

Alter Krug

Europa Büfett

Vorspeisen

Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich & Gravedsauce
Antipasti von Paprika, Tomaten, Zucchini & Steinchampignons
Gemischte europäische Käseplatte
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesanspalten
und gerösteten und gesalzenen Sonnenblumen- und Kürbiskernen
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Hauptgerichte

Frisches Tomatencremesüppchen mit Basilikumpesto
Ofenfrischer Jungschweinbraten mit Kruste aus der Keule
mit einer kräftigen Sauce
Züricher Geschnetzelttes aus Hähnchenbrustfiletstreifen
mit frischen Champignons, Chablis und Sahne zubereitet
Havelzanderfilet auf der Haut kross gebraten auf Spitzkohl in Rahm

Beilagen

Berner Röstitaler, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln
und frisches mediterranes Gemüse der Saison

Süßes

Original Sylter Rote Grütze mit Kirschen,
Erdbeeren, Beeren mit Vanillesauce
Feine Mousse au chocolat
im Gläschen fein dekoriert angerichtet

Gemischte Brotauswahl & Butter

Preis pro Person: 44
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

Räucherlachsplatte mit zwei verschiedenen Dips
Matjestatar mit Creme fraiche, Rote Bete, Gürkchen
rote Zwiebel, Tomate, und Dillzweig auf Röstitaler
Kleine Berliner Bouletten
Bauern-Speck-Salat
Kleine Käseplatte
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesanspalten
und gerösteten und gesalzene Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Hauptgerichte

Kartoffelsuppe „Brandenburger Art“
mit gebratenen Wurstscheiben
Brandenburger Ente mit der klassischen Sauce
Ofenfrischer Jungschweinbraten mit Kruste in Biersauce
Havelzander auf der Haut kross gebraten auf Spitzkohl in Rahm

Beilagen

Butterkartoffeln, Sellerie-Kartoffel-Püree,
marktfresches Gemüse aus der Region, Apfelrotkohl

Dessert

Klassische Rote Grütze mit Kirschen,
Erdbeeren, Beeren mit Vanillesauce
Hausgemachte Schokoladencreme mit Sahne
im Gläschen fein dekoriert angerichtet
gemischte Brotauswahl aus der Landbäckerei, Landbutter

Preis pro Person: 44

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 Tonnato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce
Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto
Honigmelone mit Parmaschinken
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesanspalten
und gerösteten und gesalzenen Kernen

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück
(vom Koch franchiert), dazu grüner Spargel,
Sauce Hollandaise

Gegrillte Scampi mit frischen Kräutern
Kleine Original Wiener Kalbsschnitzel
Lasagne verdure mit frischen Gemüsen
auf einer fruchtigen Tomatensauce

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

Beilagen

Rosmarinkartoffeln,
Gratinkartoffeln

Dessert

Mascarponecreme mit frischem
Erdbeer-Minzsalat (saisonal)
Original Tiramisu

Preis pro Person: 48
+ 1 Koch für 3 Std. 60,00 €

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

Rustikales Grillbüfett für die Sommersaison

Vom Grill

Marinierte Nackensteaks
in frischen Gartenkräutern mariniert
Traditionelle Rostbratwurst
Bayerischer Leberkäse
Satéspieße, Scampispeie
Kleine Schnitzel „Wiener Art“
Merguez Lambratwürstchen
Minutensteak vom Rind

Kalte Beilagen

Schwäbischer Kartoffelsalat
Mediterraner Nudelsalat mit frischen Kräutern
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parm

Warme Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour cream
Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln
Pommes frites, Pasta
Lasagne verdure mit frischen Gemüsen
auf einer fruchtigen Tomatensauce
verschiedene Grillsaucen, Kräuterbutter,
Kräuterquark, Brotauswahl & Butter

Süßes

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce
Hausgemachter Vanillequark
mit frischen Erdbeeren (saisonal)

Preis pro Person : 44

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 Dahlem, Königin-Luise-Straße 52, 14195 Berlin – Tel. 030-832 7000

Alter Krug

Alter Krug BBQ

vom Holzkohlengrill

Vorspeisen

Antipasti von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika

Griechischer Bauernsalat, Hausgemachter Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat

Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)

Vom Holzkohlengrill

(Koch vor Ort)

Argentinisches Entrecôte

Schweinemedailon 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

im Gläschen fein dekoriert angerichtet

Preis pro Person: 68

+ 1 Koch vor Ort für 3 Std. pauschal 60

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 Dahlem, Königin-Luise-Straße 52, 14195 Berlin – Tel. 030-832 7000

Alter Krug

Tischbüfett *„Family & Friends“*

Am Tisch serviert

Suppe nach Wahl und Absprache

Warme Speisen

Ofenfrischer Jungschweinbraten mit Kruste

dazu eine kräftige Bratensauce

Kleine Wiener Kalbsschnitzel aus der Butterpfanne

Kleine Lachsschnitte mit Kräuterbutter und Zitrone

Für die Vegetarier

Lasagne verdure mit frischem Gemüse

auf einer fruchtigen Tomatensauce

In großen tiefen Tellern auf den Tischen

Frische Salate der Saison mit Cherrytomaten, Gurke,

Rote Bete und geröstete und gesalzene Kerne

Apfelrotkohl, mediterranes Gemüse

Salzkartoffeln, Pommes frites

Brotauswahl und Butter

Kleine Häppchen im Glas:

Currywurst, Parmaschinken, Räucherlachs

Dessert

Hausgemachte Schokoladencreme

im Gläschen fein garniert angerichtet

und Vanillesauce in Gläsern.

Omas Apfelforte oder

Omas Käsekuchen

Preis pro Person: 40

ab 40 Personen

Unser Büfett „Family and Friends“ lädt ein, gemütlich mit Freunden und Familie
am Tisch – wie zu Hause – zu speisen und sich zu unterhalten.

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 Dahlem, Königin-Luise-Straße 52, 14195 Berlin – Tel. 030-832 7000

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

Verschiedene gemischte Blattsalate der Saison
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 Jungschweinebraten
mit einer kräftigen Bratensauce
Frische Pfifferlinge (saisonal) á la creme
oder grüner Spargel
Mediterranes Gemüse mit Auberginen, Zucchini,
Blumenkohl, Broccoli und frischen Champignons
Rosmarinkartoffeln in der Schale
Tournierte Butterkartöffelchen

Süßes

(frisch zubereitet á la minute)

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

Preis pro Person: 68
(incl., Flying Büfett)
+ 1 Koch für 3 Std. pauschal 60

ab 30 Personen

*Außerhalb der Erdbeersaison bieten wir unser Himbeer-Kirschkompott 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

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
Wilkräutersalat mit Kapuzinerblüten
mit Balsamico-Honigvinaigrette
Käseplatte mit französischem und italienischem Käse



Pikante Geflügelessenz mit Kräuterflädle



Von der Kochstation (Koch vor Ort)

Kalbsmedaillons mit Portwein, Schalotten und Romanesco
oder nach Absprache
Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind
mit einer Sauce Bernaise

Langustinschwänze gegrillt in Oliven-Kräuter-Chili-Öl

Pasta Linguine frisch geriebenem Grana Padano



Frischer Stangenspargel (saisonal) mit Sauce Hollandaise
Tourniertes frisches Gemüse

Tournierte Butterkartoffeln, La Ratte Kartoffeln, Wilder Reis



Variationen von heller und dunkler Mousse au chocolat
Apfeltarte oder Erdbeertarte oder Beerentarte
Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren (saisonal)
Obstplatte mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Person: 85
+ 1 Koch für 3 Std. pauschal 60
ab 30 Personen

Alter Krug

Mitternachtsbüfett

(Flying Büfett)

Im Weckglas serviert auf Rucola

Scampispieße

Satéspeieße

Berliner Currywurst

Kleine Berliner Bouletten

Seranoschinken

Matjesfilet auf Rösti

Käsespezialität

Süßkartoffelpommes

Berliner Kartoffelsüppchen

Rinderkraftbrühe

Süßes auf Anfrage

Preis pro Glas 3,9

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 „AlterKrug 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** nach Veranstaltungsende in bar oder per Kreditkarte zu leisten. Sollte die Zahlung bei Reservierungsanzahlungennicht 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.