanilleparfait	7,00 €
FDe03	Duett von weißer und dunkler Schokolade an karamellisierter Ananas	7,00 €
FDe04	Frischer Obstsalat mit Pfefferminzsorbet	6,00 €
FDe05	Mandelmousse an marinierten Schattenmorellen	7,00 €

Frühlingsbuffet

Frühlingssalate mit verschiedenen Garnituren und Dressings
Räucherfische und Edelfischterrinen
im Kressebeet an Sahnemeerrettich
Salat von gebratenem Spargel mit Krebsschwänzen und Kirschtomaten
Tomatensalat mit Rucola und Mozzarellabällchen
Papayasalat mit Bärlauchvinaigrette
Spinatsalat mit Melone und Feta in einer Früchtevinaigrette
Brotauswahl mit Frühlingsquark und Baguette
* * * * *
Spargelcremesuppe mit Bärlauch
* * * * *
Rosa gebratener Kalbsrücken auf Schalottenjus
Hähnchenbrust gefüllt mit Rucola und getrockneten Tomaten
Lachsfilet mit Pumpernickel- Gorgonzolakruste auf Orangensauce
Frischer Spargel mit Semmelbutter
Kleine Gemüseauswahl
Junge Kartoffeln und Bärlauchgnocchi
* * * * *
Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeer- Rhabarberkompott
Espressocreme auf Amarettini und Rosmarinkirschen
Käsebrett mit frischen Früchten

36,00 €

Seite

- Willkommen 02
- Unser Raumangebot 03
- Unsere Küche 04
- Kuchenangebot 05

Menüs und Buffets
- Regionales Wildbuffet 06
- Frühlingsküche Menüs 07
- Frühlingsküche Speisen 08
- Frühlingsküche Buffet 09
- Sommerküche Menüs 10
- Sommerküche Speisen 11
- Sommerküche Buffet 12
- Herbstküche Menüs 13
- Herbstküche Speisen 14
- Herbstküche Buffet 15
- Winterküche Menüs 16
- Winterküche Speisen 17
- Winterküche Buffet 18
- Grillbuffets 19
- Brunchbuffet 20
- Getränke / Pauschale 21
- Weinangebot 22

Ihre Hochzeit
- Hochzeitspauschale 23
- Dienstleister 24

Hotelzimmer
- komfortabel wohnen 25

Anreise
- Der Weg ist das Ziel 26
- AGBs 27

Sommerküche Menüs

Sommermenü 1 — 24,00 €

Paprikaschaumsuppe mit Parmesantaler

* * * * *

Hähnchenbrust, gefüllt mit Rucola und Pinienkernen,
auf Joghurt-Senf-Rahm, mit jungen Möhren und Kräutergnocchi

* * * * *

Frischer Obstsalat mit Zitronen-Basilikum-Sorbet

Sommermenü 2 — 28,00 €

Gebratener Feta mit Waldhonig an sommerlichen Salatspitzen

* * * * *

Rosa gebratene Rehkeule auf Rotweinjus
mit frischen Pfifferlingen und Haselnuss-Spätzle

* * * * *

Aprikosen-Vanille-Ragout mit Sahne-Quark-Mousse

Sommermenü 3 — 30,00 €

Zucchiniblüten, gefüllt mit Lachmousse,
auf einer Tomatenvinaigrette

* * * * *

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Madeirajus
mit feinen Bohnen und Macaire-Kartoffeln

* * * * *

Geeiste Schokoladenmousse mit Pfirsich-Minze-Kompott

Sommermenü 4 — 33,00 €

Hausgeräucherte Taubenbrust
auf Pfeffer- Honig- Kirschen an jungem Löwenzahn

* * * * *

Steinpilzconsommé mit Pilzraviolis

* * * * *

Rosa gebratene Entenbrust auf Trüffeljus
mit Zuckerschoten und Kartoffeln im Baumkuchenmantel

* * * * *

Vanille-Maracuja- Parfait an Galliano marinierten Erdbeeren

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Sommerküche Speisen

Sommermenü 5 — 34,00 €

Lachstranche mit Meerettichhaube
an feinen Salatspitzen mit Limonenvinaigrette
* * * * *
Tomatenessenz mit Mozzarella-Ravioli
* * * * *
Damwildbraten auf Thymianjus
mit Kräuternavetten und getrüffelten Kartoffelrosen
* * * * *
Mandelmousse und Nougatparfait an frischen Beeren

Vorspeisen

SVs01	Gebratener Feta mit Waldhonig an Salatspitzen	7,00 €
SVs02	Zucchiniblüten, gefüllt mit Lachsmousse, auf einer Tomatenvinaigrette	8,00 €
SVs03	Hausgeräucherte Taubenbrust auf Pfeffer-Honig-Kirschen an jungem Löwenzahn	8,00 €
SVs04	Lachstranche mit Meerrettichhaube an feinen Salatspitzen mit Limonenvinaigrette	7,00 €

Suppen

SSu01	Paprikaschaumsuppe mit Parmesantaler	5,00 €
SSu02	Steinpilzconsommé mit Pilzravioli	5,00 €
SSu03	Tomatenessenz mit Mozzarella-Ravioli	5,00 €

