

Buffet „Märkischer Landmann“

Begeben Sie sich mit uns auf einen kulinarischen Spaziergang durch die Wälder entlang der Seen und Felder Brandenburgs. Entdecken Sie die köstliche Vielfalt einer Region mit

Geschichte und Tradition.

(buchbar ab 30 Personen)

Frische Salate der Saison mit

Balsamico-, Joghurt-, und Hausdressing

Hecht gefüllt mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern

Frischer Fisch aus dem Rauch mit Sahnemeerrettich

Geltower Flusskrebsterrine mit Maränen Kaviar

Brandenburger Landschinken mit Sauergemüse

Brandenburger Kartoffelsalat

Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran

und gebackenem Speck

Krustenbraten vom Brandenburger Landschwein

Ragout vom Hirsch aus den hiesigen Wäldern mit Preiselbeeren

Pochierte Lachsforelle mit Spreewaldsoße

Kartoffeltaschen mit Frischkäse auf Rahmlauchgemüse

Gemüse der Saison aus den Gärten und von den Feldern Brandenburgs

gratinierte Kartoffeln

bunter Reis

Werderaner Apfelcharlotte mit Vanillesoße

Gefüllte Plinsen mit Sauerrahm und Quark

Illuminierte Eisbombe „Seaside Garden“

Frisches Obst auf der Etager

39,00 € pro Person

Königliches Buffet „Alter Fritz“

Dinieren Sie bei uns wie einst Könige und Kurfürsten in den
Preußischen Schlössern und Herrenhäusern.

(buchbar ab 30 Personen)

Mild geräucherter Lachs und kalt geräucherter Heilbutt
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße

Wildpastetchen“Försterin“ mit Cumberlandsauce

Auswahl von feinen Fischterrinen

Lachs “Bellevue“ mit Creme fraîche

Reichhaltiges Salatbuffet mit Joghurt-, Balsamico-, und
Hausdressing, Cerealien sowie einer Brotauswahl

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen

Rinderfilet im Blätterteigmantel

Lammrücken unter der Pestohaube mit Thymiansauce

Perlhuhnbrüstchen mit gebackenen Feigen

Doradenfilet vom Grill mit Rosmarin und Tomaten

Frisches Marktgemüse,

Bandnudeln,

Siebenkorn-Reis,

Kartoffel-Selleriegratin

Verschiedene Cremes und Mousse

Feines aus der Hausbäckerei

Exotische Früchteplatte

Französische Käseauswahl mit Nussbrot

65,00 € pro Person

Buffet „Bella Italia“

(buchbar ab 30 Personen)

Reichhaltiges Salatbuffet mit Joghurt-, Balsamico-, und Hausdressing
sowie einer Auswahl an Cerealien und Brot

Tranchiertes Kalbfleisch mit Thunfischsoße, Kapern und Limetten

Coppa di stagionato, Parmaschinken & Panchetta

mit Honigmelone & Rucolasalat

Marinierte Gemüse vom Grill

(Zucchini, Paprika, Melanzane und Champignons)

Insalata Caprese

(Mozzarella di bufala mit Strauchtomaten und frischem Basilikum)

Minestrone mit Speck und frischem Oregano

Am Stück gegrillte Kalbshaxen mit Knoblauch und Thymian

Saltimbocca à la Romana-Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken

Geschmorte Lammstelzen & frischer Rosmarin

Gegrillte Doradenfilets mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven

Gemüselasagne

Frisches Marktgemüse

Tomatenspaghetti, Kartoffelgnocci,

Nudelauswahl und Reis

Toscanelle

Tiramisu

Panna Cotta

Obst Etagere

Pecorino toscana, Taleggio & Bel Paese

mit frischen Trauben und Nüssen

41,00 € pro Person

Buffet „Schwielowsee Supreme“

(buchbar ab 30 Personen)

Am Stück geräucherte Lachsforelle

Meerrettichmousse & Kaisergranat

Mit Zitronengras marinierte Riesengarnele, Avocadomousse und Tomatensalsa im Gläschen

