

# Alter Krug

## Mediterranes Büfett

### Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce  
Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto  
Norwegische Räucherlachsplatte mit zweierlei Dips  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika  
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesanspalten  
und gerösteten und gesalzenen Kernen  
Griechischer Bauernsalat

### Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen „mediterran“,  
geschmort in einer kräftigen dunklen Sauce  
mit frischem Rosmarin und Kirschtomaten  
oder  
Zarter Kalbsbraten mit mediterranen Kräutern  
in leichter Sahnesauce  
Gegrillte Scampi mit frischen Kräutern  
Kleine Original Wiener Kalbsschnitzel  
Frisches mediterranes Gemüse mit Champignons,  
Paprika, Aubergine, Zucchini und grünem Spargel

### Beilagen

Rosmarinkartoffeln,  
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalatsalat  
Safranrisotto

### Dessert

Mascarponecreme mit frischem  
Erdbeer-Minzsalat (saisonal)  
Original Tiramisu  
verschiedene Brotsorten, Butter & Kräuterquark

Preis pro Person: 55,0

**ab 25 Personen**

**Vegetarische Varianten nach Absprache**

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

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 Stunden aufgebaut sind.

# 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 Bio-Jungschweinbraten mit Kruste aus der Keule  
mit einer kräftigen Sauce  
Züricher Geschnietzeltes 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: 45,0

**ab 25 Personen**

Vegetarische Varianten nach Absprache.

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

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 Stunden aufgebaut sind.

# Alter Krug

Büfett „Alter Krug“  
aus der Region

## Vorspeisen

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 Bio-Jungschweinbraten mit Kruste in Biersauce  
Havelzander auf der Haut kross gebraten auf Spitzkohl in Rahm

## Beilagen

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

## Dessert

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

Preis pro Person: 45,0

**ab 25 Personen**

Vegetarische Varianten nach Absprache

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

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 Stunden aufgebaut sind.

# Alter Krug

Rustikales Grillbüfett für die Sommersaison

## Vom Grill

Marinierte Nackensteaks in frischen Gartenkräutern mariniert  
Traditionelle Rostbratwurst  
Bayerischer Leberkäse  
Satéspieße, Scampispieße  
Kleine Schnitzel „Wiener Art“  
Merguez Lammbratwürstchen  
Minutensteak vom Rind  
Mini Burger

## Kalte Beilagen

Schwäbischer Kartoffelsalat  
Mediterraner Nudelsalat mit frischen Kräutern  
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesanspalten  
Tomatensalat, Gurkensalat, Cole Slaw Salat

## Warme Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour cream  
Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
Süßkartoffelpommes  
verschiedene Grillsaucen, Kräuterbutter,  
Kräuterquark, Brotauswahl & Butter

## Süßes

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

Preis pro Person : 46,0  
1 Koch für 3 Std. 65,0

## ab 25 Personen

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

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 Stunden aufgebaut sind.

# 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)  
Tomatensalat, Gurkensalat  
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspalten

### Vom Holzkohlengrill

(Koch vor Ort)

Argentinisches Entrecôte  
Schweinemedailon im Speckmantel  
Satéspieße, Scampispieße  
Original Thüringer Rostbratwurst  
Merguezwürstchen, Spanische Chorizo  
Klassischer Bayerischer Leberkäse

### Beilagen

Süßkartoffelpommes, Steak fries  
Ofenkartoffel mit Sour cream  
Gegrilltes Gemüse und Maiskolben

Auswahl an verschiedenen Dips und BBQ-Saucen

verschiedene Brotspezialitäten, Butter  
Kräutersahnequark

### Verschiedene Desserts

Panna cotta, Tiramisu  
Vanillequark mit frischen Beeren  
im Gläschen fein dekoriert angerichtet

Preis pro Person: 68,0  
+ 1 Koch vor Ort für 3 Std. 65,0

### ab 30 Personen

Vegetarische Varianten nach Absprache

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

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 Stunden aufgebaut sind.

