

## FESTBÜFFET

\* \* \* \* \*

Rinderkraftbrühe mit Markklöschen

\*\*\*

Gratin von Zander und Barsch in Tomaten - Paprika - Sugo  
mit Emmentaler überbacken und Krabben

Wildschweinbraten in eigener Sauce mit gebratenen Wiesenpilzen

Putenbrustmedaillon in Sherrysauce

Gemüseplatte: Ganzer Blumenkohl - Romanesco - Broccoli

Rosenkohlröschen, glacierte Karotten (Saisongemüse nach Absprache)

Semmelknödel, Natur- und Wildreis, Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

gefüllte Schinkenröllchen, gefüllte Eier, Antipasti

Frisches Schweinemett mit Zwiebelringen

Käsehäppchen, Thunfischcocktail mit Mais und Paprika

Salate: Gurke, Weißkohl, Kidneybohnen Mexikanisch, Tomatensalat,

Blattsalate mit Dressings

Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen

Stangenweißbrot

\*\*\*

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Caramelcreme, eingelegte Schattenmorellen

Ab 15 Personen

pro Person EUR 29,80



## MARKGRAFENBÜFFET

\* \* \* \* \*



Tomatenkraftbrühe mit Basilikum – Quark - Klößchen

\* \* \*

Zanderfilet auf Lauch – Schinken – Rahm

Gegrillte Poulardenmedaillons in Rahmchampignons

Parmesanrisotto, Kartoffelkroketten,

Rinderfiletspitzen in Amazonas – Pfeffer – Sauce

Gebackenes und gegrilltes Gemüse (Saisongemüse nach Absprache)

\*\*\*\*

mild geräucherter Gravedlachs mit Sahnemeerrettich

Roastbeef rosa gebraten , gefüllte Eier

Weinkäse Bregenzer Wald, Roche Baron, Reblochon, Fougereus

Matjesfilet Hausfrauenart

Salate: Karottensalat, Pustasalat, grüne Bohnensalat , Waldorfsalat

Blattsalate mit Dressings

Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen

Stangenweißbrot

\* \* \*

Dunkles Schokoladenmousse mit Eierlikörsauce

Markgraf´s Eisauswahl

Ab 15 Personen                      pro Person      EUR    35,80

## HAVELLÄNDISCHES SCHLEMMERBÜFFET

\*\*\*\*\*

Süppchen von pürierten Erbsen mit Minze und Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Welsfilet gebraten im Gemüsebeet

### Vom Brett:

Lehniner Klosterbraten mit pikanter Sauce

Salower Spanferkelrippchen vom Kräuterschwein auf Sauerkraut

Wildbraten in Wacholdersauce

Gemüseplatte: Ganzer Blumenkohl und Broccoli, glacierte Karotten

Semmelknödel ,Kroketten und Salzkartoffeln(Saisongemüse nach Absprache)

\*\*\*\*\*

Salamie – Schinkenplatt, Rindfleischsalat, garnierte Eierhälften,

Rote Hexe Schweiz, Roche Baron, Reblochon, Fougereus

Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, gefülltes Jägerweißbrot

Marinierter Havelzander, Geräucherter Aal, gefüllte Schinkenröllchen

Salate: Gurke, Weißkohl, Karottensalat, Tomatensalat, Blattsalate und Dressings

Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen

\*\*\*

Vanille - Quark - Kreme

Zitronencreme, Waldbeerengrütze

Ab 15 Personen                      pro Person    EUR    41,50

## MÄRKISCHES BÜFFET

\*\*\*\*\*

Märkische Soljanka

\*\*\*\*\*

Zanderfilet gegrillt auf Lauchgemüse in Rahm

Vom Brett:

Schaufelkrustenbraten vom Salower Kräuterschwein  
mit pikanter Sauce

Gebackene Streifen von der Hähnchenbruststreifen

Schmorkohl, Blumenkohl, Salzkartoffeln(Saisongemüse nach Absprache)

\*\*\*\*\*

Garnierte Käsehäppchen, Frisches Schweinemett mit Zwiebelringen

Schlagwurst – und Schinkenplatte, Heringsfilets „Hausfrauen Art“

Gefüllte Schinkenröllchen, garnierte Eierhälfte,

Salate: Gurke, Weißkohl, Tomatensalat, grüne Bohnensalat, Blattsalate und Dressings

Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen, Französisches Stangenweißbrot

