

Bankettmappe

„Zum Märkischen Eck“

Dorfplatz 17

14959 Trebbin OT Klein Schulzendorf

Tel. 033731 – 17036

E-Mail:

info@zum-maerkischen-eck.de

www.zum-maerkischen-eck

CANAPES UND EMPFANGSGASTRONOMIE

Halbe Brötchen belegt mit

Preis pro Stück auf Anfrage

Schnittkäse, Radieschenfächer
Brie, Walnusskerne
Gekochter Schinken, Cornichons
Roher Schinken, Silberzwiebeln
Salami, Oliven
Truthahnbrust mit Gurkenfächer, Kirschtomate
Roastbeef, Kresse

Baguette (französische Weiß- oder Vollkornbrotsscheiben) belegt mit

Preis pro Stück auf Anfrage

Frischkäse, Schnittlauch
Brie, Walnusskerne
Roastbeef, Waldorfsalat
Tatar, Zwiebelringe
Roher Schinken, Melonenkugel
Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Dip
Matjestatar auf Pumpernickel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Räucheraal mit Dill, Wachtelei
Tiefseegarnelen mit Cocktailsauce

Kalte Snacks

Preis pro Stück auf Anfrage

Spieße von Tomaten und Mozzarella
Käsespieße mit Weintraube
Scampispieße mit Krustade
Peppadew mit Frischkäsefüllung
Antipasti-Spieße
Bagels gefüllt mit Eiersalat und Kochschinken
Wraps gefüllt mit Farmersalat und Hähnchenbrust

Warme Snacks

Preis pro Stück auf Anfrage

Verschieden belegte Minipizzen
Gemüsesticks im Tempuramantel
Nürnberger Bratwürstchen mit Senf
Quiche Lorraine
Scampispieße
Hähnchenspieße
Vegetarische Frühlingsrollen mit Ketjap Manis

Fingerfoodbuffet

Preußisch

kalt

*Kleine Berliner Buletten
mit Cornichons*

*Vollkornbrot
mit Apfel - Grießen – Schmalz
und Spreewälder Gewürzgurken*

*Weißbrotscheiben
mit Zwiebelmett, Metzgerbackschinken,
geräuchertem Forellenfilet*

Käsespieße mit Weinbeeren

warm

*Schaschlik
vom Landschwein in eigenem Saft*

*Kleine Kartoffelpuffer
mit Apfelmus*

Gegrillte Gemüsespieße an Gartenkräutersauce

*Pellkartoffeln
mit Kräuterquark und Spreewälder Leinöl*

Dessert

*Rote Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce*

*Grießflammeri
mit Fruchtmark*

Euro 27,90

ab 20 Person

Fingerfoodbuffet

französisch

kalt

Lebermousse auf Vollkornbaguette

Salat von Fetakäse und Oliven

*Geräucherter Lachs
auf Kartoffelrösti mit Dijonsenf*

warm

Französische Zwiebelsuppe

Gratinierte Käsequiche

*Gefüllte Zucchini mit Ratatouille
und kleinen Kartoffeln*

Coq au vin

Dessert

Crème Brûlée

Mousse au Chocolate

Euro 27,90

ab 20 Personen

Brunchbüffet

Kalte Speisen

*Salami und Schinkenspezialitäten vom Brett
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Geräucherter Wildlachs mit Senf-Dillsauce
Kräuterquark, Eiersalat*

*Verschiede Konfitüren, Honig, Nuss-Nougatcreme
Fruchtjoghurt und Quark*

*Vollkornbrot, Brötchen, Croissants,
Butter, Kräuter-Frischkäse*

Warme Speisen

*Rühreier
mit Schinkenstreifen und Tomaten*

Panierte Schweineschnitzel und Putenschnitzel

*Nürnberger Bratwürste und Mini - Bouletten
mit Senf, Ketchup und Barbecuesauce*

*Knusprig gebratener Speck,
gebackene Champignonköpfe mit Sauce Remoulade*

Passierte Tomatensuppe

*Backschweinschinken in einer Kräuterjus,
frisches Marktgemüse und Kräuterkartoffeln*

Dessert

*Süße gefüllte Eierkuchen
Götterspeisenauswahl mit Vanillesauce
Frisches Fingerobst*

*Euro 32,90
ab 25 Personen*

Bürgerliches Büffet

kalt

Käse – Wurst – Salat

Pellkartoffelsalat

Kaviar – Eier

Hackepeter – Igel

Spreewälder Essiggemüse

*Vollkornbrot, Weißbrot
Apfel – Griebenschmalz, Kräuterbutter*

warm

Suppe

*Bouillon vom Huhn
mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und frischen Kräutern*