Hauptgerichte

SHg01	Hähnchenbrust, gefüllt mit Rucola und Pinienkernen, auf Joghurt-Senf-Rahm, jungen Möhren, Kräutergnocchis	16,00 €
SHg02	Rosa gebratene Rehkeule auf Rotweinjus mit frischen Pfifferlingen und Haselnuss-Spätzle	18,00 €
SHg03	Rosa gebratener Kalbsrücken auf Madeirajus mit feinen Bohnen und Macaire-Kartoffeln	18,00 €
SHg04	Rosa gebratene Entenbrust auf Trüffeljus mit Zuckerschoten und Kartoffeln im Baumkuchenmantel	17,00 €
SHg05	Damwildmedaillon auf Thymianjus mit Kräuternavetten und getrüffelten Kartoffelrosen	18,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Sommerküche Buffet

Desserts

SDe01	Frischer Obstsalat mit Zitronen-Basilikum-Sorbet	6,00 €
SDe02	Aprikosen-Vanille-Ragout mit Sahne-Quark-Mousse	6,00 €
SDe03	Geeiste Schokoladenmousse mit Pfirsich-Minze-Kompott	7,00 €
SDe04	Vanille-Maracuja-Parfait an Galliano marinierten Erdbeeren	7,00 €
SDe05	Mandelmousse und Nougatparfait an frischen Beeren	7,00 €

Sommerbuffet

Salatvariationen mit verschiedenen Dressings und Garnituren

Variation von Anti- Pasti mit lauwarmen Knoblauchbrot

Tomatensalat im Balsamico- Honigsud mit frischen Erdbeeren

Mousse vom Ziegenfrischkäse mit Melonen- Schalottenragout

Mix- Salat mit Sardellen und kleinen Thunfischsteaks

Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili

Farfallesalat mit getrockneten Tomaten und Rucola

Brotauswahl mit Kräuterquark und Tomatenfrischkäse

* * * * *

Kalte Gurkensuppe mit gerösteten Pinienkernen

* * * * *

Rosa gebratene Rehkeule an Preiselbeerrahm

Piccata von der Pute auf geschmolzenen Tomaten

Gebratenes Barschfilet auf Fenchel- Muschelragout

Mediterranes Gemüse

Kartoffel- Rucolagratin und Zitronenrisotto

* * * * *

Vanillecreme mit Apfelkompott

Variation von der Schokolade an marinierten Himbeeren

Käsebrett mit frischen Früchten

36,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Herbstküche Menüs

Herbstmenü 1 — 24,00 €

Kürbis-Ingwer-Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln

* * * * *

Schweinefilet auf Rahmchampignons
mit Vichykarotten und Kartoffeltalern

* * * * *

Schokoladentiramisu mit Birnenkompott

Herbstmenü 2 — 26,00 €

Pfifferlingsrahmsuppe mit gekrusteltem Schinken

* * * * *

Schorfheider Damwildbraten in Cranberryjus
mit Rosenkohlblättern und Haselnuss-Spätzle

* * * * *

Zimtmousse auf gedünsteten Pflaumen

Herbstmenü 3 — 28,00 €

Hausgemachte Edelfischterrine an Kresseschaum

* * * * *

Das Beste von Kalb und Ente auf Portweinjus
mit Broccoliröschen und Kartoffelgratin

* * * * *

Dialog von heller und dunkler Schokolade an Mango-Ingwer-Ragout

Herbstmenü 4 — 33,00 €

Pfifferlinge im Thymiangelee
auf Kartoffel-Schinken-Vinaigrette an Feldsalat

* * * * *

Wildkräutersüppchen

* * * * *

Gebratener Zander auf Linsen-Kürbis-Gemüse
mit Weißweinsahne und Schlosskartoffeln

* * * * *

Nougatparfait an einem Feigenragout

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Herbstküche Speisen

Herbstmenü 5 — 34,00 €

Crépinette vom Hasen an feinen Salatspitzen
mit Preiselbeerglace

* * * * *

Tomatenessenz mit Mozzarella-Ravioli

* * * * *

Rosa gebratener Hirschrücken auf Thymianjus
mit Pfifferlingen und getrüffelten Kartoffelrosen

* * * * *

Orangenmousse im Baumkuchenmantel
auf einer Schokoladensabayone

Vorspeisen

HVs01	Pfifferlinge im Thymiangelee auf Kartoffel-Schinken-Vinaigrette an Feldsalat	8,00 €
HVs02	Crépinette vom Hasen an feinen Salatspitzen mit Preiselbeerglace	8,00 €
HVs03	Hausgemachte Edelfischterrine an Kresseschaum	7,00 €

Suppen

HSu01	Kürbis-Ingwer-Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln	5,00 €
HSu02	Pfifferlingsrahmsuppe mit gekrusteltem Schinken	5,00 €
HSu03	Wildkräutersüppchen	5,00 €

Hauptgerichte

HHg01	Schweinefilet auf Rahmchampignons mit Vichykarotten und Kartoffeltalern	16,00 €
HHg02	Schorfheider Damwildbraten in Cranberryjus mit Rosenkohlblättern und Haselnuss-Spätzle	16,00 €
HHg03	Das Beste von Kalb und Ente auf Portweinjus mit Broccoliröschen und Kartoffelgratin	18,00 €
HHg04	Gebratener Zander auf Linsen-Kürbis-Gemüse mit Weißweinsahne und Schlosskartoffeln	17,00 €
HHg05	Rosa gebratener Hirschrücken auf Thymianjus mit Pfifferlingen und getrüffelten Kartoffelrosen	18,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Herbstküche Buffet

