

Bankettmappe

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren. Wir haben für jede Gelegenheit das Passende.

Mit unserer langjährigen Erfahrung unterstützen wir Sie gerne bei der Organisation.

Mit viel Liebe zum Detail machen wir Ihre Feier zu einem unvergesslichen Fest.

Sehr gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch bei uns und sichern Ihnen schon heute einen harmonischen und reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu.

HOTEL MARKGRAF***S & Restaurant "Korbbogen" Familie Meyer und Mitarbeiter

Raummiete inkl. Menükarten und Blumengestecke auf den Tischen

Bauernstube	45m²	EUR	80,00
Raum Klostersee und Mühlenteich	100 m^2	EUR	140,00
Raum Gohlitzsee	170 m²	EUR	220,00

Bei besonderen Wünschen der Blumengestecke entstehen evtl. weitere Kosten.

Auf Wunsch sind weiße Stuhl Hussen möglich - EUR 7,00 pro Stuhl

Musik über Lautsprecher bis 24.00 Uhr danach nur noch Raumlautstärke

Bei Veranstaltungen/Feiern, die sich über 1 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag von EUR 45,00 für jeden für die Feier anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses je angefangener ½ Stunde.

Wir bitten um Bekanntgabe der definitiven Personenanzahl bis 5 Tage vor Anreise. Diese Anzahl wird auch verrechnet. Eine spätere Änderung ist leider nicht möglich.

> Kinder Getränke nach Verbrauch

> > Büffet-Preise bis 4 Jahre frei bis 12 Jahre ½ Preis ab 12 voller Preis

Bezahlung: 50 % Anzahlung Restsumme mit Überweisung auf unser Konto

Kaffee und Kuchen

Blechkuchen EUR 2,90/Stück Torten ab EUR 55,00 werden nur als Ganzes abgerechnet

Gerne können Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Wir stellen Teller, Kuchenheber, Besteck und Servietten bereit. Hierfür verrechnen wir Ihnen ein EUR 3,00 pro Person.

Kuchenauswahl: Kirsch-, Apfel- oder Butterstreusel, Donauwelle, Schwarzwälder Kirschtorte, Schokoladentorte, Obsttorte

Kaffee wird nach Verbrauch berechnet oder Sie entscheiden sich für unsere Pauschale – Filterkaffee, Tee und Kakao "satt" EUR 9,50 pro Person

Aperitif

Sekt oder Sektorange	0,1l EUR 3,50
Prosecco Villa Albinoni	0,1l EUR 3,50
Aperol Spritz	0,2l EUR 6,20

Getränkepauschalen

Sekt – Hausmarke zur Begrüßung Weißwein 1x trocken und 1x lieblich Rotwein 1x trocken und 1x lieblich Bier vom Fass Mineralwasser, Softdrinks, Fruchtsäfte 6 Stunden EUR 35,00 pro Person

oder

Sekt – Hausmarke zur Begrüßung Weißwein 1x trocken und 1x lieblich Rotwein 1x trocken und 1x lieblich Bier vom Fass Mineralwasser, Softdrinks, Fruchtsäfte Spirituosen – Obstbrand, Kräuterschnaps, Weinbrand, Baileys 6 Stunden EUR 55,00 pro Person

Menüvorschläge

Kalte Vorspeisen

Rosa Entenbrusttranchen an Cumberlandsauce mit Feldsalat mit Balsamicodressing

Marinierter Wildkräutersalat mit Mozzarellakugeln, Fetakäse in weißen Balsamico Dressing Oliven und geriebenen Parmesan an Baguette

Hausgebeizter Graved Lachs an einer Dijon-Senf-Honig-Dillsauce Hausgebackenes Ciabatta

Carpaccio vom Rinderfilet an einem Salatbett mit Pinienkernen und Kirschtomaten

Serano Schinken an Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum und Olivenöl

"Vitello tonnato" Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Blattpetersilie Salatgarnitur, Ciabatta

Suppen

Märkische Festtagssuppe
Zweierlei Paprikaschaumsüppchen
Tomatenkraftbrühe mit Basilikum – Quark – Klößchen
Lauchsüppchen mit pochierter Havellandbirne
Süppchen von pürierten Erbsen mit Minze und Rauchforelle
Pikante Currycremesuppe mit Fruchteis
Wildkraftbrühe mit Brandteignocken
Karotten – Ingwer – Suppe
Weiße Tomatensuppe mit Basilikum und Knoblauchcroutons

Warme Vorspeisen

Dreierlei Zanderfilet auf Karotten – Lauch – Nest mit Kartoffelkuchen

Ragout fin mit Emmentaler überbacken Toastecke und Zitrone

Norwegerlachs unter einer Zitronenhaube an Blattspinat und Tomatenrisotto

Rosa Entenbrusttranchen auf Portweinglace mit Kartoffelkuchen und Feldsalatröschen in Himbeerdressing

