



Liebe Interessenten ,

wir bedanken uns recht herzlich für Ihr Interesse und freuen uns, dass Sie zur Planung Ihres Events unser Landgut in Erwägung ziehen. Ihr Veranstaltung soll ein Erlebnis werden, an das Sie sich lange erinnern.

Mit dem nachfolgenden Angebot möchten wir Sie davon überzeugen, dass unser wunderschönes Landgut die besten Voraussetzungen für dafür bietet.

Diese Übersicht von unterschiedlichen Speisen soll Ihnen eine Idee an kulinarischen Gestaltungsmöglichkeiten aus unserem Repertoire geben. Selbstverständlich können Menü und Getränke bei einem persönlichen Gespräch individuell nach Ihren Wünschen gestaltet werden.

Diese Musterangebote sollen Ihnen eine grobe Darstellung geben. Individuelle Anpassungen, auch im Preis, sind uns vorbehalten. In Ihrem persönlichen Angebot werden Faktoren wie die Personenanzahl, die Zeitspanne, die saisonalen Preise der Produkte für den Endpreis ausschlaggebend sein.

Mit herzlichem Gruß

Ihr Landgut-Team



Rustikales Grillbuffet

Salate

Orangen -Fenchelsalat mit schwarzen Oliven
mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Pesto und Parmesan
rustikaler Kartoffelsalat
Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
sizilianische Caponata
Cole Slaw
Reichhaltiger Brotkorb mit Baguette und frischem Bauernbrot
Meersalzbutter

vom Grill

marinierte Schweinenackensteaks
Lammbratwurst vom Schäfer Olaf Kolecki
kleine marinierte Rumpsteaks
Salsiccia, Grillkäse
mediterrane Gemüsespieße
dazu verschiedene Soßen und Dips (Kräuterbutter, Guakamole, Aioli, Ketchup, Senf)

Dessert

Rosmarin Pana Cotta
weißes Schokoladenmousse mit Waldbeeren-Coulis
frischer Obstsalat

42.00 € pro Person



Landgut Schönwalde

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Vitello tonnato mit frittierten Kapern

Melanzane - gebackene Aubergine in Tomatensugo mit Parmesankruste

Burrata mit Ochsenherztomaten,

Datteln im Speckmantel

flambierter Ziegenkäse mit Feigenchutney

Hauptgänge

Saltimbocca alla Romana

Coq au vin,

Radicchiorisotto mit Parmesan und karamellisierten Walnüssen

Rosmarinkartoffeln

Grillgemüse in Kräuteröl

Dessert

Rosmarin Panna Cotta

Tiramisu

Holzbrett mit italienischen und französischem Käse

44 € pro Person



Alpenländisches Buffet

Vorspeisen

Reichhaltiger Brotkorb mit Bauernbrot und Brezeln
 Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen
 hausgemachter Obazda
 Bayerischer Kartoffel-Gurkensalat,
 Rapunzelsalat mit Cherrytomaten und Speckrahmdressing

Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten in dunkler Biersoße
 Spinatknödel mit Waldpilzen in Rahm
 Tiroler Gröstl mit Speck, Zwiebeln und Ei
 Kartoffelknödel mit Butterbrösel und Kräutern
 Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße
 Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

38 € Euro pro Person



Buffet Berlin - Brandenburg

Vorspeisen

- vielfältiger Brotkorb mit Butter und Schmalz
- Alt Berliner Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Speck
- bunte Blattsalate
- Matjesfilets mit Zwiebeln und Dill
- Berliner Minibulette auf Kartoffelsalat

Hauptgänge

- Königsberger Klopse in Limetten-Kapernsoße
- Kasslernacken in dunkler Biersoße
- Petersilienkartoffeln vom heimischen Acker
- Weinsauerkraut mit Äpfeln

Dessert

- Beerengrütze mit Vanillesoße
- frischer Obstsalat

36 € Euro pro Person



Menüvorschläge bis 25 Personen

Variante 1

Pastinaken-Schaumsüppchen mit Walnussöl und Pumpnickelcrutons

Entrecote vom Weiderind mit gebratenen Serviettenknödelscheiben, Portweinjus und geschmortem Spitzkohl

Rosmarin Panna Cotta mit Waldbeeren Coulis und Haselnusskrokant

28,50 € pro Person

Variante 2

Klare Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen
gefüllte Maispoureladenbrust auf Steckrüben-Apfelstampf, Madeirajus und
sautierten Vanille-Buttermöhren

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

26,50 € pro Person

Variante 3

Apfel-Selleriesuppe mit Kräuteröl und karamellisierten Walnüssen

Lackierte Rippchen vom Saalower Kräuterschwein mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße und Pistazienkrokant

24,50 € pro Person



Mittagessen bis 25 Personen

Variante 1

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Kartoffel-Olivenstampf, Mandelbutter
und sautiertem Blattspinat

18,50 € pro Person

Variante 2

Zitronen-Weißweinrisotto mit gebratenen Austernpilzen und
gehobeltem Parmesan

14,50 € pro Person



Abendmenü bis 25 Personen

Variante 1

Pastinaken-Schaumsüppchen mit Walnussöl und Pumpnickelcrutons

Entrecote vom Weiderind mit gebratenen Serviettenknödelscheiben,
Portweinjus und geschmortem Spitzkohl

Rosmarin Panna Cotta mit Waldbeeren Coulis und Haselnusskrokant

28,50 € pro Person

Variante 2

Klare Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen

gefüllte Maispoureladenbrust auf Steckrüben-Apfelstampf, Madeirajus und
sautierten Vanille-Buttermöhren

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

26,50 € pro Person



Fingerfood ab 10 Personen

Variante 1

Miniboulette mit Kartoffelsalat im Glas
 vegetarische Quiche/Quiche Lorraine
 Creperolles mit Räucherforellenmousse
 Pumpernickel mit Frischkäsecreme
 Grießflammerie mit Waldbeeren

14,50 € pro Person

Variante 2

Caesar Salad im Glas mit kleinem Hähnchenspieß
 Buscetta
 Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck / vegetarischer Flammkuchen
 kleiner Gemüsestrudel
 Rosmarin-Panna cotta

16,50 € pro Person



Mitternachtssnack

Gulasch mit Brot

6,00 € pro Person

Currywurst und Berliner Schrippe

6,00 € pro Person

Käseplatte

9,00 € pro Person

Räucherfischplatte

12,00 € pro Person

Soljanka mit Brot

6,00 € pro Person

Kinder werden wie folgt berechnet:

bis 6 Jahre

bis 12 Jahre

ab 12 Jahre

ohne Berechnung

50 % des Menüpreises

voller Menüpreis



Angebote für Einschulungen usw.

Pasta Buffet – „Bunte Nudelschlacht“

Nudeln satt

3 verschiedene Soßen (Bolognese, Tomatensoße, Käse-Kräuter

viiiiieel Käse

12,90 € pro Person

Burger Parade

Do it yourself Burgerstation

saftige Rindfleisch- und Gemüseburger

Salate / Tomaten / Gurken / Käse / Röstzwiebeln

Soßen

Wedges

14,90 € pro Person

Pizzaparty

bunt belegte Pizzastücke frisch aus dem Ofen

All you can eat!

12,90 € pro Person