Desserts

HDe01	Schokoladentiramisu mit Birnenkompott	7,00 €
HDe02	Zimtmousse auf gedünsteten Pflaumen	7,00 €
HDe03	Dialog von heller und dunkler Schokolade an Mango-Ingwer-Ragout	7,00 €
HDe04	Nougatparfait an einem Feigenragout	7,00 €
HDe05	Orangenmousse im Baumkuchenmantel auf einer Schokoladensabayone	7,00 €

Herbstbuffet

Blattsalate mit verschiedenen Garnituren und Dressings
Pilze in Thymiangelee und Wildsülze an Remouladensauce
Pralinen von Ente und Hirsch an Preiselbeersahne
Kirschtomatensalat mit Ziegenfrischkäse
Angeschwenkte Champignons und Austernpilze
Rucolasalat mit Birnen und Äpfeln in Walnussvinaigrette
Chinakohlsalat mit Ananas und Paprika
Brotauswahl mit Butter und Frischkäse

* * * * *

Kürbis- Kokos- Suppe

* * * * *

Schorfheider Damwildbraten im Waldpilzrahm
Angeräuchertes Schweinefilet auf Apfel- Weißbierjus
Variation von Edelfischen in Limonenrahm mit Kirschtomaten
Penne in Pfifferlings- Kräutersud, Gemüsevariation
Kartoffelgratin und Haselnussspätzle

* * * * *

Topfenknödel auf Pflaumen- Zimtkompott
Schokoladentiramisu mit Waldbeeren
Käsebrett mit frischen Früchten

36,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Winterküche Menüs

Wintermenü 1 — 23,00 €

Geflügelconsommé mit frischem Grünkohl

* * * * *

Gänsebraten auf Majoranjus
mit Kirschrotkohl und Kartoffelklößen

* * * * *

Christtollenparfait an einer Zimtsabayone

Wintermenü 2 — 24,00 €

Glasierte Gänseleber mit Granatapfel an feinen Salatspitzen

* * * * *

Entenbraten auf Schwarzkirschjus
mit Rosenkohl und Kartoffel-Majoran-Röstis

* * * * *

Zimtparfait auf Amaretto-Kirschen

Wintermenü 3 — 25,00 €

Kürbis-Kokos-Süppchen mit gerösteten Mandeln

* * * * *

Dialog von Lachs und Barsch auf Weißweinschaum
mit Winterwurzelgemüse und Schlosskartoffeln

* * * * *

Crêpes in Orangen-Karamell-Sauce mit Vanilleeis

Wintermenü 4 — 32,00 €

Mit Roquefort gratinierte Beaujolaisbirne
an feinen Salatspitzen mit Walnussvinaigrette

* * * * *

Rinderconsommé mit Gemüsestroh

* * * * *

Rosa gebratener Hirschrücken auf Trüffeljus
mit Kräuterpastinaken und Kartoffelrosen

* * * * *

Gebrannte Kokoscrème
an einem Ragout von Zitrusfrüchten

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Winterküche Speisen

Wintermenü 5 — 34,00 €

Lachscarpaccio, mit Limetten-Rum-Vinaigrette mariniert,
an Chips von Sellerie und Roter Bete

* * * * *

Tomatisierte Zucchiniconsommé

* * * * *

Wildentenbrust auf Birnen-Chili-Sauce
mit Maronen-Kartoffel-Püree und Romanesco

* * * * *

After Eight- Mousse an Maraschinobeeren

Vorspeisen

WVs01	Glasierte Gänseleber mit Granatapfel an Salatspitzen	7,00 €
WVs02	Mit Roquefort gratinierte Beaujolaisbirne an feinen Salatspitzen mit Walnussvinaigrette	7,00 €
WVs03	Lachscarpaccio mit Limetten-Rum-Vinaigrette mariniert an Chips von Sellerie und Roter Bete	7,80 €

Suppen

WSu01	Geflügelconsommé mit frischem Grünkohl	5,00 €
WSu02	Kürbis-Kokos-Süppchen mit gerösteten Mandeln	5,00 €
WSu03	Rinderconsommé mit Gemüsestroh	5,00 €
WSu04	Tomatisierte Zucchiniconsommé	5,00 €

Hauptgerichte

WHg01	Gänsebraten auf Majoranjus mit Kirschrotkohl und Kartoffelklößen	16,00 €
WHg02	Entenbraten auf Schwarzkirschjus mit Rosenkohl und Kartoffel-Majoran-Röstis	16,00 €
WHg03	Dialog von Lachs und Barsch auf Weißweinschaum mit Winterwurzelgemüse und Schlosskartoffeln	17,00 €
WHg04	Rosa gebratener Hirschrücken auf Trüffeljus mit Kräuterpastinaken und Kartoffelrosen	18,00 €
WHg05	Wildentenbrust auf Birnen-Chili-Sauce mit Maronen-Kartoffel-Püree und Romanesco	18,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Winterküche Buffet

Desserts

WDe01	Christstollenparfait an einer Zimtsabayone	6,00 €
WDe02	Zimtparfait auf Amaretto-Kirschen	7,00 €
WDe03	Crêpes in Orangen-Karamell-Sauce mit Vanilleeis	7,00 €
WDe04	Gebrannte Kokoscrème an einem Ragout von Zitrusfrüchten	7,00 €
WDe05	After Eight-Mousse an Maraschinobeeren	7,00 €

