

Bankettmappe



Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

Mit unseren Angeboten möchten wir Ihnen die individuelle Planung Ihrer Veranstaltung erleichtern.

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

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

Wir freuen auf ein persönliches Gespräch und sichern Ihnen schon heute einen harmonischen und reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu.

Mit freundlichen Grüßen aus Kloster Lehnin

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

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant „Korbbogen“
Gemütliche Bauernstube

Raum Klostersee mit 60 m²
Raum Gohlitzsee I mit 100 m²
Raum Gohlitzsee II 70 m²

Aus den Räumen Gohlitzsee I und Gohlitzsee II kann ein Raum gemacht werden.

In den Sommermonaten empfehlen wir für einen Sektempfang oder einer Kaffeetafel auch gerne unseren idyllischen Innenhof

In unseren Angeboten sind die Menükarten und die Blumendekoration enthalten.

Bei besonderen Wünschen der Blumengestecke entstehen evtl. weitere Kosten.

Auf Wunsch sind weiße Stuhlhussen möglich - EUR 4,50 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.

Aufgrund der derzeitigen Energiesituation kann es zu Preisänderungen kommen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Kuchen und Torten

Blechkuchen ab EUR 2,90/ Stück

Torten ab EUR 55,00 werden nur als Ganzes abgerechnet
Gerne können Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitbringen.
Hierfür verrechnen wir Ihnen ein EUR 2,50 pro Person.

Aperitif

Sekt oder Sektorange	0,1l € 3,30
Prosecco Villa Albinoni	0,1l € 3,13
Aperol Spritz	0,2l € 6,10

Getränkepauschale

Sekt – Hausmarke zur Begrüßung
Weisswein 1x trocken und 1x lieblich
Rotwein 1x trocken und 1x lieblich
Bier vom Fass
Mineralwasser, Softdrinks, Fruchtsäfte 6 Stunden € 29,50 pro Person

Weinempfehlung

Weisswein:

Frankreich Horgelus Blanc

Das erfrischend duftige Bukett mit Aromen von Blüten und tropischen Früchten sowie Zitrusaromen, zeigt sich auch am Gaumen fruchtig elegant mit einer feinen Säurestruktur

0,75 l EUR 28,00

Rotwein:

Mandararossa "Desertico" Syrah Sicilia

Tiefrote Farbe, im Duft nach dunklen Beeren und angenehmer Pfeffernote. Der Geschmack feinwürzig und von komplexer Struktur. Ein körperreicher Wein mit harmonischem Finale

0,75 l EUR 28,00

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 pochiertes 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

Hauptgänge

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

Gefüllte Poulardenbrust auf Balsamicojus, tomatisierte Gnocchi

Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet unter einer
„Senf – Zwiebel – Haube“
auf Sauce Bernaise, sautiertes Zucchini-gemüse 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 € 3,00 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

Desserts

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	€	29,60
3-Gang-Menü mit kalter Vorspeise	€	32,50
4 Gang-Menü mit Suppe und kalter Vorspeise	€	38,30
4-Gang-Menü mit Suppe und warmer Vorspeise	€	40,50
5 Gang Menü mit kalter Vorspeise, Suppe, warmer Vorspeise	€	44,00
Aufpreis Sorbet	€	3,10

FESTBÜFFET

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

* * *

Gebratener Zander und Barsch auf Gemüsestreifen
Wildschweinbraten in eigener gebratenen Wald- und Wiesenpilzen
Putenbrustmedaillon Preiselbeer Rahmsauce
Gemüseplatte: Ganzer Blumenkohl – Broccoli
Rosenkohlröschen, glacierte Karotten (Saisongemüse nach Absprache)
Semmelknödel, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten

* * *

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

* * *

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Caramelcreme, eingelegte Schattenmorellen

Ab 15 Personen pro Person EUR 33,00

MÄRKISCHES BÜFFET

Märkische Soljanka

* * *

Zanderfilet gegrillt auf Lauchgemüse in Rahm

Vom Brett:

Eingelegter Schweinenackenbraten
(vom Futter bis zum Endprodukt aus dem Fläming)
mit pikanter Sauce
Gebackene Streifen von der Hähnchenbrust
Schmorkohl, Blumenkohl, (Saisongemüse nach Absprache)
Salzkartoffeln