Lachsfilet in Caipirinha mariniert - kurz gegrillt Basmatireis, Avocado-Frischkäse-Dip, Salatgarnitur

<u>Hauptgänge</u>

Medaillons vom Rind und Schwein an Sauce Choron, Saisongemüse, Risoleékartoffeln

Gefüllte Poulardenbrust auf Balsamicojus, tomatisierte Gnocchi

Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet unter einer "Senf – Zwiebel – Haube" auf Sauce Bernaise, sautiertes Zucchinigemüse und Kartoffelgratin

> Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

Hauseingelegter Krustenbraten vom Flemmingschwein im eigenen Saft mit Speckbohnen und Kräuterkartoffeln

Geschmorter Wildbraten nach Saison Preiselbeer-Rahmsauce Brüsseler Sprossen und hausgemachte Spätzle, Williamsbirne

Für folgende Hauptgerichte berechnen wir einen Aufpreis von € 4,00 pro Pers.

Rindertournedos an Cognacjus, Mediterranes Gemüse und Risoleékartoffeln

Rosa gebratenes Rinderfilet am Stück gebraten im Cornflakes-Mantel Kartoffelkuchen und gegrillte Karottenschiffchen

Rosa gebratene Steaks vom Rehrücken auf Cassis - Pfeffer - Sauce Haugemachte Spätzle und Brüsseler Kohlsprossen

> Lammkrone, Kartoffelgratin, Speckbohnen Rosmarinjus

<u>Desserts</u>

Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen Mousse au chocolate auf Eierlikörschaum Walnusscremeeis auf Espressocreme Bayrisch – Creme an Aprikosenmark Caramelcreme mit eingelegten Waldbeeren Schokoladen Parfait auf marinierten Schattenmorellen Gefüllte Crêpes mit Marillenmarmelade Orangen Pannacotta mit Grand-Marnier-Sahne Crème brûlée

Menü-Preise

3 Gang-Menü mit Suppe 3-Gang-Menü mit kalter Vorspeise	€	32,60 35,50
4 Gang-Menü mit Suppe und kalter Vorspeise 4-Gang-Menü mit Suppe und warmer Vorspeise	€	41,50 44,50
5 Gang Menü mit kalter Vorspeise, Suppe, warmer Vo	rspeis €	se 48,00
Aufpreis Sorbet	€	3,60

Haben Sie noch weitere Wünsche bzw. andere Vorstellungen, dann teilen Sie uns diese gerne mit!

FESTBÜFFET

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

* * *

Gebratener Zander und Barsch auf Rahmlauch Wildschweinbraten in Wachholdersauce gebratene Wald- und Wiesenpilze Putenbrustmedaillons in Sherrysauce Gemüseplatte je nach Saison (Spargel Aufpreis) Semmelknödel, Salzkartoffeln Kartoffelkroketten

* * *

Gefüllte Schinkenröllchen, gefüllte Eier, Antipasti Frisches Schweinemett mit Zwiebelringen Käsehäppchen, Thunfischcocktail mit Mais und Paprika Salate: Gurke, Weißkohl, Tomaten, Blattsalate mit Dressings Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen Stangenweißbrot

* * *

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce Caramelcreme mit eingelegten Schattenmorellen

Ab 15 Personen pro PersonEUR 33,00

MÄRKISCHES BÜFFET

Soljanka

* * *

Zanderfilet gegrillt auf Lauchgemüse in Rahm

Vom Brett:

Eingelegter Schweinenackenbraten In eigener Sauce Putenbrustmedaillons auf Letschogemüse Jägerschnitzel (gebackene Jagwurstscheibe) Gemüseplatte je nach Saison (Spargel Aufpreis)

Stampfkartoffeln, Kroketten

* *

Hackepeter mit Zwiebelringen Sahnehering mit Äpfeln, Zwiebel, Gefüllte Schinkenröllchen, Eiersalat Salate

Gurke, Tomaten, Karottensalat, Blattsalate und Dressings Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen, Stangenweißbrot Käseauswahl

* *

Schokoladencreme Zitronencreme und glacierte Pflaumen

Ab 15 Personen

pro Person EUR 33,00

GOURMET - BÜFFET

Consommé vom Rind mit Markklößchen

Gebratenes Saibling- und Zanderfilet auf Lauchrahm

Vom Brett:

Rosa gebratene Entenbrust
Jungschweinefilet mit einer Senf-Zwiebelkruste
Ganzes Wildrückenfilet (je nach Saison) leicht rosa gebraten
Preiselbeerrahmsauce, gefüllte Birne
Gemüseplatte
(Saisongemüse nach Absprache)
Kroketten, hausgemachte Spätzle, ganz gebratene Kartoffeln

Beef Tatar Netzmelone mit Serrano Schinken Gefüllte Schinkenröllchen vom gekochten Nussschinken gefüllte Eier Verschiedene Salate

