

# Alter Krug

## Alter Krug Spezial

**Pauschale für besonders festliche Anlässe  
(Hochzeit etc.)**

**Pauschalpreis für 4 Std. pro Person: € 115**

### *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 1-3*

oder

**1 Büfett Ihrer Wahl**

**(Mediterranes Büfett, Europa-Büfett, Büfett „Alter Krug“)**

### *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 Pinot 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 Nachzuschlag i.H.v. € 150 je angefangene Stunde.**

**Im Pauschalpreis enthalten: Raummiete, Personal, Technik, Endreinigung und MwSt.**

# 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

## Menü 3

Suppe nach Wahl

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise,  
frischem mediterranem 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

## 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 gesalzene 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

# Alter Krug

## Europa Büfett

### Vorspeisen

Parmaschinken auf Melonenschiffchen  
Geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich & Gravesauce  
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 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

### Dessert

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

# 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,  
marktfresches 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

# 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

Rinderkraffbrühe

Süßes auf Anfrage

pro Glas 4,5

**Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Auftragsannahme:



# Alter Krug

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.