

# Alter Krug

## Europa Büfett

### 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

Preis pro Person: 42  
**ab 30 Personen**  
Vegetarische Varianten nach Absprache.

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

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

# Alter Krug

## „Brandenburger Büfett“

### 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,  
marktfresches Gemüse aus der Region, Apfelrotkohl

### Dessert

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

Preis pro Person: 42  
**ab 30 Personen**  
Vegetarische Varianten nach Absprache

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

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

# Alter Krug

## *Mediterranes Büfett*

### **Vorspeisen**

Vitello Tonato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce  
Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto  
Honigmelone mit Prosciutto cotto  
Tomatensalat, Gurkensalat  
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika

### **Hauptgerichte**

Kalbsbraten mit mediterranen Gewürzen  
in leichter Sahnesauce  
Gegrillte Scampi mit frischen Kräutern  
Saltimbocca in Barolosauce  
(kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken  
und Salbei ummantelt)  
Lasagne verdure mit frischen Gemüsen  
auf einer fruchtigen Tomatensauce

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

Rosmarinkartoffeln,  
Basmatireis mit Kräutern

### **Dessert**

Panna cotta mit Beerenkompott  
Original Tiramisu

Preis pro Person: 45

**ab 30 Personen**

Vegetarische Varianten nach Absprache

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

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

# Alter Krug

*Rustikales Grillbüfett für die Sommersaison*

## **Vom Grill**

Nackensteak natur in frischen Küchenkräutern mariniert

Traditionelle Rostbratwurst

Bayerischer Leberkäse

Satéspieße, Scampispieße

Kleine Schnitzel „Wiener Art

Merguez Lammbratwürstchen

Minutensteak

## **Kalte Beilagen**

Tomatensalat, Gurkensalat nach « Omas Art »

Schwäbischer Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat mit frischen Kräutern

Rucola und Feldsalat mit French- oder Balsamicodressing

## **Warme Beilagen**

Ofenkartoffel mit Sour cream

Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Pommes frites, Pasta

Lasagne verdure mit frischen Gemüsen

auf einer fruchtigen Tomatensauce

verschiedene Grillsaucen, Kräuterbutter

Brotauswahl & Butter

## **Süßes**

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Hausgemachter Vanillequark mit frischen Erdbeeren

Blechkuchen

Preis pro Person : 38

**ab 30 Personen**

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

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

# **Alter Krug**

## *Alter Krug BBQ*

### **vom Holzkohlengrill**

#### **Vorspeisen**

Antipasti von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika

Griechischer Bauernsalat, Hausgemachter Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat

Gurkensalat, Tomatensalat

Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)

#### **Vom Holzkohlengrill**

(Koch vor Ort)

Argentinisches Entrecôte

Schweinemedallion im Kräutermantel

Satéspieße, Scampispieße

Original Thüringer Rostbratwurst

Merguezwürstchen, Spanische Chorizo

#### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln

Süßkartoffelpommes

Steak fries

Auswahl an verschiedenen Dips und BBQ-Saucen

verschiedene Brotspezialitäten, Butter

#### **Verschiedene Desserts**

Panna cotta, Tiramisu

Vanillequark mit frischen Beeren

Preis pro Person: 73

**ab 30 Personen**

Vegetarische Varianten nach Absprache

Unsere Büfets sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

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

# **Alter Krug**

*Büfett „Family & Friends“*

**im Alten Krug**

## **Vorspeisen**

Parmaschinken auf Melonenschiffchen  
Antipasti von Paprika, Tomaten, Zucchini & Champignons  
Tomatensalat, Oma's Gurkensalat  
Frische gemischte Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressing  
(French- und Balsamicodressing)

## **Hauptgerichte**

Schweinekrustenbraten vom Grill,  
dazu eine kräftige Sauce  
Kleine Schnitzel „Wiener Art“  
Lasagne verdure mit frischem Gemüse  
auf einer fruchtigen Tomatensauce  
Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohl in Rahm

## **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln, Mediterranes Gemüse,  
Röstitaler, Kartoffelsalat

## **Dessert**

Sahnequark mit frischen Erdbeeren und Minze  
Feine Mousse au chocolat  
Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: 40

**ab 40 Personen**

Vegetarische Varianten nach Absprache

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

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

# Alter Krug

## *Büfett exklusiv*

### **Zum Empfang Flying Büfett**

mit gegrillten Scampi, Seranoschinken,  
Räucherlachs, Berliner Currywurst, Satéspieße,  
Käse - serviert im Weckglas auf Rucola

### **Büfett mit warmen und kalten Anteilen**

Tomatensalat, verschiedene Blattsalate  
dazu zwei verschiedene Dressing  
Antipasti mit Tomaten, Zucchini, Auberginen, Champignons  
frisches Baguette & Butter