Winterbuffet

Blattsalate mit verschiedenen Garnituren und Dressings
Angeräucherte Wildterrine und Rehsülze an Preiselbeerchutney
Hausgebeizter- und Räucherlachs an Honig- Dill- Senf
Radicchio- Chicoréesalat mit Citrusfrüchten und Gorgonzola
Tomatensalat mit Orangenfilets und Rucola
Feldsalat mit Walnüssen, knuspriger Bacon und Melone
Brotauswahl mit Gänseschmalz und Butter
* * * * *
Winterwurzelsuppe mit Kräutercroûtons
* * * * *
Gänsebraten auf Majoranjus mit gerösteten Maronen
Rosa gebratenes Roastbeef auf Pfefferjus
Welsfilet im Kartoffel- Kräutermantel auf Gemüseragout
Kirschrotkohl und Grünkohl
Bubenspitzle, Kartoffeln und Klöße
* * * * *
Lebkuchentiramisu
Mandel- Zimtmousse mit Gewürzkirschen
Gebrannte Kokoscreme
Käsebrett mit frischen Früchten

36,00 €

Seite

- Willkommen 02
- Unser Raumangebot 03
- Unsere Küche 04
- Kuchenangebot 05

Menüs und Buffets
- Regionales Wildbuffet 06
- Frühlingsküche Menüs 07
- Frühlingsküche Speisen 08
- Frühlingsküche Buffet 09
- Sommerküche Menüs 10
- Sommerküche Speisen 11
- Sommerküche Buffet 12
- Herbstküche Menüs 13
- Herbstküche Speisen 14
- Herbstküche Buffet 15
- Winterküche Menüs 16
- Winterküche Speisen 17
- Winterküche Buffet 18
- Grillbuffets 19
- Brunchbuffet 20
- Getränke / Pauschale 21
- Weinangebot 22

Ihre Hochzeit
- Hochzeitspauschale 23
- Dienstleister 24

Hotelzimmer
- komfortabel wohnen 25

Anreise
- Der Weg ist das Ziel 26
- AGBs 27

Grillbuffets

Schorfheider Grillbuffet

Fuhrmannschüssel mit verschiedenen Dressings und Garnituren
Apfel-Paprika-Mais-Salat, Gurkensalat mit Dill
Tomatensalat mit Schnittlauch, Krautsalat mit Paprika
Märkischer Kartoffelsalat, Brotauswahl mit Butter
* * * * *
Rostbratwurst und Fleischspieße, Marinierte Schweinenackensteaks
Barsch im Speckmantel, Gemüsespieße und Fetapäckchen
Kartoffelecken mit Kräuterquark und Kartoffelgratin
* * * * *
Mandelmousse mit Weichselkirschen
Zitronencrème, Bananen vom Grill
29,00 €

Mediterranes Barbecue

Frische Salate mit gerösteten Pinienkernen und Parmesansplittern
Kräuter-Knoblauch-Croûtons, Schafskäse und Mandeloliven
Kirschtomatensalat mit Ziegenkäse, Carpaccio von Tomate und
Mozzarella, Gegrilltes Paprikagemüse in Balsamico, Gebratene Champignons und
Austernsaitlinge, Artischockensalat in Rauke und Parmesan
Farfallesalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
Brotauswahl und Butter
* * * * *
Tomatencrèmesüppchen
* * * * *
Thunfisch mit Zitronen-Oliven-Pfeffer
Scampi- Spieße, Lammkoteletts in Rosmarinöl
Rib-Eye-Steaks und Putensatés
Toskanisches Gemüse, Kartoffelecken und Kartoffelgratin
* * * * *
Crème Brûlée, frischer Obstsalat mit Orangenzucker
Limonen- Joghurt- Crème
36,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Brunchbuffet

Käse, Salami- und Schinkenauswahl
Eiersalat, Tomate mit Gurke und Mozzarella
Geräucherter Lachs und Räucherfische mit Sahnemeerrettich
Obstsalat und verschiedene Joghurts
Brot- und Brötchenauswahl
Butter, Margarine und Kräuterquark

Gekochte Eier, Nürnberger Würstchen und gebratener Speck

Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren
Verschiedene marinierte Salate

Wildgulaschsuppe

Damwildbraten in Waldpilzrahm
Fischvariation auf Fenchelsahne
Gemüseauswahl, Spätzle und Kartoffelgratin

Beerentiramisu im Glas
Zitronencreme

Verschiedene Säfte und Mineralwasser
Kaffee, Tee und Heißgetränke

25,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Getränkeangebot

Für Ihre Familienfeier bieten wir Ihnen an, die Getränke flaschenweise oder als Getränkepauschale abzurechnen. Bitte orientieren Sie sich bei Ihrer Kalkulation an den unten stehenden Preisen:

Alkoholfreie Getränke

♦ Bad Liebenwerder Mineralwasser (medium und still)	0,7 l	6,00 €
♦ Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	2,90 €
♦ Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,25 l	2,90 €
♦ Apfelsaft, Orangensaft (weitere Säfte auf Anfrage)	0,2 l	2,90 €

Biere

♦ Radeberger Pilsener vom Fass	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,30 €
♦ Ducksteiner vom Fass (nicht auf dem Bootshaus)	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,50 €
♦ Hefeweizen (naturtrüb und kristallklar)	0,5 l	4,50 €
♦ Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
♦ Krombacher alkoholfreies Pilsener	0,33 l	3,10 €

Wein & Sekt (z.B.)

