

# Alter Krug

## Alter Krug Spezial

Pauschale für Feiern zu jedem Anlaß

Pauschalpreis pro Person: € 110

(6 Stunden, z.B. 18:00 – 24:00 Uhr)

### Dekoration

Festliches Ambiente

Roter Teppich

Kronleuchter

Stoffservietten, weiße Tischdecken,

Menükarten

Kerzen und Leuchter

Musikanlage, individuelle Lichtszenarien

### Speisen

3-Gang-Menü

*Bitte wählen Sie aus den Menüs 1-4*

oder

1 Büffet Ihrer Wahl

(Europa-Büfett, Mediterranes Büfett, Brandenburger Büfett)

### Getränke

Prosecco-Empfang

**Weißweine** (bitte wählen Sie einen Wein)

Riesling „Blue Label“ , Rheingau

Weißburgunder, trocken, Pfalz

Agneau Blanc, Philippe Rothschild

**Rotweine** (bitte wählen Sie einen Wein)

Spätburgunder Kaiserstuhl, Baden

Rotwein Cuvée „Basic“

Les Cépages Pinot Noir, Baron Rothschild

Berliner Pilsener vom Fass, Mineralwasser, Softdrinks (Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffee & Tee)

Ab 0:00 Uhr erheben wir eine Servicepauschale i.H.v. € 150 je angefangene Stunde. Im Pauschalpreis enthalten: Raummiete, Personal, Technik, Endreinigung und MwSt.

# Alter Krug

## Heimat auf den Tisch Traditionelles Hochzeitsmahl

*Eine Suppe für ein ganzes Liebesleben*

Wendländische Hochzeitssuppe



Vom Biobauern der große Braten  
Rinderschmorbraten und magerer Schweinekrustenbraten  
(auf Wunsch auch Kalbsbraten)  
mit der klassischen Bratensauce,  
dazu die Beilagen:  
Frische Kaiserschoten, frische Möhrchen,  
frische Erbsen,  
Spätzle und Salzkartoffeln



### Dessert nach Wahl

Mövenpick Bourbon-Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren

oder

Feine Mousse au chocolat mit  
frischem Erdbeermark

# Alter Krug

## Menü 1

Spinatcremesüppchen mit Tomatenpesto

Ofenfrischer Braten vom Bio-Landschwein  
mit einer Dunkelbiersauce, marktfrischem Gemüse  
aus der Region, dazu Rosmarinkartoffeln

Crème brûlée mit frischen Beeren und  
frischer Minze

## Menü 2

Doppelte Rinderkraffbrühe  
mit Maultaschenstreifen

Zarter geschmorter Rinderbraten vom Alpenrind  
mit frischem tourniertem Gemüse,  
der klassischen Rinderbratensauce  
und La Ratte Kartoffeln

Variationen von weißer und brauner Mousse au chocolat  
fein garniert

# Alter Krug

## Menü 3

Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Maultaschenstreifen

Rosa gebratener Milchkalbsrücken  
an Morchelrahmsauce mit frischem tournierten Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

Variationen von heller und dunkler  
Mousse au chocolat

## Menü 4

Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Maultaschenstreifen

Medaillons vom Schweinefilet, rosa gebraten  
mit Pfifferlinsauce und mediterranem Gemüse,  
dazu Rosmarinkartoffeln

Bourbon-Vanilleeis mit  
heißen Himbeeren

# **Alter Krug**

## **Europa Büffet**

### **Vorspeisen**

**Parmaschinken auf Melonenschiffchen  
Geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich & Gravedsauce  
Antipasti von Paprika, Tomaten, Zucchini & Steinchampignons  
Gemischte europäische Käseplatte  
Salatauswahl: Tomatensalat, Gurkensalat  
Kartoffelsalat**

### **Hauptgerichte**

**Tomatencremesüppchen mit Basilikumpesto  
Schweinekrustenbraten im Ganzen mit Kräutern der Provence  
Poulardenbruststreifen „Züricher Art“ mit frischen Champignons  
Zanderfilet gebraten auf Spitzkohl in Rahm**

**Berner Röstitaler, Kartoffelgratin  
und mediterranes Gemüse der Saison**

### **Süßes**

**Sylter Beerengrütze mit Vanillesauce  
Feine Mousse au chocolat**

**Brotauswahl und Butter**

**Vegetarische Varianten nach Absprache.**

**Bitte beachten Sie, dass unsere Büffets für eine Zeitdauer von  
3-4 Stunden aufgebaut sind.**

# **Alter Krug**

## **Brandenburger Büffet**

### **Vorspeisen**

Norweger Fjordlachs mit zwei verschiedenen Dips  
Marinierter Tafelspitz mit grüner Sauce  
Kleine Berliner Bouletten  
Bauern-Speck-Salat  
Gurkensalat, Tomatensalat  
Kleine Käseplatte

### **Hauptgerichte**

Kartoffelsuppe „Brandenburger Art“  
mit gebratenen Wurstscheiben  
Brandenburger Entenkeule in der klassischen Sauce  
Schweinekrustenbraten in Biersauce  
Havelzander gebraten auf Spitzkohl in Rahm  
  
Butterkartoffeln, La Ratte Kartoffeln,  
marktfrisches Gemüse aus der Region, Apfelrotkohl

### **Dessert**

Klassische Rote Grütze mit Vanillesauce  
Feine Mousse au chocolat  
  
gemischte Brotauswahl aus der Landbäckerei, Landbutter

Vegetarische Varianten nach Absprache

Bitte beachten Sie, dass unsere Büffets für eine Zeitdauer von  
3-4 Stunden aufgebaut sind.

