

Alter Krug

Alter Krug Spezial

Pauschale für Feiern zu jedem Anlass

Pauschalpreis pro Person: € 115

(5 Stunden, z.B. 18:00 – 23:00 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

„Heimat auf den Tisch“ bzw. Menüs 1-4

oder

1 Büfett 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 Pinof Noir, Baron Rothschild

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

Ab 0:00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag 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
Rinderschmor- 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

Suppe nach Wahl

**Rosa gebratener Milchkalbsrücken
an Steinpilzrahmsauce mit frischem tournierten Gemüse
und Rosmarinkartoffeln**

Dessert nach Wahl

Menü 2

Suppe nach Wahl

**Medaillons vom Schweinefilet,
rosa gebraten mit Sauce Bernaise,
mediterranem Gemüse mit Spargel
und französische Kartoffelchen in der Schale**

Dessert nach Wahl

Alter Krug

Menü 3

Suppe nach Wahl

**Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise,
frischem mediterranem Gemüse
und grünem Spargel
dazu Rosmarinkartoffeln**

Dessert nach Wahl

Menü 4

**Feiner Wildkräutersalat mit
Cherrytomaten und Parmesansplitter,
gerösteten und gesalzene Kernen**

**Tournedos vom Rinderfilet
mit zwei verschiedenen Saucen,
Sauce Bernaise & Trüffelsauce,
dazu frisches mediterranes Gemüse
und grünem Spargel, dazu Rosmarinkartoffeln**

Dessert nach Wahl

Vegetarische Menüs und Gerichte auf Anfrage

Alter Krug

Suppen

(Bitte wählen Sie für Ihr Menü eine Suppe aus)

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Maultaschenstreifen

Rucolaschaumsüppchen

Feines Kartoffelsüppchen
mit Lauch und gebratenen Speckstreifen

Tomatenconsommé mit
feinen Basilikumklößchen

Vorspeisen/Zwischengänge

(Bitte wählen Sie eine Vorspeise aus)

Wildkräutersalat mit Cherrytomaten,
Gurken, Rote Bete,
geröstete und gesalzene Kerne,
French- oder Basilikumdressing

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf cremigem Rote Bete Risotto

Antipastifeller mit Paprika, Auberginen,
Zucchini und Tomaten

Lachstatar mit geröstetem Sesam
auf Kartoffelrösti

Desserts

(Bitte wählen Sie für Ihr Menü ein Dessert aus)

Panna cotta mit
frischen Früchten

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und frischer Minze

Variationen von heller und dunkler
Mousse au chocolat

Feine Mascarponecreme
mit frischem Erdbeer-Minzsalat (saisonal)

Alter Krug

Kindermenü

**Feines Tomatencreme-
süppchen**

**Kleines Kalbsschnitzel
mit frischen Buttermöhrrchen,
dazu Pommes frites**

**Zum Nachtisch
Zwei verschiedene Sorten Eis,
Vanille und Schokolade mit
frischem Obst und Sahne**

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

Bitte beachten Sie, dass unsere Büfettis 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 gesalzenen 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

Bitte beachten Sie, dass unsere Büfettis 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

Bitte beachten Sie, dass unsere Büfetts 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

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 „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 Reservierungsanzahlungen 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.