Käsebrett Exzellent: Erlesene Weich- und Schnittkäseauswahl vom Küchenchef

> Brotkorb, Partybrötchen Stangenweißbrot

Dunkles Schokoladenmousse, Crème brûlée Markgraf´s Eisauswahl Exotischer Fruchtsalat

Ab 15 Personen pro Person EUR 45,20

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

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

Frittatensuppe

* *

Tafelspitzsülzerl mit Käferbohnen Kürbiskernöl und Apfelessig Steirischer Jägerwecken

Waldviertler Kartoffel – Pilzstrudel mit brauner Butter

* * *

Sulmtaler Backhuhn Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln Bierbratl vom Schopf mit Röstkartoffeln und Kren Tiroler Speckknödel auf Weinsauerkraut

Salate:

Paradaisersalat, Krautsalat Blattsalate mit Dressings "Fürst Metternich" Salat, Brotkorb mit Butter und Partybrötchen Vorarlberger Wein Käse

* *

Kaiserschmarren mit Apfelmus Ausgezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce Steirer Dessert (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)

Ab 15 Personen € 41,60 pro Person

<u>Korbbogen – Pyramide</u>

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

Antipasti
Lachstartar
Geflügelcocktail
Marinierte Krabben
Bruschetta Tomaten
Rauchforelle Sahnemeerrettich
Rauchlachs Senf Dill
Melone mit Serranoschinken
Vitello Tonnato

Saisonal:

Spargel aus Beelitz roh in Walnussmarinade Spargel aus Beelitz mariniert Hirschschinken mit Preiselbeeren

Ciabatta, helles und dunkles Stangenweißbrot Vollkornbrot, Partybrötchen

30 - 49 Löffel	€	2,10 / Löffel
50 - 69 Löffel	€	2,00 / Löffel
70 - 89 Löffel	€	1,90 / Löffel
90 – 108 Löffel	€	1,80 / Löffel

Fingerfood Snacklöffel

The second control of			Preis pro
Stüc	:k		11000010
Antipasti-Auswahl Shrimps Cocktail Lachstartar mit Sauerrahm Bruschetta mit Tomaten Liptauer Käse Parmaschinken mit Melonenkugel Matjestatar Gefüllte garnierte Eierhälften		$\mathbb{P} \oplus \mathbb{P} \oplus \mathbb{P} \oplus \mathbb{P} \oplus \mathbb{P}$	2,00 2,50 2,50 2,00 2,00 2,50 2,50 1,70
Im Gläschen serviert Bunte Gemüsesticks im Gläschen mit Tunfischsalat mit Zwiebel und Paprika Geflügelsalat mit Früchten und Cockt	·	€	2,20 2,20 2,20
Spieße Tomate-Babymozzarella mit Basilikur Käsespieß mit Garnitur Honigmelone mit Parmaschinken Pikante Hackfleischbällchen mit Ga Räucherlachscrepinette m. Kräuterfris Hähnchenspieß mit Ananas Grissini Stange mit Parmaschinken um Gemüsestifte mit Dip- Gurke, Karotte	rnitur chkäse gefüllt nwickelt		1,10 1,70 1,70 1,70 1,70 1,70 2,00
Canapés / Fingersandwiches > Schinken, Käse oder Wurst > Räucherlachs mit Sahnemeerrettich > Weichkäse mit Garnitur > Räucherforelle mit Sahnemeerrettich > ½ Belegte Brötchen > ½ Mettbrötchen	Stk. Stk.	$\mathbb{C} \oplus \mathbb{C} \oplus \mathbb{C} \oplus \mathbb{C}$	2,40 3,10 3,10 3,10 2,10 2,10

Warmes Fingerfood

Minischaschliks mit pikanter Sauce	€	3,30
Schweinefiletmedaillons mit Garnitur	€	3,30
Fischspießchen mit Riesling Sauce	€	4,20
Verschiedene Gemüsekebabspieße	€	2,80
Gefüllte Kartoffeln mit Dips	€	2,80
Minipizzen / Minibaguettes verschieden belegt	€	3,10

Süßspeisen und Obst

<u>Im Glas:</u>

Topfencreme mit Kompott vom Havelländischen Ap	ofel €	2,80
Caramelcreme mit marinierten Sauerkirschen	€	2,20
Obstsalat	€	2,20
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	€	2,20
Apfel- oder Topfenstrudel	€	2,00
Auswahl von Obst in mundgerechte Stücke geschni	tten	
(Preis pro Person)	€	1,70

Wir empfehlen pro Person 4 Teilchen Fingerfood

<u>Mitternachtsimbiss</u>

Pikante Gulaschsuppe mit Brot	€	6,70 pro Pers.
oder		
Schweinemett mit Zwiebelringen, B	rot €	9,80 pro Pers.
oder		
Käseplatte von Weich- und Schnittk	äse,	
bunt garniert, Brot	€	12,80 pro Pers.
Als Gesamtpaket	€	25,20 pro Pers.