- lt. Bankett- Weinangebot (Seite 22)
- als Getränkepauschale jeweils 2 Weiß- und Rotweine

Spirituosen (z.B.)

♦ Hirschrudel Kräuter	2 cl	3,70 €
♦ Wodka Russian Standard	2 cl	2,80 €
♦ Havanna Club Rum	2 cl	2,70 €

Als Getränkepauschale

pro angefangene Stunde (mindestens 5 Stunden zu buchen) 9,00 € / Person
inkl. der oben genannten Getränke

Weine werden erst zum Abendessen und Spirituosen erst nach dem Abendessen gereicht. Eigene Getränke können grundsätzlich nicht mitgebracht werden.

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Bankett Weinangebot

Weißweine 0,75 l

2016er	Müller Thurgau halbtrocken Markgräfler Land Baden	19,00 €
2016er	„Wingert“ Weißburgunder Drei Winzer Rheinhessen	20,00 €
2016er	Chardonnay & Macabeo Bodegas Esteban Martin Spanien	18,00 €
2016er	Sauvignon blanc Weingut Paul Valmeras Frankreich	18,00 €
2016er	Trebbiano Abruzzen Italien	18,00 €

Rotweine

2015er	Dornfelder „Pfandturm“, halbtrocken Weingut Dr. Köhler Rheinhessen	20,00 €
2016er	Tempranillo „Messa Mayor“ Bodegas Covila Spanien	18,00 €
2014er	Bordeaux AC Union de Producteurs Frankreich	19,00 €
2015er	Merlot „Villa Rocca“ Campagnola, Italien	21,00 €
2015er	Cabernet Sauvignon Millaman Condor Chile	19,00 €

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Hochzeitspauschale

(Auch für weitere Familienfeiern buchbar)

Die eigene Hochzeit ist das wunderschönste Ereignis im Leben eines jeden Paares. Gern planen wir mit Ihnen dieses besondere Erlebnis. Für Ihre kalkulatorische Sicherheit haben wir für Sie eine spezielle Pauschale zusammen gesellt, in der alle Leistungen für den perfekten Tag enthalten sind.

Tischschmuck und Dekoration

Blumengestecke in einer gewählten Farbe
Weiße Kerzen in fünfarmigen Leuchtern
Weiße Tischwäsche (Decken und Servietten)
Menükarten mit Namen der Gäste als Tischkarten
Feuerschale und Fackeln auf der Terrasse

Speisenangebot

Kaffeetrinken mit Kuchen und Kaffee
je nach Jahreszeit: Frühlings-, Sommer-, Herbst- oder Winterbuffet oder Grillbuffet
Mitternachtsimbiss

Getränkeangebot

Aperitif mit Prosecco, Aperol Spritz, Hugo
Alkoholfreie Getränke
Biere vom Fass und aus der Flasche
Jeweils 2 Weiß- und Rotweine (ab dem Abendessen)
Kaffee, Tee

Baccardi Rum, Hirschrudel Kräuter, Grappa oder Williamsgeist
Wodka Gorbatschow oder Gin
Aufschlag für Havanna Rum, Wodka Russian Standard oder Bombay Saphire Gin
jeweils 1,00 Euro/ Person.

pro Person 125,00 € (Beginn mit dem Kaffeetrinken)
pro Person 95,00 € (Beginn mit dem Abendessen)

Die Hochzeitspauschale ist ab 40 Personen buchbar und kann nur mit den obigen Leistungen gebucht werden. Andersfalls werden Einzelleistungen abgerechnet. Sperrstunde für alle Familienfeiern ist 02.00 Uhr. Eine Verlängerung ist nicht möglich. Ggf. kann gegen eine Servicepauschale à 200,00 Euro pro angefangene Stunde (zzgl. Getränke in Einzelabrechnung), gebucht werden.

	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Ihre Familienfeier

Für Ihre Planung haben wir Ihnen Dienstleister und Leistungen unseres Hauses zusammen gestellt, die zu einer Feier gebucht werden können:

Blumenschmuck

Blumenhof Karin Müller
Angermünder Straße 1 | 16247 Joachimsthal
03 33 61 / 7 13 62

Unverblümt
Schöpfurter Ring 208 | 16244 Schorfheide/ Finowfurt
0175 / 6 63 76 16

Standesamt

Standesamt Joachimsthal
Joachimsplatz 1 - 3 | 16247 Joachimsthal
03 33 61 / 64 62 1

Hochzeitstorten

Bäckerei Märkisch Edel
Angermünder Straße 50 | 16227 Eberswalde
03 33 4 / 27 06 30

