

Feste feiern im Grünau Hotel

Das Leben bietet hierfür viele Anlässe. Egal, ob Geburtstag, Jugendweihe, Taufe, Einschulung oder Hochzeit – bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihre persönlichen Feste und Feiern.

Ob in kleiner, privater Atmosphäre, im Kellereexpress, im eleganten Salon, dem Restaurant „Dittmanns Drogerie anno 1904“ oder „ganz groß“ bis zu 100 Personen in unserem Bankettbereich.

Gemeinsam besprechen wir ausführlich alle Details von der Raum- bis zur Menüwahl. Ihr Vertrauen ist unser Ansporn, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten, deshalb überlassen wir nichts dem Zufall. Hoher Genuss und professionelle Organisation sind hier Ihre steten Begleiter.

In dieser Bankettmappe erhalten Sie einen ersten Überblick über unsere Leistungen und Anregungen für die Ausgestaltung Ihrer Feier.

...wir freuen uns auf Sie!

Vereinbaren Sie bitte einen Termin mit unserer Bankettabteilung unter der Telefonnummer 030-67506400

Montag – Freitag von 9.00 Uhr – 18.00 Uhr

Faxnummer 030-67506444

Email: sales@gruenau-hotel.de

Grünau Hotel, Kablower Weg 87, 12526 Berlin



Hochzeitsarrangement „Champagnerpauschale“

Champagner* zur Begrüßung 1 Glas pro Person
Bereitstellung eines Raumes
Menükarten
Traditioneller Sägebock
Hochzeitsbrot und Salz
Kinderspielzimmer
&
Kaffee & Kuchen- und Tortenauswahl
Hochzeitsbuffet am Abend

53,53 € pro Person
*** mit Sekt € 49,49 € pro Person**
(ab 20 Personen)

Als Geschenk des Hauses übernachtet das Brautpaar in unserem Hochzeitszimmer.

das Hochzeitsbuffet

Hühnerkraftbrühe - mit Eierstich

Hausgebeizter Lachs - mit Senf-Dill-Sauce
Schinkenvariationen - mit Honigmelone
Geräucherte Putenbrust - mit Waldorfsalat

Pilzsalat - mit Frühlingszwiebeln
Griechischer Bauernsalat
Rohkostsalate und Blattsalate - mit verschiedenen Dressings
Tomate-Mozzarella - mit Aceto Balsamico
Hähnchenbrustsalat - mit Orangen

Brotauswahl & Butter

Prager Schinken – am Buffet tranchiert
Schweinemedallions - dazu Waldpilze in Rahm
Pochiertes Lachsfilet - auf einem Gemüsebett
Butterreis, Gemüseplatte
Kräuterkartoffeln, Pfeffernudeln

Obstsalat - mit Grand Marnier
Eingekochte Waldbeeren
Mousse au chocolat - von heller und dunkler Schokolade

Nationale und internationale Käsespezialitäten

Zu später Stunde: Eistorte
4,00 € pro Person

Fragen Sie nach unseren Getränkepauschalen ab 33,00 € pro Person

Hochzeitsarrangement „Chevroletpauschale“

**Chevrolet inklusive Chauffeur für 2 Stunden
(jede weitere Stunde € 100,00)
Bereitstellung eines Raumes
Menükarten & Tanzfläche
Traditioneller Sägebock
Hochzeitsbrot und Salz
Kinderspielzimmer
&
Champagner zur Begrüßung 1 Glas pro Person
Kaffee & Kuchen- und Tortenauswahl
Hochzeitsbuffet am Abend**

Zu später Stunde: Eis mit Feuerwerk

**€ 63,63 pro Person
(ab 20 Personen)**

Als Geschenk des Hauses übernachtet das Brautpaar in unserem Hochzeitszimmer.

das Hochzeitsbuffet

Altberliner Kartoffelsüppchen - mit Kresse

**Mit verschiedener Crème gefüllte Eier
Variationen von edlen Räucherfischen
Geflügelgalantine
Rosa Roastbeef mit saurem Gemüse**

**Kartoffel-Specksalat
Herrensalat
Fruchtiger Geflügelsalat
Blattsalate und Rohkostsalate
Joghurt-Kräuter dressing,
Vinaigrette, Frenchdressing**

Brotauswahl und Butter

**Medaillons von der Pute - auf Ratatouille
Lachs-Pangasius - in Rieslingsauce
Tranchen vom Schweinefilet
Gemüse der Saison
Kräuterreis, Butterkartoffeln, Spätzle**

**Weißer und dunkler Mousse au chocolate
Fruchtsalat mit Marachino
Tiramisu**

Variationen von Schnitt und Weichkäse an Trauben

Zu später Stunde: Eistorte mit Feuerwerk

Fragen Sie nach unseren Getränkepauschalen ab 33,00 € pro Person

Buffet zum Drogisten

Pilzcremesuppe - mit Schnittlauchsahne

Hausgebeizter Lachs - mit Senf-Dill-Sauce

Schinkenvariationen - mit Honigmelone

Lachs-Pangasiusroulade - mit Kaviar

Geräucherte Putenbrust - mit Waldorfsalat

Pilzsalat - mit Frühlingszwiebeln

Griechischer Bauernsalat

Rohkostsalate und Blattsalate - mit verschiedenen Dressings

Tomate-Mozzarella - mit Aceto Balsamico

Hähnchenbrustsalat - mit Orangen

Brotauswahl und Butter

Prager Schinken - auf Ananaskraut

Pochiertes Lachsfilet - auf einem Gemüsebett

Putengeschnetzeltes - mit Champignons

Gemüseplatte

Kräuterkartoffeln

Tagliatelle

Butterreis

Obstsalat - mit Grand Marnier

Eingekochte Waldbeeren mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

- von heller und dunkler Schokolade

Nationale und internationale Käsespezialitäten mit Trauben

33,00 € pro Person

(ab 20 Personen)

Und zu später Stunde ?