Rosa gebratene Lende vom „Pommerschen Rind“

& pikantes Gemüse mit weißem Balsamico

Hirschpastetchen mit Sauce Cumberland

Reichhaltiges Salatbuffet mit Balsamico – Joghurt - & Hausdressing

Baguette & Butter

Mango – Kokossüppchen mit roten Chillies

Schweinefilet & Steinpilzduxelles im Blätterteigmantel

„Supreme“ vom Perlhuhn mit Panchetta und Oliven

Pochiertes Filet vom Norweger Lachs

Eismeergarnele & Noilly Prat

Polenta Auflauf mit Blattspinat & Schafskäse

Kartoffel – Selleriegratin,

Reis aus der Camargue und Risotto von der Perlgraupe

Frisches Marktgemüse aus Brandenburg's Gärten

Marmoriertes Mousse von der Abinao & weißen Schokolade

Illuminierte Eisbombe „Seaside Garden“

Papayamousse im Schokoladengitter

Feines aus der Waffelbäckerei

Rohmilchkäse vom Brett

49,50 € pro Person

Grillbuffet „Fontane“

Die Sonne lacht, aromatische Düfte liegen in der Luft, Herzhaftes und Deftiges liegt auf dem Feuer -

Es ist wieder Grillzeit am Schwielowsee.

(buchbar ab 30 Personen / Mai bis Ende September)

Frische Salate der Saison mit Balsamico-, Joghurt-, und Hausdressing

Nudelsalat mit kalt geräuchertem Schinken

Roter und weißer Krautsalat

Tomaten- und Gurkensalat

Brandenburger Kartoffelsalat

Sauer eingelegtes Gemüse

Stangenbrot und Butter

Pfefferhütsteaks vom Grill

Schweinenackensteaks „Schwielowsee Style“

Marinierte Putensteaks

Butterfisch mit Oliven und Rosmarin in der Papilote

Herzhafte Grillwürste

Pikante Salsa, BBQ Sauce und Curry Dip

Kräuterreis

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Maiskolben, Gemüse vom Grill, gratinierte Tomaten

Bayrische Creme

Exotische Grütze mit Vanillesoße

Obstsalat

36,00 € pro Person

Grillbuffet „Einstein“

Einstein liebte die hohen Wälder, die weiten Wasserflächen und die Ruhe am Schwielowsee. All das haben wir für Sie beibehalten und zaubern Ihnen dazu noch Kulinarisches vom Grill. Keine neue „Theorie“, sondern ein bewährtes Rezept für sommerliche Genüsse.
(ab 30 Personen / von Mai bis Ende September)

Mariniertes Grillgemüse mit Fetakäse

Brandenburger Kartoffelsalat

Tomaten- Mozzarella

Mixed Pickels

vom Grill

„Friesisch Ochs & Brandenburger Landschwein“

mediterran marinierte Rückensteaks vom Rind und Filet vom Landschwein an cremigen Champignons mit Kartoffelgratin und Sauce Tatare

„Lamm & Maispoularde“

orientalische Genüsse vom Neuseeland Lammrücken und Brust von der französischen Maispoularde in Erdnussbutter - Marinade an Nudelsalat mit Pesto und Pinienkernen an pikanter Currysauce

„Dorade & Garnelen“

Doradenfilet, dreierlei Gemüse und Garnelenspieße mit Vanilleöl parfümiert dazu reichen wir amerikanische Cocktailsauce, Aioli und Basmatireis

Früchtetarte mit Vanillecreme

amerikanischer Cheesecake

Tiramisu mit saisonalem Schnittobst und Salat

von frischen Früchten

43,00 € pro Person

All you can eat in US Style

(buchbar ab 50 Personen)

Starters

Nachos & Salsa, Guacamole & Sour Cream

Pumpkinsoup with Honey

Reichhaltiges Salatbuffet mit Haus- & Ceasar Dressing

Hot Dog Station

Beans, Cheddar Cheese Sauce, Relish & Onionrings

Burger Station

Cheeseburger,

Veggi Burger

mit knackigem Romasalat, Tomaten, Bacon,

Zwiebeln und Gewürzgerken

Special

“Great XXL Burger Bion”

Big, spicy, delicious

Vom Grill

Original US Herfordshire Ribeye / IBP

Homemade Spareribs

Maiskolben, Grilltomaten, Curled Fries, Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Fresh caught grilled Lobster (optional)

Desserts

Apple–Pumpkin–Pie

Blueberry & Chocolate Muffins

Donuts & Icecream

49,00 € pro Peron ohne Lobster

68,00 € pro Person mit Lobster