# Alter Krug

## Tischbüfett „Family & Friends“

### **Am Tisch serviert**

Suppe nach Wahl und Absprache

### **In Tellern auf den Tischen**

Ofenfrischer Bio-Jungschweinbraten mit Kruste

dazu eine kräftige Bratensauce

Kleine Schnitzel „Wiener Art“ vom Bio-Schwein

Frische gebratene Lachsschnitte mit Kräuterbutter und Zitrone

Frittierte Hähnchensticks

Rucolasalat mit Cherrytomaten, Tomatensalat,

Rote Bete Salat, Cole Slaw Salat

Frisches mediterranes Gemüse,

gebutterte Vichykarotten, Prinzeßbohnen

Französische Kartoffelchen in der Schale, Süßkartoffelpommes

Brotauswahl und Butter, Kräuterquark

### **Dessert**

Zwei verschiedene Desserts nach Saison

im Gläschen fein garniert angerichtet

Preis pro Person: 46,0

**ab 25 Personen**

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

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

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 Stunden aufgebaut sind.

# Alter Krug

## Büfett exklusiv

### Zum Empfang Flying Büfett

Im Gläschen serviert mit kleinen Köstlichkeiten  
Gegrillten Scampi, Seranoschinken,  
Räucherlachs, Berliner Currywurst, Satéspieße.

### Büfett mit warmen und kalten Anteilen

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

Argentinisches rosa gebratenes Roastbeef vom Stück  
mit Sauce Bernaise  
Knuspriger Jungschweinebraten mit Kruste  
mit einer kräftigen Bratensauce  
Gebratenes Fjordlachsfilet auf tomatisiertem Blattspinat

#### **Gemüse / Salate**

Mediterrane Antipasti mit Prinzeßbohnen,  
grünem Spargel und Pfifferlingen  
Rosmarinkartoffeln in der Schale  
Butterkartoffeln, Kartoffelgratin

Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Parmesansplittern  
Antipasti mit Tomaten, Zucchini, Auberginen, Champignons  
frisches Baguette & Butter

#### **Dessert**

(frisch zubereitet á la minute)

Original Wiener Kaiserschmarren  
Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert

Preis pro Person: 68,0  
(incl., Flying Büfett)  
+ 1 Koch für 3 Std. pauschal 60,0

**ab 30 Personen**

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

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 Stunden aufgebaut sind.

# Alter Krug

## Das besondere Büfett „Alter Krug“

*vorab am Tisch serviert*

Pikante Geflügelessenz mit Kräuterflädle

\*\*\*

Norweger Fjordlachs mit zwei verschiedenen Dips

Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Stielkapern

Originale italienische Antipasti aus frischen Gemüsen

Wilkräutersalat mit Kapuzinerblüten und Balsamico-Honigvinaigrette

Frischer Linsensalat

Käseplatte mit französischem und italienischem Käse



### Von der Kochstation (Koch vor Ort)

Kalbsmedaillons mit Portwein, Schalotten und Romanesco

Rinderfilettournedos mit Sauce Bernaise

oder

Schweinefilet vom Bio-Landschwein im Speckmantel

mit Pfifferlingsauce

Langustinschwänze gegrillt in Oliven-Kräuter-Chili-Öl

Pasta Linguine in Olivenöl, Kräutern und Scampi

Frischer Stangenspargel (saisonal) mit Sauce Hollandaise

oder frische Pfifferlinge (saisonal)

Tourniertes feines frisches Gemüse

Französische Kartoffeln in der Schale,

Süßkartoffelpommes, Safranrisotto

Auswahl an Baguette und frischem Brot

Butter & Kräuterquark



Variationen von heller und dunkler Mousse au chocolat

Apfeltarte oder Erdbeertarte

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren (saisonal)

Obstplatte mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Person: 85,0

**ab 25 Personen**

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

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 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 4,5

## 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 Nachzuschlag 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 Reservierungsanzahlung 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.