Eistorte mit Feuerwerk

zuzüglich 4,00 € pro Person

Dittmanns Drogerie

Tomatensuppe - mit Basilikum

Variationen vom Räucher- und Graved Lachs

Schinkenvariation - mit Honigmelone

Minibouletten - mit Essiggemüse

Bratenaufschnitt

Käsebrett

Tomate Mozzarella - mit Aceto Balsamico

Geflügelsalat - mit Mandarinen

Griechischer Bauernsalat - mit Schafskäse

Tomatensalat - mit frischen Kräutern

Gurken-Dill-Salat

Brotauswahl und Butter

Schweinemedallions - auf Pilzen in Rahm

Putengeschnetzeltes "Provencal"

Zanderfilet - auf Spreewälder Gurkengemüse

Broccoli-Kartoffel-Gratin

Kräuterreis

Fettuccine

Salzkartoffeln

Rote Grütze - mit Vanillesauce

Obstsalat

Bayerische Creme - mit Fruchtsauce

30,00 € pro Person

(ab 20 Personen)

Und zu später Stunde ?

Eistorte mit Feuerwerk

zuzüglich 4,00 € pro Person

Galabuffet

Lauch-Kartoffelcremesuppe – mit geräucherten Lachstreifen

Mit verschiedener Crème gefüllte Eier
Variationen von edlen Räucherfischen
Geflügelgalantine mit Früchten
Roastbeef an saurem Gemüse

Herrensalat
Meeresfrüchtesalat
Waldorfsalat
Chiccoreesalat mit Mandarinen
Rohkostsalate und Blattsalate
Joghurt-Kräuterdressing, Vinaigrette, Frenchdressing

Brotauswahl und Butter

Gegrillte Hähnchenbrust – mit Frischkäsesauce
Geschnetzeltes vom Schweinefilet - in feiner Pilzrahmrahmsauce
Rotbarbenfilets – mit Zitronen- Buttersauce
Gemüse der Saison
Nussreis
Butterkartoffeln
Spätzle

Weißer und Dunkler Mousse au chocolate
Fruchtsalat mit Marachino
Tiramisu

Variationen von Schnitt- und Weichkäse an Trauben

35,00 € pro Person
(ab 20 Personen)

Und zu später Stunde ?

Eistorte mit Feuerwerk
zuzüglich 4,00 € pro Person

Italienisches Buffet

Tomatencremesuppe- mit Basilikumsahne

Melone mit Parmaschinken
Luftgetrocknete Salami
Marinierte Champignons, Auberginen,
Zucchini und Paprika

Salat von weißen Bohnen - mit Thunfisch
Tomaten-Mozzarella - mit altem Balsamico
Artischockensalat
Tomatensalat
Zucchinsalat mit Oliven
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

Kalbshaxe "Osso Bucco"
Hähnchenbrust- Saltimbocca - mit Olivensauce
Spinat- Lasagne
Medaillons vom Butterfisch
Risotto
Tagliatelle
gebratene Rosmarinkartoffeln

Tiramisu
Obstsalat
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Nationale und internationale Käsespezialitäten

34,00 € pro Person
(ab 20 Personen)

Und zu später Stunde ?

Eistorte mit Feuerwerk
zuzüglich 4,00 € pro Person

Weitere Leistungen:

Getränkepauschalen von 18.00 Uhr bis 1.00 Uhr

Pauschale I

Alkoholfreie Getränke, Bier, Rot- & Weißwein (Hausmarke) und Kaffee

33,00 € pro Person

Pauschale II

Alkoholfreie Getränke, Bier, Sekt, Rot- & Weißwein (Hausmarke) und Kaffee

37,00 € pro Person

Pauschale III

Alkoholfreie Getränke, Bier, Sekt, Rot- & Weißwein (Hausmarke), Spirituosen & Cocktails von unserer kleinen Karte und Kaffee

42,00 € pro Person

Für jede weitere Stunde (vor 18:00 und nach 01:00 Uhr) werden pro Person für die Getränkpauschale 5,00 € berechnet.

Kaffeegedeck (Kaffee, Tee, Kakao, diverse Kuchen und Sahne)

14,50 € pro Person

Hochzeitstorte / Geburtstagstorten ab 80,00 €

Menükarten ab 1,00 €

Tischschmuck ab 15,00 €

Tanzfläche **50,00 €**

DJ ab **400,00 €** (von 18.00 Uhr bis 0.00 Uhr)
jede weitere Stunde € 75,00

Servicepersonal 20,00 € netto pro Std. & Mitarbeiter (ab 1.00 Uhr)

Limousinenservice mit unserem „Chevrolet“ anno 1937

Kosten pro angefangener Stunde ab 100,00 € inkl. Chauffeur

Kosten pro Tag (8 Stunden) ab 500,00 € inkl. Chauffeur

Blumendekoration für den Oldtimer ab 80,00 €

Der Limousinenservice ist ausschließlich in Verbindung mit Feierlichkeiten in den Räumen des Grünau Hotels buchbar.