

Schlossberg – Weinstube

Hörnische GmbH

Berliner Str. 160 – 10715 Berlin (Wilmersdorf)

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 Buffets auch nach Ihre 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, Menükarte 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, dass 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:

Schweinekrusten- und Kasslerbraten
Sauerkraut und Gemüse der Saison
Kartoffelgratin

Kalt:

Hausgemachte Bouletten
Waldorfsalat, Nudelsalat und Münchner Kartoffelsalat
Antipasti

Variationen verschiedener Käsesorten
Brotauswahl, Butter

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße

Getränke:

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

ab 20 Personen

€ 45,- p.P.

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

Buffet – 1

Warm:

Schweinekrustenbraten,
Kalbsbraten, gedünsteter Lachs
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

Kalt:

Hausgemachte Bouletten
Zwei verschiedene Salate nach Wahl
Norwegische Räucherlachsplatte
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfisch-
Kapernsoße)
Ausgesuchte Antipasti–Spezialitäten
Käsespezialitäten
Brotauswahl, Butter

Dessert:

nach Absprache

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 - 2

Warm:

Schweinekrusten- und Kasslerbraten
Kalbsbraten
Gedünsteter Lachs, Garnelenpfanne
Kartoffelgratin

Kalt:

Ausgesuchte Antipasti-Spezialitäten
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfisch-
Kapernsoße)
Melone mit Parmaschinken
Norwegische Räucherlachsplatte
Hausgemachte Bouletten
Tomatensalat mit Schafskäse
Münchner Kartoffelsalat
Käsespezialitäten
Brotauswahl, Butter

Dessert:

nach Absprache

Buffetpreis ohne Getränke € 48,50 p.P.

Buffetpreis inklusive Getränke (außer Spirituosen)
für 6 Stunden € 65,- p.P.

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

Buffet – 3

Warm:

Roastbeef im Stück
Kalbsfilet
Schweinekrustenbraten
Garnelenpfanne, gedünsteter Lachs
Penne Arrabiata
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Kalt:

Ausgesuchte Antipasti–Spezialitäten
Norwegische Räucherlachs- und Räucherfischplatte
Tomatensalat mit Mozzarella oder Schafskäse
Waldorfsalat, Nudelsalat
Münchener Kartoffelsalat
Melone mit Parmaschinken
Hausgemachte Bouletten
Wildpastete
Käsespezialitäten
Brotauswahl, Butter

Dessert:

nach Absprache

Buffetpreis ohne Getränke € 58,50 p.P.

Buffetpreis inklusive allen Getränken auch für
Spirituosen

für 6 Stunden € 75,- p.P.

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

Unsere Dessertvorschläge:

Rote Grütze mit Vanillesoße oder Vanilleeis mit Sahne
Mousse au Chocolat (hell oder dunkel)
Vanilleeis mit frischen Früchten
Palatschinken nach Art des Hauses
Apfelstrudel mit Vanilleeis
Obstsalat

Vegane Gerichte zum Buffet

Pasta Verdure
Türkischer Bulgur-Salat
Linsenbratlinge und Humus-Dip
Ratatoulli, Tomatenreis

Vegetarische Gerichte

Tomaten-Mozzarella / Basilikum
Gemüselasagne
Kartoffelgemüseauflauf
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Gemüselasagne, Kartoffelgratin
Lasagne (mit Hackfleisch)

Gern erweitern wir unser Buffetangebot
mit Ihren zusätzlichen Speisewünschen

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