

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
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: Eis mit Feuerwerk
3,50 € pro Person
oder Eistorte 9,50 € pro Person**

Fragen Sie nach unseren Getränkepauschalen ab 29,00 € 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
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-Kräuterdressing,
Vinaigrette, Frenchdressing**

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

**Weiß und dunkle Mousse au chocolate
Fruchtsalat mit Marachino
Tiramisu**

Variationen von Schnitt und Weichkäse an Trauben

Zu später Stunde: Eis mit Feuerwerk

Fragen Sie nach unseren Getränkepauschalen ab 29,00 € pro Person

Buffet zum Drogisten

Hühnerkraftbrühe - mit Eierstich

Hausgebeizter Lachs - mit Senf-Dill-Sauce

Schinkenvariationen - mit Honigmelone

Pochierte Seezungenroulade - 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 & Butter

Prager Schinken - auf Ananaskraut

Pochiertes Lachsfilet - auf einem Gemüsebett

Putengeschnetzeltes - mit Champignons

Gemüseplatte

Kräuterkartoffeln

Pfeffernudeln

Butterreis

Obstsalat - mit Grand Marnier

Eingekochte Waldbeeren mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

- von heller und dunkler Schokolade

Nationale und internationale Käsespezialitäten mit Trauben

30,00 € pro Person

(ab 20 Personen)

Und zu später Stunde ?

Eisplatte mit Feuerwerk

zuzüglich 3,50 € 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 & Butter

Schweinemedallions - auf Pilzen

Putengeschnetzeltes "Provencal"

Zanderfilet - auf Gemüsestreifen

Broccoli-Kartoffel-Gratin

Kräuterreis

Butternudeln

Salzkartoffeln

Rote Grütze - mit Vanillesauce

Obstsalat

Bayerische Creme - mit Fruchtsauce

28,00 € pro Person

(ab 20 Personen)

Und zu später Stunde ?

Eisplatte mit Feuerwerk

zuzüglich 3,50 € pro Person

Galabuffet

Altberliner Kartoffelsüppchen - mit Kresse

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

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

Brotauswahl & Butter

Gegrillte Poulardenkeule - auf Ratatouille
Fischroulade - in Rieslingsauce
Wildgeschnetztes - in feiner Pilzrahmsauce
Gemüse der Saison
Nussreis
Butterkartoffeln
Spätzle

Weißer und Dunkler Mousse au chocolate
Fruchtsalat mit Marachino
Tiramisu

Variationen von Schnitt- und Weichkäse an Trauben

33,00 € pro Person
(ab 20 Personen)

Und zu später Stunde ?

Eisplatte mit Feuerwerk
zuzüglich 3,50 € pro Person

Italienisches Buffet

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 & Butter

Kalbshaxe "Osso Bucco"
Geschmorte Poularde mit Oliven und Anchovissauce
Lasagne Bolognese
Seeteufel
mit mariniertem Gemüse und Knoblauchbutter
Risotto
Tagliatelle
Römische Nocken

Tiramisu
Käsekuchen
Mokkacreme
Obstsalat
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Nationale und internationale Käsespezialitäten

32,00 € pro Person
(ab 20 Personen)

Und zu später Stunde ?

Eisplatte mit Feuerwerk
zuzüglich 3,50 € pro Person

Menü I

Geflügelconsommé
mit Eierstich
&
pochierter Havelzander an Dijon-Senf-Sauce
mit jungem Gemüse und Wildreistimbale
&
Crème Caramel
an frischen Früchten

23,50 €

Menü II

Vitelo Tonato
&
Ossobucco vom Kalb
mit Gemüsejulienne und Macairekartoffeln
&
Zitronensorbet

24,00 €

Menü III

passiertes Erbsensüppchen
mit Shrimps
&
gebratene Brandenburger Lachsforelle auf feiner Limettensauce
mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln
&
Waldbeerencocktail
mit Minze und grünem Pfeffer

23,50 €

Menü IV

Geflügelgalantine an Salatbouquet
mit Orangenfilets und Himbeerdressing
&
Medaillons vom Schwein
an Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln
&
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehäubchen

25,00 €

Menü V

Lachsvariationen

an Salat der Saison und Kartoffelrösti

&

gebratene Flugentenbrust an Portweinsauce

dazu Broccoli mit Mandelbutter und Herzoginkartoffeln

&

Tiramisu

25,50 €

Menü VI

Tomatensuppe von der Olivettitomate

unter einer Basilikumsahnehaube

&

Filet von der frisch gefangenen Forelle

auf Gemüse Meerrettichragout

Reis mit vielen Kräutern und einer feinen Rieslingsauce

kleine Komposition von Mousse au chocolate und Früchten

25,50 €

Menü VII

Hummercocktail

auf Eisberg- Radichio- Chiffonade

&

Rahmsuppe von der Petersilie

&

Rinderfilet

mit Kartoffeltaler und Blumenkohl „polnische Art“

&

Pochierte Birne

mit Vanillesauce und Sahne

33,50 €

Menü VIII

Geflügelgalantine

an Orangensauce

&

Rinderconsommé

mit Grießklößchen

&

Lachsfilet

auf Lauchgemüse an Reistimbale

&

Panna Cotta

mit Waldfruchtsauce

€ 27,50

Menü IX

Ruccolasalat mit gebratenen Austernpilzen

Croutons und Partytomaten

&

hausgemachte italienische Minestrone

&

Maishähnchenbrust mit Kräutern und Knoblauch gebraten

an Mandelbroccoli und Kartoffelwaffeln

&

Erdbeer-Orangensalat

mit Vanillesauce

€ 28,00

Menü X

feines Cremesüppchen von Brandenburger Möhrchen

&

Seezungenroulade

auf einer Meerrettich-Sahne-Sauce und Salatbouquet

&

Rinderfilettournedos auf einer Sauce vom grünen Pfeffer

an Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln

&

weißer Traum an heißen Beeren und Sahnehäubchen

36,50 €

Ihr Galamenü

Lachsvariationen

mit Sahnemeerrettich und Kaviar an Toast

&

Geflügelconsommé

mit Gemüsejulienne und Eierstich

&

Zanderfilet

mit Wildreis und Fenchel auf Hummer-Safran-Ragout

&

Zitronensorbet

mit Champagner

&

Rinderfilet "Colbert"

mit einer leichten Sauce Choron

dazu Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln

&

Dessertvariationen

mit Früchten und Sahne

48,50 €

Vegetarisches Menü

Tomaten-Orangen-Suppe

mit Kräutersahne

&

Gemüsebouquet

von Blumenkohl, Broccoli, Bohnen und Staudensellerie

dazu Kartoffeln und Sauce Bernaise

&

Gebackene Aubergine

an Gemüsesauce mit Basmatireis

&

Rote Grütze von Waldbeeren

mit Vanillesauce

24,50 €

Weitere Leistungen:

Getränkepauschalen von 18.00 Uhr bis 1.00 Uhr

Pauschale I

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

29,00 € pro Person

Pauschale II

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

33,00 € pro Person

Pauschale III

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

38,00 € pro Person

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

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

13,50 € 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.