\*\*\*

Schokoladencreme , Zitronencreme und glacierte Pflaumen

Ab 15 Personen

pro Person EUR 29,90



## **GOURMET – BÜFFET 1**

\*\*\*\*\*

Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons

\*\*\*

Paniertes gebackenes Zanderfilet

### Vom Brett:

Pochiertes rosa Rinderfilet im Cornflakesmantel geröstet

Variationen von verschieden gegrillten und gebackenen Gemüse  
Medaillons vom Schwein im Speckmantel (Saisongemüse nach Absprache)

Risolee Kartoffeln, hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin

\*\*\*

Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Gebeizter Norwegischer Lachs, Thunfischcocktail

Gefüllte Schinkenröllchen, gefüllte Eier

Frisches Schweinemett mit Zwiebelringen

Rosa gebratenes Argentinisches Roastbeef

Schafskäse, Mozzarella, Oliven

Salate: Gurkensalat, Waldorfsalat, Karottensalat, Tomatensalat

Blattsalate und Dressings

### Käsebrett Exzellent:

Rote Hexe Schweiz, Weinkäse Bregenzer Wald,

Roche Baron, Reblochon, Fougereus

Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen

Stangenweißbrot

\*\*\*

Geeister Obstsalat

Schwarzes Schokoladenmousse mit Eierlikörsauce

Vanille-Quark-Kreme

Panna cotta mit Aprikosenmark



Ab 15 Personen

pro Person EUR

43,80

**GOURMET – BÜFFET 2**

\*\*\*\*\*

Wildconsommé mit Brandteigkrapfen

\*\*\*

Gebratenes Zander- und Welsfilet im Gemüsebeet

Vom Brett:

Rosa gebratene Entenbrust

Pochiertes Jungschweinefilet im Cornflakes Mantel gebacken

Ganzes Hirschrückensfilet leicht rosa gebraten

Preiselbeerrahmsauce, gefüllte Birne

Gemüseplatte: Ganzer Blumenkohl und Broccoli, glacierte Karotten, Rosenkohlröschen

Kroketten, hausgemachte Spätzle, Risolée Kartoffeln(Saisongemüse nach Absprache)

\*\*\*

Rindercarpaccio, Netzmelone mit Serrano Schinken

Frisches Schweinemett mit Zwiebelringen

Roastbeef Röllchen, gefüllte Eier

Käsebrett Exquisite:

Rote Hexe Schweiz, Weinkäse Bregenzer Wald,

Roche Baron, Roquefort, Reblochon, Fougereus

Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen

Französisches Stangenweißbrot

\*\*\*

Weißes Schokoladenmousse, Crème brûlée

Markgraf´s Eisauswahl

Kaiserschmarren mit Apfelmus

Ab 15 Personen                      pro Person      EUR    41,10



## VEGETARISCHES KALT-WARMES BÜFFET 1

\*\*\*\*\*

Champignonrahmsuppe

\*\*\*

Butterspaghetti mit Tomatensauce

Gemüse – Reis – Pfanne

Gebackene Selleriescheiben

Steak von der Brandenburger Kartoffel mit Fetakäse gefüllt, Puttanesca Sauce

Piccata von der Zucchini Ratatouille

\*\*\*

Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Eingelegte Heringe

gefüllte Eier, Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Salate: Karottensalat, Gurkensalat, grüne Bohnensalat, Waldorfsalat

Blattsalate mit Dressings

Käsebrett la bonheur:

Rote Hexe Schweiz, Roche Baron, Fougerus

Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen

Französisches Stangenweißbrot

\*\*\*

Vanille - Quark - Kreme

Waldbeerengrütze

Ab 15 Personen € 30,40 pro Person



***MEDITERRANES BÜFFET***

\*\*\*\*\*

Tomatencremesüppchen mit Basilikum

\*\*\*

Piccata-Variationen vom Schweinelachser und der Zucchini

Mediterrane Gemüseplatte

Tortellini in Sahnesauce

Spaghetti mit geschmolzenen Tomaten

Scampis auf dem Zitronengras

gefüllte Champignons mit Frischkäse

\*\*\*\*

Meeresfrüchtesalat, Anti Pasti, Griechischer Bauernsalat

Baguette, Ciabatabrot

\*\*\*

Geeister Südfruchtsalat, Tiramisu

Ab 15 Personen € 29,10 pro Person



***ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN***

***- aus der Heimat von Frau Meyer/der Chefin des Hauses***

\*\*\*\*\*

Leberknödelsuppe

\*\*\*\*

Waldviertler Kartoffel – Pilzstrudel mit brauner Butter

\*\*\*\*

Sulmtaler Backhuhn

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln

Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Kren

Tiroler Speckknödel auf Weinsauerkraut

Salate: Paradaisersalat, Krautsalat, Kidneybohnenalat mit Kernöl

Blattsalate mit Dressings, Kürbiskernöl

Fürst Metternich Salat

Brotkorb mit Butter und Partybrötchen

Weinkäse Bregenzer Wald

Liptauer Käse

Steirischer Jägerwecken

Kaiserschmarren mit Pflaumenröster

Ausgezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Ab 15 Personen € 36,80 pro Person



