

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

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 Geschneltzertes 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.

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

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

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

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
Schweinemedallion 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

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.

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

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 Pfifferlingssauce

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

Bitte beachten Sie, dass unsere Büfettis 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

Alter Krug

vereinbarte Anzahlungsbetrag (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.