

Schlossberg – Weinstube

Hörnische GmbH

Berliner Str. 160 – 10715 Berlin (Wilmerdorf)

Nähe U-Bhf. Berliner Strasse

Tel.: (030) 854 30 38 – Fax.: (030) 1388 25 127

E-Mail: hoernicke.berlin@arcor.de

Internet: www.hoernicke.de



Unsere Vorschläge für Ihre Festlichkeit

Auf den nächsten Seiten haben wir eine kleine Auswahl von Anregungen für Ihre Familien- und Betriebsfeiern für Sie zusammengestellt.

Gern beraten wir Sie, und können die angebotenen Menues und Buffets auch noch nach Ihren Wünschen ändern.

Zusätzlich bieten wir **alle Buffets (ab 20 Personen)** auch zum
„Alles inklusive“ Preis

an. Folgendes ist darin über einen Zeitraum von sechs Stunden, Ihrer Wahl, enthalten:

**Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Menuekarte mit Foto und
Tischdekoration.**

**Auf Wunsch können wir auch Spirituosen inkludieren,
Aufpreis p.P. – 7,50 Euro.**

**Gern organisieren wir für Sie: Live – Tanz- und Untermalungsmusik
sowie Showeinlagen, wie z.B.: Zauberer, Elvis-Showgesang,
Travestie, Bauchtanz, Orgelmusik etc.**

Wir freuen uns auf ein Gespräch und versichern Ihnen, das wir uns die größte Mühe geben werden, um Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen. Es macht uns glücklich, wenn Sie zufrieden und erfüllt von Ihrer Feier heimgehen.

Ihr Schlossberg-Weinstuben-Team

Unser Knallerangebot

„Alles inklusive“ für 6 Stunden

Warm:

Schweinekrustenbraten und
Kasslerbraten
Sauerkraut und Rotkohl
Kartoffelgratin

Kalt:

Hausgemachte Bouletten
Waldorfsalat, Krautsalat und Nudelsalat

Variationen verschiedener Käsesorten
Brotauswahl, Butter

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße

Getränke:

Alkoholfreie Getränke, diverse Weine, lieblich,
halbtrocken und trocken, 2 Sorten Bier vom Fass
diverse Weizenbiere

ab 20 Personen

€ 40,- p.P.

Für mehr als 6 Stunden berechnen wir
für jede angefangene Stunde € 5,- pro Person

Buffet – 1

Vorweg:

Eine Suppe nach Wahl (wird serviert)

Warm:

Schweinekrustenbraten und
Kalbsbraten, Rotkohl und Sauerkraut,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Kalt:

Hausgemachte Bouletten
Zwei verschiedene Salate nach Wahl
Norwegische Räucherlachsplatte
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße
Ausgesuchte Antipasti – Spezialitäten
Käseplatte mit verschiedenen Sorten
Brotauswahl, Butter

Dessert:

Vanilleeis mit Waldfrüchten

Buffetpreis ohne Getränke € 33,50 p.P.

Buffetpreis inklusive Getränke (außer Spirituosen)
für 6 Stunden € 50,- p.P.

Für mehr als 6 Stunden berechnen wir
für jede angefangene Stunde € 5,- pro Person

Buffet - 2

Vorweg:

Eine Suppe nach Wahl (wird serviert)

Warm:

Schweinekrustenbraten,
Züricher Sahnegeschnetzeltes (Kalb)
mit Champignons
Zanderfilet auf Gemüsestreifen
Garnelenpfanne

Kalt:

Antipastiauswahl
Vitello Tonnato
Melone mit Parmaschinken
Norwegische Räucherlachsplatte
Hausgemachte Bouletten
Tomatensalat mit Schafskäse
Kartoffelsalat, wahlweise mit Majonaise
oder Essig und Öl
Käseauswahl
Brotkorb, Butter

Dessert:

Eisbuffet

Buffetpreis ohne Getränke € 43,50 p.P.

Buffetpreis inklusive Getränke (außer Spirituosen)
für 6 Stunden € 60,- p.P.

Für mehr als 6 Stunden berechnen wir
für jede angefangene Stunde € 5,- pro Person

Buffet – 3

Warm:

Schweinekrustenbraten
Garnelenpfanne, Lachsfilet
Kalbsfilet
Penne Arrabiata
Roastbeef im Stück

Kalt:

Antipastiauswahl
Norwegische Räucherlachsplatte
Tomate-Mozzarella oder Schafskäse
Waldorfsalat, Nudelsalat
Kartoffelsalat nach Wahl
Melone mit Parmaschinken
Hausgemachte Bouletten, Wildpastete
Käseplatte
Brotauswahl, Butter

Dessert:

Eisbuffet mit Obstsalat und Sahne

Buffetpreis ohne Getränke € 53,50 p.P.

Buffetpreis inklusive Getränke (außer Spirituosen)
für 6 Stunden € 70,- p.P.

Für mehr als 6 Stunden berechnen wir
für jede angefangene Stunde € 5,- pro Person

Vegetane Gerichte zum Buffet

Pasta Verdure
Türkischer Bulgur-Salat
Vegane Linsenbratlinge und
Dip – Hot – Paprika – Hummus
Ratatoulli, Tomatenreis
Tomaten-Morzzarella / Basilikum
Gefüllte Paprikaschote mit Basmatireis

Vegetarier

Gemüselasagne
Kartoffelgemüseauflauf
Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Gern erweitern wir unser Buffetangebot
mit Ihren zusätzlichen Speisewünschen

**Für mehr als 6 Stunden berechnen wir
für jede angefangene Stunde € 5,- pro Person**

**Gern können Sie auch ein 3, 4
Oder 5 Gängemenue
zu Ihrer Feier erleben
das wir gemeinsam bei der
Feierbesprechung
zusammenstellen können.**

**Wir würden uns über Ihre
Reservierung in unserem
Hause freuen und versprechen
Ihnen unser "Bestes" zu geben.**

**Ihr Schloßberg-Weinstuben
Team**

Bernd Hörnicke Kalfier

Übernachtungsmöglichkeiten im Hause
für Ihre auswärtigen Gäste sind
vorhanden.