**RUSTIKALES GRILLBÜFFET**

\*\*\*\*\*

Eingelegte Grillsteaks, Thüringer Rostbratwurst

Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Potato Wedges

Hausgemachte Steaksauce, Werder Ketschup  
Pikanter Senf, Knoblauchdipp  
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomatensalat  
Karottensalat, Pusztaalat  
Blattsalate mit Hausdressing und Essig Öldressing

Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen  
Französisches Stangenweißbrot

\*\*\*

Frischer geeister Obstsalat  
Vanille – Quark – Creme

Ab 15 Personen € 24,80 pro Person

**AUFPREISSTAFFELUNG:**

Pikantes Hähnchenbrustfilet  
+ € 2,00  
Lammkotelett  
+ € 4,20  
Rib-eye-Steak  
+ € 4,70  
Gegrillte Zucchini  
Gegrillte Paprika  
+ € 2,00  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Käsehäppchen  
+ € 3,00



**Auf Anfrage:**

Markgraf's Grillspieß  
Schweinefilet, Poulardenbrust, Rinderfilet, Paprika, Zwiebel

## **SPARGELBÜFFET**

\* \* \* \* \*

Spargelcremesuppe

\* \* \*

Beelitzspargel

Sauce Hollandaise, Bröselbutter, zerlassene Butter

Panierte Schnitzel, Zandermedaillons

Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin

\* \* \*

Salat von rohen Spargel, Spargelcocktail  
Räucherlachs, Bayrischer Räucherschinken  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Blattsalatmix mit Paprika und Gurke  
Tomate, Hausdressing, Essig – Öl - Dressing

\* \* \*

Brotkorb von Lehniner Landbrot

Partybrötchen

Französisches Stangenweißbrot

\* \* \*

Marinierter Obstsalat  
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Pro Person € 31,00



**Korbbogen – Pyramide108**  
**ab 10 Pers. (30 Löffel)**

Verschiedene Kleine Leckereien auf unserer Schlemmerpyramide

bis 40 Löffel 5 Sorten zur Wahl  
ab 40 Löffel 7 Sorten zur Wahl

Sorten

Basilikumschaum  
Rauchfischmousse  
Antipasti  
Lachstartar  
Thunfisch  
Teufelssalat  
Geflügelcocktail  
Marinierte Krabben  
Bruschettatomaten  
Rauchforelle Sahnemeerrettich  
Rauchlachs Senf Dill Dipp



Saisonal:

Spargel aus Beelitz roh in Wallnussmarinade  
Spargel aus Beelitz mariniert  
Hirschschinken mit Preiselbeeren  
Rosa Wildmedaillon mit Preiselbeersahne

Ciabatta, helles und dunkles Stangenweißbrot  
Vollkornbrot, Partybrötchen

3 Löffel pro Person	€	6,00	bis 33 Personen	€	198,00
5 Löffel pro Person	€	9,70	bis 22 Personen	€	194,00
7 Löffel pro Person	€	13,00	bis 14 Personen	€	182,00

### **Unsere Käsesorten:**

1. Rote Hexe aus der Bodensee Region in der Schweiz  
6 Monate gereift und hat ein volles cremiges Aroma,  
Kuh-Rohmilch
2. Weinkäse aus dem Bregenzer Wald in Österreich, der Käse wird affinert  
(eingerieben beim Reifeprozess) mit Rotwein von der Zweigelttraube, dadurch  
bekommt der Käse seinen einzigartigen Charakter.  
- Kuh-Rohmilch
3. Roche Baron aus der Auvergne in Frankreich, Weichkäse in Gewürzasche  
gereift (Rinde essbar), durchzogen mit leichtem Blauschimmel
4. Fougereus, Französischer Weichkäse mit kräftigem Aroma, sehr angenehm im  
Abgang- Kuh-Rohmilch
5. Reblochon, mild würziger Weichkäse aus dem Savio in Frankreich, gelbe  
natürlich Schimmelrinde sehr sahniges volles Aroma
6. Roquefort, aromatischer Blauschimmelkäse aus den Höhlen des Berges  
„Combalou“ in Roquefort-echter Roquefort ist immer aus Schaf-Rohmilch und darf  
auch nur so genannt werden wenn er aus dem gleichnamigen Ort kommt