Venezia Eberswalde
Leibnizstraße 1 | 16225 Eberswalde
03 33 4 / 23 99 99

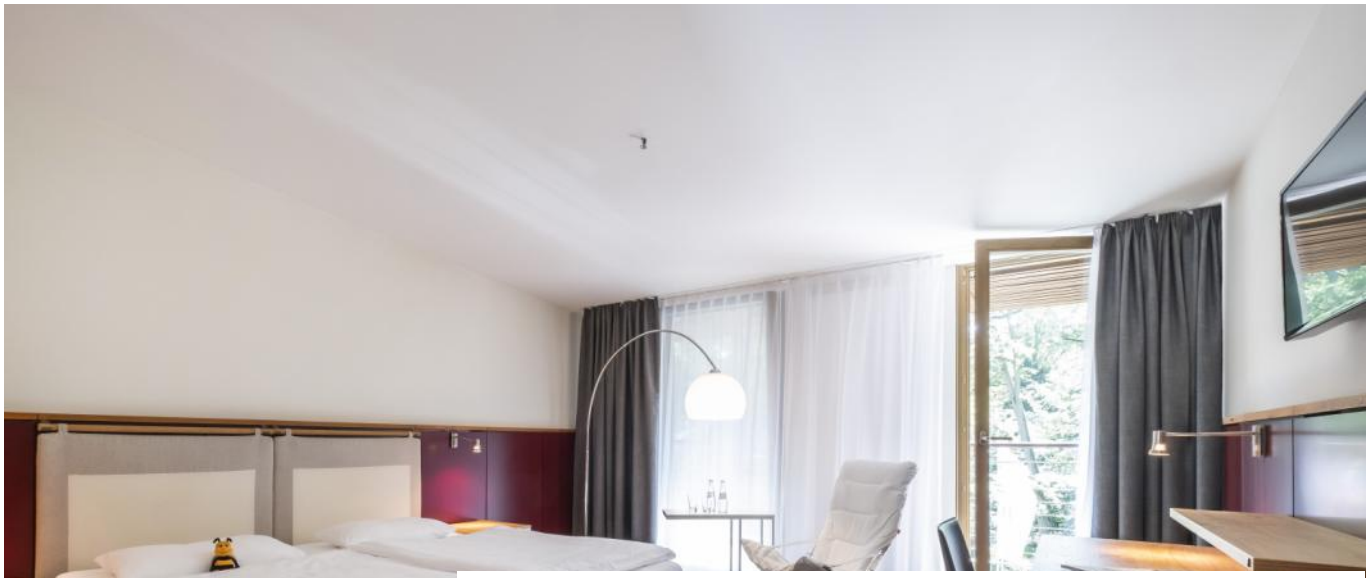
DJ

Mobix Disco
Waldsasser Straße 29 | 12279 Berlin
030 / 91 70 25 82

CandyBar

Stellen wir Ihnen zum Preis von 80,00 Euro zusammen.

Nutzung des Seegrundstücks für freie Trauungen inkl. Auf- und Abbau der Bestuhlung und Pavillon, Hussen für Bänke und Stühle, Bereitstellung von Strom	450,00 Euro
Nutzung des Bootshauses/ Seegrundstück in Verbindung mit Räumlichkeiten auf dem Areal	200,00 Euro
Bereitstellungsgebühr des Kaminzimmers für standesamtliche Trauungen, inkl. Bestuhlung mit Hussen	150,00 Euro
Dekorationspauschale, bei Umdekorierung der Räume nach Ihren Wünschen.	100,00 Euro



Seite

- Willkommen 02
- Unser Raumangebot 03
- Unsere Küche 04
- Kuchenangebot 05

Menüs und Buffets
- Regionales Wildbuffet 06
- Frühlingsküche Menüs 07
- Frühlingsküche Speisen 08
- Frühlingsküche Buffet 09
- Sommerküche Menüs 10
- Sommerküche Speisen 11
- Sommerküche Buffet 12
- Herbstküche Menüs 13
- Herbstküche Speisen 14
- Herbstküche Buffet 15
- Winterküche Menüs 16
- Winterküche Speisen 17
- Winterküche Buffet 18
- Grillbuffets 19
- Brunchbuffet 20
- Getränke / Pauschale 21
- Weinangebot 22

Ihre Hochzeit
- Hochzeitspauschale 23
- Dienstleister 24

Hotelzimmer
- komfortabel wohnen 25

Anreise
- Der Weg ist das Ziel 26
- AGBs 27

Hotelzimmer & Suiten

In unserem Hause stehen unterschiedlich Hotelzimmer zur Verfügung:

Haupthaus

Im Haupthaus befinden sich unsre **Komfort Zimmer** und KomfortPlus und sind ca. 26 qm groß. Alle Zimmer sind gleich ausgestattet und verfügen über ein Badezimmer mit Badewanne, Minibar, TV und umlaufenden Balkon. Zwei Zimmer im Haupthaus sind behindertengerecht ausgestattet. Die **KomfortPlus Zimmer** sind im Jahr 2018 neu ausgestattet worden und verfügen über eine neuere Möblierung.

Gästehäuser im Park

In den Gästehäusern im Park befinden sich unsere Relax Zimmer und RelaxPlus Zimmer.

Die **Relax Zimmer** befinden sich in den Häusern 2 - 4. In den Häusern sind jeweils 5 Doppelzimmer und 1 Einzelzimmer untergebracht. Alle Zimmer verfügen über moderne Badezimmer mit bodentiefer Dusche, Minibar, TV und größtenteils über einen Balkon.

Die **Relax Plus Zimmer** befinden sich im Haus 1 Das Haus teilt sich in 6 Doppelzimmer und 1 Einzelzimmer auf. Die Ausstattung der Zimmer modern und hochwertig.