* * *

Käseauswahl

Frisches Schweinemett mit Zwiebelringen
Schlackwurst, Heringsfilets „Hausfrauen Art“
Gefüllte Schinkenröllchen, garnierte Eierhälfte,
Salate: Gurke, Tomaten, Karottensalat, Blattsalate und Dressings
Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen, Stangenweißbrot

* * *

Schokoladencreme, Zitronencreme und glacierte Pflaumen

Ab 15 Personen

pro Person EUR 33,00

GOURMET – BÜFFET

Wild Consommé mit Brandteigkrapfen

* * *

Gebratenes Zander- und Welsfilet im Gemüsebeet

Vom Brett:

Rosa gebratene Entenbrust

Pochiertes Jungschweinefilet im Cornflakes Mantel gebacken

Ganzes Hirschrückenfilet leicht rosa gebraten

Preiselbeerrahmsauce, gefüllte Birne

Gemüseplatte: Ganzer Blumenkohl und Broccoli, glacierte Karotten,

Rosenkohlröschen

(Saisongemüse nach Absprache)

Kroketten, hausgemachte Spätzle, Risolée kartoffeln

* * *

Rindercarpaccio

Netzmelone mit Serrano Schinken

Frisches Schweinemett mit Zwiebelringen

Roastbeef Röllchen, gefüllte Eier

Verschiedene Salate

Käsebrett Exzellente:

Rote Hexe Schweiz, Schlossberger Rohmilchkäse alt

Roche Baron, Fougereus

Brotkorb von Lehniner Landbrot, Partybrötchen

Stangenweißbrot

* * *

Weißes Schokoladenmousse, Crème brûlée

Markgraf's Eisauswahl

Kaiserschmarren mit Apfelmus

Ab 15 Personen

pro Person EUR

45,20

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: Paradaiser, Kraut

Käferbohnen Salat mit Kürbiskernöl

Blattsalate mit Dressings

„Fürst Metternich“ Salat, Kürbiskernöl

Brotkorb mit Butter und Partybrötchen

Vorarlberger Wein Käse

Liptauer Käse

Steirischer Jägerwecken

* * *

Kaiserschmarren mit Apfelmus

Ausgezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Steirer Dessert (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)

Ab 15 Personen € 41,60 pro Person

Korbbogen – Pyramide

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

	Stück		Preis pro
Antipasti-Auswahl		€	2,00
Shrimps Cocktail		€	2,50
Lachstartar mit Sauerrahm		€	2,50
Bruschetta mit Tomaten		€	2,00
Liptauer Käse		€	2,00
Parmaschinken mit Melonenkugel		€	2,50
Matjestatar		€	2,50
Gefüllte garnierte Eierhälften		€	1,70
Im Gläschen serviert			
Bunte Gemüsesticks im Gläschen mit Dips		€	2,20
Tunfischsalat mit Zwiebel und Paprika		€	2,20
Geflügelsalat mit Früchten und Cocktailsauce		€	2,20
Spieße			
➤ Tomate-Babymozzarella mit Basilikum		€	1,10
➤ Käsespieß mit Garnitur		€	1,10
➤ Honigmelone mit Parmaschinken		€	1,70
➤ Pikante Hackfleischbällchen mit Garnitur		€	1,70
➤ Räucherlachscrepinette m. Kräuterfrischkäse gefüllt		€	1,70
➤ Hähnchenspieß mit Ananas		€	1,70
➤ Grissini Stange mit Parmaschinken umwickelt		€	2,00
➤ Gemüsestifte mit Dip- Gurke, Karotte Paprika		€	
	je 10 Stk.	€	2,40
Canapés / Fingersandwiches			
➤ Schinken, Käse oder Wurst		€	2,40
➤ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich		€	3,10
➤ Weichkäse mit Garnitur		€	3,10
➤ Räucherforelle mit Sahnemeerrettich		€	3,10
➤ ½ Belegte Brötchen	Stk.	€	2,10
➤ ½ Mettbrötchen	Stk.	€	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

Im Glas:

Topfencreme mit Kompott vom Havelländischen Apfel	€	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 geschnitten (Preis pro Person)	€	1,70

Wir empfehlen pro Person 4 Teilchen Fingerfood

Mitternachtsimbiss

Pikante Gulaschsuppe mit Brot	€	6,70 pro Pers.
oder		
Schweinemettt mit Zwiebelringen, Brot	€	9,80 pro Pers.
oder		
Käseplatte von Weich- und Schnittkäse, bunt garniert, Brot	€	12,80 pro Pers.
Als Gesamtpaket	€	25,20 pro Pers