# Alter Krug

## Mediterranes Büffet

### Vorspeisen

Vitello Tonato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce  
Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto  
Honigmelone mit Prosscuitto cotto  
Kleine gemischte Käseplatte  
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika

### Hauptgerichte

Kalbsbraten mit mediterranen Gewürzen  
in leichter Sahnesauce  
Gegrillte Scampi mit frischen Kräutern  
*Spezialität:*  
Saltimbocca in Barolosauce  
(kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken  
und Salbei ummantelt)

Mediterranes Gemüse mit frischen Champignons,  
Paprika, Aubergine, Zucchini und grünem Spargel

Rosmarinkartoffeln,  
Basmatireis mit Kräutern

### Dessert

Pana cotta mit Beerenkompott  
Original Tiramisu

Vegetarische Varianten nach Absprache

Bitte beachten Sie, dass unsere Büffets für eine Zeitdauer von  
3-4 Stunden aufgebaut sind.

# **Alter Krug**

## **Mitternachtsbüfett (Flying Büfett)**

**Im Weckglas serviert auf Rucola**

**Scampispieße**

**Satéspieße**

**Berliner Currywurst**

**Kleine Berliner Bouletten**

**Seranoschinken**

**Matjesfilet auf Rösti**

**Käsespezialität**

**Süßkartoffelpommes**

**Berliner Kartoffelsüppchen**

**Rinderkraftbrühe**

**Süßes auf Anfrage**

**Preis pro Glas 3,9**



# Alter Krug

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### **Preise:**

Alle Preise sind in Euro incl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer zu verstehen. Bei einer Überschreitung des Zeitraumes von 4 Monaten zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltungsbeginn, behält sich das Restaurant „Alter Krug Dahlem“ das Recht vor, die vereinbarten Preise den aktuell gültigen Preisen anzupassen.

### **Auftragsannahme:**

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Der Termin ist erst fest gebucht, wenn die unterschriebene Reservierungsbestätigung sowie die Anzahlung in Höhe von 10,00 € pro Person bei uns eingegangen sind. Die Anzahlung wird am Veranstaltungstag verrechnet.

### **Teilnehmerzahl:**

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Restaurant „Alter Krug Dahlem“ die genaue Anzahl der Teilnehmer bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Sollte sich die Personenanzahl später unverhofft minimieren, werden pro nicht kommenden Gast 10,00 € von der Anzahlung einbehalten. Individuelle schriftliche Vereinbarungen bleiben davon unberührt.

### **Reklamation:**

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich mündlich oder spätestens 3 Tage nach der Veranstaltung schriftlich erfolgt.

### **Zahlung:**

Unsere Leistungen sind wie folgt zur Zahlung fällig:

Die Anzahlung ist sofort, oder spätestens 7 Tage nach Rechnungserhalt zu leisten. Die endgültige Personenanzahl ist 5 Tage vor dem Termin schriftlich mitzuteilen. Sollte die Zahlung nicht innerhalb der festgesetzten Frist erfolgen, so erlauben wir uns, die Reservierung zu stornieren.

Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen in Höhe von 5% erhoben.

### **Stornierung:**

Der Vertrag ist nach Bestätigung nur aus wichtigen Gründen kündbar. Die Kündigung/ Stornierung bedarf der Schriftform.

Es fallen folgende Stornogebühren an:

- |                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| - bis 4 Wochen vor Veranstaltung | 5% der Anzahlung  |
| - bis 2 Wochen vor Veranstaltung | 20% der Anzahlung |
| - bis 7 Tage vor Veranstaltung   | 35% der Anzahlung |
| - bis 3 Tagen vor Veranstaltung  | 75% der Anzahlung |

Sollte die Veranstaltung von Seiten des Alter Krug Dahlem aus irgendeinem Grund nicht stattfinden, wird die volle Summe der Anzahlung – sofern geleistet – zurückerstattet.

### **GEMA:**

Die Anmeldung und Kosten bezüglich der GEMA, für den Fall einer gesonderten Musik- bzw. und/oder Live - Darbietung, erfolgen durch den Veranstalter selbst.

### **Schriftform:**

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform, andernfalls kann eine Berücksichtigung der Wünsche nicht gewährleistet werden.