Einzelzimmer	69,00 Euro
Doppelzimmer	99,00 Euro

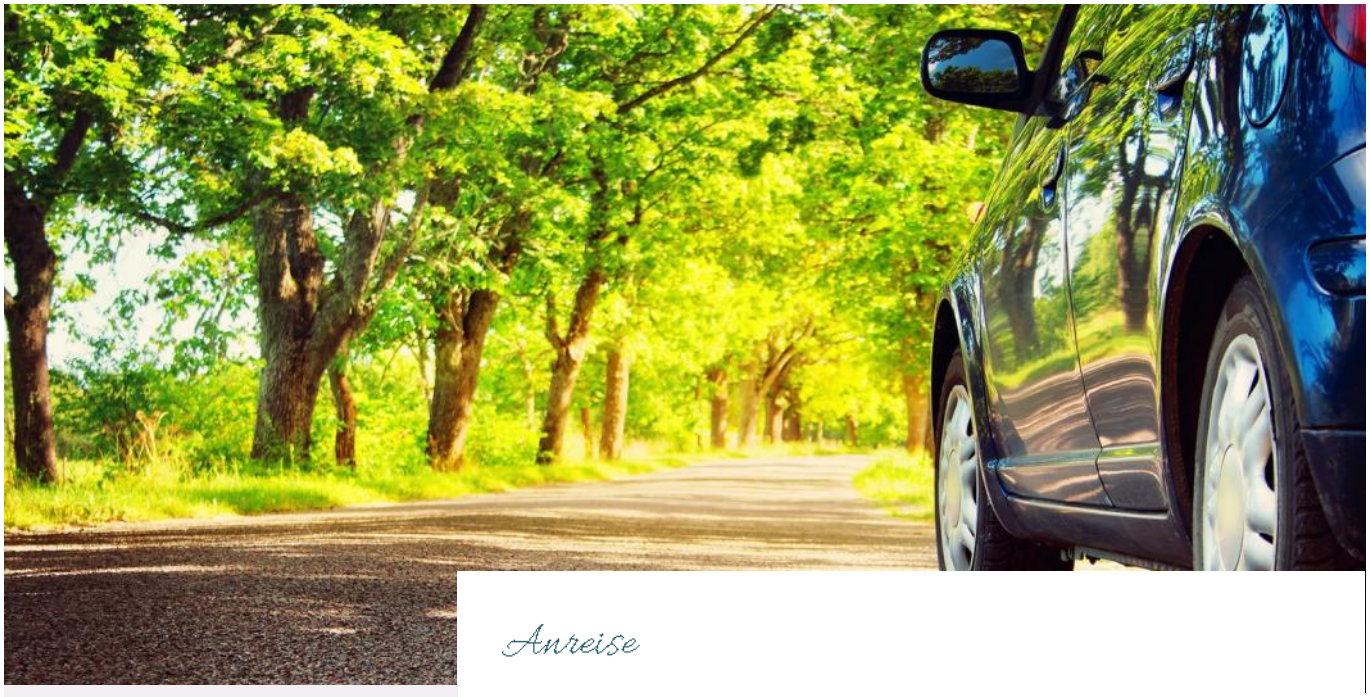
Jagdschloss Hubertusstock

Im Jagdschloss befinden sich die Elisabeth Suite und die Hubertus Suite. Die Elisabeth Suite ist ca. 100qm groß und verfügt über zwei Schlafzimmer, ein großen Wohnraum und ein modernes Bad mit freistehender Badewanne und Dusch. Die Suite kann als Hochzeitssuite genutzt werden.

Die Hubertussuite ist im ehemaligen Schlafzimmer von Herrn Honecker untergebracht. Die Suite verfügt über einen Schlafraum und ein ungewöhnlich großes Bad.

Die Suiten können nur gebucht werden, wenn die Feier im Jagdschloss stattfindet.

Die Preise gelten jeweils inkl. Frühstücksbuffet und nur in Verbindung mit einer gebuchten Familienfeier. Wir belegen die Zimmer jeweils zur gebuchten Location.



	Seite
♦ Willkommen	02
♦ Unser Raumangebot	03
♦ Unsere Küche	04
♦ Kuchenangebot	05
Menüs und Buffets	
♦ Regionales Wildbuffet	06
♦ Frühlingsküche Menüs	07
♦ Frühlingsküche Speisen	08
♦ Frühlingsküche Buffet	09
♦ Sommerküche Menüs	10
♦ Sommerküche Speisen	11
♦ Sommerküche Buffet	12
♦ Herbstküche Menüs	13
♦ Herbstküche Speisen	14
♦ Herbstküche Buffet	15
♦ Winterküche Menüs	16
♦ Winterküche Speisen	17
♦ Winterküche Buffet	18
♦ Grillbuffets	19
♦ Brunchbuffet	20
♦ Getränke / Pauschale	21
♦ Weinangebot	22
Ihre Hochzeit	
♦ Hochzeitspauschale	23
♦ Dienstleister	24
Hotelzimmer	
♦ komfortabel wohnen	25
Anreise	
♦ Der Weg ist das Ziel	26
♦ AGBs	27

Anreise

Anreise mit dem Auto

- A10 / nördlicher Berliner Ring
- bis zum Autobahndreieck Barnim
- A 11 Richtung Prenzlau
- bis zur Autobahnausfahrt Finowfurt
- B 167 Richtung Neuruppin
- ca. 1 km rechts L 220 Richtung Joachimsthal
- den Ort Eichhorst durchfahren
- nach ca. 5 km links in Richtung „Das Tagungszentrum der Wirtschaft“

Anreise mit der Bahn

Bahnanbindungen bestehen vom Hauptbahnhof Berlin nach Eberswalde oder bis nach Joachimsthal, Kaiserbahnhof. Von den Bahnhöfen organisieren wir für sie gern einen Shuttle- Service.