Hauptgänge

*„Frikassee vom Landhuhn“
mit Buttererbsen, Karotten, Spargel und Champignons,
Langkornreis*

*„Schustertopf“
Eine Hausspezialität mit gebratenen Streifen vom Schweinerücken,
Würstchen, Zwiebeln, Sauerkraut, Kartoffeln in einer Honig - Senfsauce*

Dessert

*Walmeistergötterspeise,
Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce*

Euro 32,90

ab 25 Personen

Preußisches Büffet

Vorspeisen

*Räucherfischauswahl aus dem Buchenrauch
mit Meerrettichsahne*

Schinkenplatte mit Spreewälder Essiggemüse

Frischer Hackepeter mit Zwiebeln und gekochtem Ei

*Saisonaler Pflücksalat, Weißkrautsalat, Tomatensalat und Gurkensalat
Vollkornbrot, Butter, Apfel-Grieben-Schmalz*

Suppe

*Altmärkische Bauernsuppe
Bouillon mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse
und frischen Kräutern*

Hauptgänge

*Pikant mariniertes Krustenbraten vom Landschwein
in einer Kräutersauce,
frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin*

*Lachsforellen-, Zander- und Welsfilet „Spreewälder Art“
auf Schmorgurkengemüse
und Märkischen Sandkartoffeln*

Dessert

Frisches Fingerobst

*Rote Waldbeerengrütze
mit Bourbon-Vanillesauce*

Euro 34,90

ab 25 Personen

Nostalgie Büffet

Vorspeisen

kalt

*Geräucherte Fische aus dem Buchenrauch
mit Apfel – Meerrettichsahne,
kleine Buletten mit Spreewälder Essiggemüse,
Gefüllte Eier mit Kaviar*

Schopskasalat, Krautsalat, Bunter Kartoffelsalat, Saisonaler Blattsalat

Weißbrot, Krustenbrot, Butter und Apfel-Griebenschmalz

warm

*Ukrainische Soljanka
mit Sauerrahm und Weißbrot*

Hauptgänge

„Steak au four“

Gebrautes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken

„Goldbroiler“ Junges Hähnchen aus dem Ofenrohr

*Lachsforellen-, Wels- und Zanderfilet
auf einer Sauce mit Wurzelgemüwestreifen und Meerrettich*

Beilagen:

*Ungarischer Letscho,
Erbsengemüse in Holländischer Buttersauce,
Kartoffeln aus der Mark, Kroketten*

Dessert

*Waldmeistergötterspeise,
und
Schokoladenpudding
mit Vanillesauce*

Zitronenquarkcreme

*Euro 34,90
ab 25 Personen*

Grill- Büffet Standard

Vorspeisen

*Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Knoblauch
Amerikanischer Farmersalat
Senf und Gewürzgurken
Gegrillte marinierte Gemüse
Pellkartoffelsalat*

*Dreierlei Grillsaucen:
Barbecuesauce, Knoblauchsauce, Honigsauce
Kräuterbutter*

Ofenfrisches Brot, Ciabatta

Frisch vom Grill

*Rostbratwurst aus der Region
Truthahnsteaks mit frischen Kräutern
Rinderhüftsteak
Spareribs*

*Grillsteaks vom Schwein
in Kräuter-Marinade*

*als Beilagen servieren wir
Maiskolben vom Grill, Grillkäse
Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kräutern*

Dessertbuffet

*Vegane Kokos Panna Cotta
Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce
Frisches Fingerobst*

*Euro 35,90
ab 25 Personen*

Kleines Grill- Buffet

Vorspeisen

Pflücksalat

*Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Knoblauch
Pellkartoffelsalat*

Dreierlei Grillsaucen:

*Barbecuesauce, Knoblauchsauce, Senf
Kräuterbutter*

Ofenfrisches Brot,

Frisch vom Grill

*Rostbratwurst aus der Region
Truthahnsteaks mit frischen Kräutern*

*Grillsteaks vom Schwein
in Kräuter-Marinade*

*als Beilagen servieren wir
Maiskolben vom Grill,
Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kräutern*

Dessertbuffet

*Veganes Kokos Panna Cotta
Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce
Frisches Fingerobst*