### **Warmes (Koch vor Ort)**

Rosa gebratenes Roastbeef im Ganzen mit Sauce Bernaise  
Knuspriger ofenfrischer Schweinebraten  
Frische Pfifferlinge á la creme  
Mediterranes Gemüse mit Auberginen, Zucchini,  
Paprika und frischen Champignons  
Rosmarinkartoffeln in der Schale

### **Süßes**

**(frisch zubereitet á la minute)**

Original Kaiserschmarren  
Bourbon-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren\*,  
Erdbeermark und frischer Sahne

Preis pro Person: 68,00 €  
(incl., Flying Büfett)

**ab 25 Personen**

\*Außerhalb der Saison von Erdbeeren bieten wir frische Beeren an.

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere  
Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

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

# Alter Krug

Für besondere Anlässe

## *Luxus-Büfett „Alter Krug“*

Auswahl an Baguette, Olivenciabatta  
Butter & Kräuterquark

Norweger Fjordlachs mit zwei verschiedenen Dips  
Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Stielkapern  
Antipasti von Auberginen, Paprika, Zucchini, frischen Champignons  
Kleine Berliner Pfannenbouletten  
Bauern-Speksalat, Gurkensalat, Tomatensalat  
Feldsalat mit zwei verschiedenen Dressing  
Käseplatte mit französischem und italienischem Käse  
Thunfisch in Sesamkruste mit Sojasauce



Pikante Geflügelessenz mit Kräuterflädle



Kalbsmedaillons mit Portwein, Schalotten und Romanesco  
Seeteufel an Rosa-Pfeffersauce mit Stangenspargel



### Von der Kochstation (Koch vor Ort)

Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind  
mit einer Sauce Bernaise

Pasta Linguine mit frisch geriebenem Grana Padano



Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Marktfrisches mediterranes Gemüse, hausgemachter Apfelrotkohl  
Tournierte Butterkartoffeln, La Ratte Kartoffeln, Wilder Reis



Variationen von heller und dunkler Mousse au chocolat  
Apfelfarte, Erdbeertarte, Aprikosentarte (saisonal)  
Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren  
Obstplatte mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Person: 89,0  
ab 35 Personen



# 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

### 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 Tischreservierungen) bzw. der individuell vereinbarte Zahlungsbetrag (bei gesetzten Veranstaltungen) bei uns eingegangen sind. Die Anzahlung wird am Veranstaltungstag verrechnet.

### 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.

### Teilnehmerzahl:

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

Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% hat das Restaurant „Alter Krug Dahlem“ das Recht, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

Eine kurzfristige Reduzierung der Personenanzahl (weniger als 48 Stunden vorher) bei einer gesetzten Veranstaltung kann seitens des Restaurants nicht mehr berücksichtigt werden und somit wird die ursprünglich bestellte Speisenanzahl in Rechnung gestellt.

### Veranstaltungsdauer:

Der Rahmen einer Veranstaltung umfasst eine Zeitdauer zwischen 10:00 – 24:00 Uhr. Ab 00:00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag in Höhe von 150,00 € pro angefangene Stunde.

### Reklamation:

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

### Zahlung:

Der Rechnungsbetrag ist sofort, oder spätestens 7 Tage nach Rechnungserhalt zu leisten. 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% des Bestellwertes
- bis 2 Wochen vor Veranstaltung 20% des Bestellwertes
- bis 7 Tage vor Veranstaltung 40% des Bestellwertes
- bis 3 Tage vor Veranstaltung 80 % des Bestellwertes

Eine Stornierung ist nach dem genannten Termin nicht mehr möglich. **Es wird der Gesamtpreis der Reservierung fällig.**

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

### Terrassennutzung:

Bei der Nutzung unserer Terrasse/Biergarten sind unsere Gäste angehalten, sich nach den Vorschriften des Landes-Immissionsschutzgesetzes Berlin (LimSchG Bln) zu richten. Verhaltensbedingter Lärm (z.B. durch laute Gespräche) durch den jemand gestört wird, ist in der Zeit von 22:00-06:00 Uhr untersagt.

Sofern sich Anwohner o.a. von Stimmen, Geräuschen oder Zigarettenrauch gestört fühlen, behalten wir uns das Recht vor, die Nutzung der Terrasse/Biergarten nach 22:00 Uhr zu untersagen.

### Speisen:

Speisen, die nach Ende der Veranstaltung nicht verzehrt wurden, werden gemäß der Hygienevorschrift und Lebensmittelsicherheit fachgerecht entsorgt. Eine Mitnahme der „Reste“ ist daher nicht möglich.

### 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.