Shuttle- Preise

vom Bahnhof Eberswalde

Taxi	max. 4 Personen	ca. Euro	38,00
Kleinbus	max. 8 Personen	ca. Euro	43,00

Entfernungen

Flughäfen

Berlin- Tegel	ca. 70 km	ca. 50 Minuten
Berlin- Schönefeld	ca. 100 km	ca. 60 Minuten

Bahnhöfe

Joachimsthal (RB)	ca. 10 km	ca. 15 Minuten
Eberswalde (IR)	ca. 20 km	ca. 30 Minuten
Berlin HBF	ca. 60 km	ca. 60 Minuten

Städte/ Orte

Joachimsthal	ca. 10 km
Eberswalde	ca. 15 km
Berlin (Mitte)	ca. 60 km

Seite

- Willkommen 02
- Unser Raumangebot 03
- Unsere Küche 04
- Kuchenangebot 05

Menüs und Buffets

- Regionales Wildbuffet 06
- Frühlingsküche Menüs 07
- Frühlingsküche Speisen 08
- Frühlingsküche Buffet 09
- Sommerküche Menüs 10
- Sommerküche Speisen 11
- Sommerküche Buffet 12
- Herbstküche Menüs 13
- Herbstküche Speisen 14
- Herbstküche Buffet 15
- Winterküche Menüs 16
- Winterküche Speisen 17
- Winterküche Buffet 18
- Grillbuffets 19
- Brunchbuffet 20
- Getränke / Pauschale 21
- Weinangebot 22

Ihre Hochzeit

- Hochzeitspauschale 23
- Dienstleister 24

Hotelzimmer

- komfortabel wohnen 25

Anreise

- Der Weg ist das Ziel 26
- AGBs 27

AGB's für Veranstaltungen von Familienfeiern

Die Durchführung einer Veranstaltung in unserem Hause sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch ist, gemessen an den Qualitätsmaßstäben, die wir pflegen, ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich:

1. Es kann grundsätzlich nur ein im Voraus bestelltes, für alle Gäste einheitliches Menü/ Buffet serviert werden. Abänderungswünsche im Menübereich für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben, sind in Einzelfällen jederzeit möglich.
2. Kinderpreise für Pauschalen: für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Einheitspreis von 20,00 Euro für Speisen und Getränke bei Bestellung einer Getränkepauschale und 10,00 Euro ohne Getränkepauschale. Ab 13 Jahren werden Kinder preislich wie Erwachsene behandelt. Im Zimmer wird für ein Babybett 12,00 Euro und für ein Zustellbett 24,00 Euro berechnet.
3. Schlusszeiten von Veranstaltungen mit Tanz spätestens um 02.00 Uhr. Eine Verlängerung bis maximal 4.00 Uhr ist möglich, unter Berücksichtigung, dass pro angefangene Stunde 200,00 Euro Servicepauschale und weitere Getränke nach Verbrauch berechnet werden. Ohne Tanz ist die Schlusszeit spätestens um 00.00 Uhr und kann nicht verlängert werden. Die Mitarbeiter sind von der Geschäftsführung angehalten die Schlusszeiten einzuhalten.
4. Das bestellte Menü oder Buffet wird nach der Personenzahl in Rechnung gestellt, die uns bis 2 Tage vor der Veranstaltung als verbindliche Teilnehmerzahl angegeben wird. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.
5. Bei Hochzeiten, die das Brautpaar mit einem Wedding- Planer ausrichtet, ist ausschließlich das Brautpaar für alle mündlichen und schriftlichen Absprachen gegenüber dem Hotel verantwortlich.
6. Für mitgebrachte Dekoration wird keine Haftung übernommen. Mitgebrachte Dekorationsgegenstände müssen am Folgetag der Veranstaltung abgeholt werden.
7. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Bitte beachten Sie, dass wir Buffets aus hygienischen Gründen maximal bis 22.00 Uhr aufgebaut lassen.
8. Bei Veranstaltungen mit Musik im Restaurant „Von Hövel" muss die Lautstärke ab 00.00 Uhr auf Zimmerlautstärke (max. 65dB) gesenkt werden. Das Personal ist angehalten diese Regelung, im Interesse anderer Gäste, durchzusetzen.
9. Das Abbrennen von Wunderkerzen und Tischfeuerwerken, sowie das Werfen von Konfetti oder Reis ist in unseren Räumen nicht gestattet. Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter.
10. Unsere Rechnungen sind - sofern nicht anders vereinbart - zahlbar ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen nach Ende der Veranstaltung. Kreditkarten oder Schecks werden nicht akzeptiert.

    Ab einem Auftragswert von 3.000,00 Euro wird eine Depositleistung in Höhe von 50% der Gesamtsumme der Veranstaltung erhoben. Die Anzahlung muss bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn auf das unten genannte Konto überwiesen sein.
11. Stornierungen aus unvorhergesehenen, triftigen Gründen werden von uns so kulant wie möglich behandelt. Sollte die Veranstaltung vom Auftraggeber aus vertretbaren Gründen storniert werden, behalten wir uns vor, bei einer Bekanntgabe des Ausfalls 14 bis 7 Tagen vor der Veranstaltung, 50% des Auftragsvolumens, bei Bekanntgabe unter 7 Tagen, 100% in Rechnung zu stellen.
12. Diese AGB's finden nur bei **privaten** Veranstaltungen Anwendung.

September 2018