*Euro 30,90
ab 20 Personen*

Italienisches Büffet

kalt

*Vorspeisen
(Als Fingerfood)*

*Duett von Melone
und italienischem Landschinken mit Grissini*

*Sonnengereifte Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
an Balsamicoessig und Olivenöl*

Antipasti von verschiedenen Gemüsen

Mediterraner und tomatisierter Pastasalat

Ofenfrisches Ciabatta

warm

Suppe

*Strauchtomatensuppe
mit geschmolzenem Mozzarella*

Hauptgänge

*Piccata Milanese von der Putenbrust mit Tomatensauce,
Mandel-Broccoli und Kartoffelgnocchis*

*Osso Buco von der Lammhaxe
mit mediterranem tomatisiertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln*

*Bandnudeln mit Rucola, getrockneten Tomaten,
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, Rucola*

*Gebratenes Mittelmeerfischfilet an Knoblauchbutter,
Tomaten, Oliven, Paprika und Zucchini*

Dessert

*Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Karamellsauce
Frisches Fingerobst*

Euro 39,90

Hochzeitsbüffet

Vorspeisen

(Als Fingerfood)

*Sonnengereifte Tomaten und Büffel-Mozzarella
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse
Nuthe-Lachsfilet an Pumpernickel und Frischkäse
Veganer Cous Cous Tabouleh-Salat
Wakamesalat mit mariniertem Hähnchenspieß
Ciabatta, Baguette*

Suppe

„Altmärkische Hochzeitssuppe“

Geflügelbrühe mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und frischen Kräutern

Hauptgänge

*Geschmorte Irish Beef Ochsenbäckchen in einer Wurzelgemüsesauce
Filet vom Jüterboger Heuschwein in Café de Paris Buttersauce
Saltim Bocca von der Hähnchenbrust an Basilikumpestosauce
Wels- und Zanderfilet in Gartenkräutersauce*

Vegetarisch:

Gnocchi Pfanne mit Spinat und Tomaten

als Beilagen servieren wir

Buttergemüse

Bandnudeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat

Hausgemachtes Tiramisu

Vegane Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark

Frisches Fingerobst

Euro 45,90

ab 25 Personen

Wir empfehlen Ihnen als Mitternachtsimbiss:

*Deftige Gulaschsuppe mit Baguette,
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen*

Euro 15,90

Kleines Märkisches Eck Büffet

Vorspeise

*Goulaschsuppe "Ungarische Art"
mit Kartoffeln, Karotten, Paprika und Schmand*

Gemischter Salat, Baguette

Hauptgänge

Fläminger Hirschgoulasch mit Pflaumen und Wurzelgemüse geschmort,

Schnitzel vom Jüterboger Strohschwein „Wiener Art“

*Hausgemachte Rinderroulade
pikant gefüllt an eigener Sauce*

*Gebratenes Zanderfilet
nach „Müllerin Art“*

Beilagen:

Salzkartoffeln. Klöße, Kroketten

Apfelrotkohl, Saisonale Gemüseauswahl

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel

Frisches Fingerobst

Kleine Internationale Käseauswahl mit Weinbeeren

Euro 34,90

ab 20 Personen

Getränke Pauschale Bier/Wein

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

Saft:

Säfte von Rauch

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale, Limos

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken

Weiß Trocken/ Halbtrocken/

Weinschorle

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage)

Mixbier Alster, Diesel

Bier Alkoholfrei

Hefe

Hefe Alkoholfrei

Pro Person 25 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Popcornmaschine

80 €

Getränke Pauschale Longdrink

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

Saft:

Säfte von Rauch

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale,

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken

Weiß Trocken/ Halbtrocken/

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage)

Mixbier Alster, Diesel

Hefe

Hefe Alkoholfrei

Longdrinks:

Gin Tonic

Rum Cola

Lillet Wildberry

Aperol Spritz

Muntermacher:

Jägermeister

Kirsch Likör

Pro Person 35 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Popcornmaschine

80 €

Getränke Pauschale Cocktail

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

Saft:

Säfte von Rauch

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale, Limos

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken

Weiß Trocken/ Halbtrocken/

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage)

Mixbier Alster, Diesel

Hefe

Hefe Alkoholfrei

Longdrinks:

Gin Tonic

Rum Cola

Lillet Raspberry

Aperol Spritz

Cocktails:

Sex on the Beach

Mojito

Caipirinha

Alkoholfreie Cocktails:

Rainbow

2 x Muntermacher:

Jägermeister

Kirsch Likör oder nach Absprache

Pro Person 45 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Popcornmaschine

80 €