



FÜR SIE
STELLEN
WIR UNS
GERNE
AUF DEN
KOPF

Menüvorschläge

Wir freuen uns auf Sie im...



Sehr geehrte Gäste,

mit unseren Bankettvorschlägen möchten wir Ihnen Appetit auf unsere Restaurants machen.

Herzlichen Dank für das Interesse an unseren Leistungen, die wir sehr gerne in einem unserer Restaurants anbieten.

Bitte lassen Sie sich Zeit beim Aussuchen Ihres Menüs für Gruppen ab 15 Personen. Wir möchten Ihnen jederzeit gerne zur Seite stehen, um Ihre Veranstaltungen mit Ihnen zu planen und durchzuführen.

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen bitte ein einheitliches Menü oder Büffet (Büffet ab 30 Personen) aus. Sollten Ihnen einzelne Gerichte nicht zusagen, können Sie diese selbstverständlich mit Gängen aus anderen Menüs tauschen.

Lassen Sie Ihrem Gaumen bei der Zusammenstellung Ihrer Gerichte freien lauf. Eventuell erforderliche Preisänderungen kalkulieren wir nach. Das komplette Aigner-Team steht Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zur Seite.

Gerne unterbreiten wir Ihnen je nach Jahreszeit auch saisonale Menüvorschläge oder berücksichtigen Diätvorschriften.

Ihr Menü begleiten wir gerne mit unseren tollen Weinen vom hauseigenen Weingut Horcher.



Unsere Restaurants

Aigner am Gendarmenmarkt,
Französische Straße 25, 10117 Berlin
Tel.: 030-203751850/51,
Fax: 030-203751859
info@aigner-gendarmenmarkt.de
www.aigner-gendarmenmarkt.de

AIGNER
Gendarmenmarkt

Öffnungszeiten: täglich ab 12.00 durchgehend geöffnet
Maximalkapazität Restaurant: 190 Personen
Mindestumsatz bei Exklusivbuchung des Restaurants für eine
Abendveranstaltung in der Regel: 15.000,00 Euro
Während Messe - und Kongresszeiten auf Anfrage
Maximalkapazität Veranstaltungsraum Delphinium: 190 Personen
Mietkosten Delphinium für eine Abendveranstaltung: 1.400,00 Euro
Im Catering ist die bislang maximal bewirtete Personenzahl 2.500.

Altes Zollhaus,
Carl-Herz-Ufer 30, 10961 Berlin
Tel.: 030-6923300
Fax: 030-6923566
info@altes-zollhaus.com
www.altes-zollhaus.com



Öffnungszeiten: Di - Sa ab 18.00Uhr
Für Gruppen öffnen wir auch für einen Mindestumsatz
von 2500 € Sonntags und Montags sowie mittags
Maximalkapazität Restaurant: 80 Personen
Mindestumsatz für Exklusivbuchung des Restaurants: 4.000,00 Euro
Maximalkapazität Schmugglerscheune: 100 Personen
Mindestumsatz bei Exklusivbuchung des
gesamten Hauses 8.500,00 Euro

Rotisserie Weingrün,
Gertraudenstraße 10-12,
10178 Berlin
Tel.: 030-20621900
Fax.:030-20623800
info@rotisserie-weingruen.de
www.rotisserie-weingruen.de

rotisserie
WEINGRÜN

Öffnungszeiten: Mo-Sa ab 17.00Uhr
Maximalkapazität : 90 Personen
Mindestumsatz exklusiv: 5000,00 Euro

Reservierungs- und Veranstaltungsvertrag



Tag: Zeit: Personenanzahl:

Name:.....

Sehr verehrte Gäste, bitte wählen Sie aus diesen Vorschlägen Ihr Menü aus. **(Ein Menü pro Veranstaltung)** Sollte Ihnen ein Gang innerhalb der Menüfolge nicht zusagen, so können Sie selbstverständlich einen anderen Gang aus einem der Menüs aussuchen. Eventuelle Preisänderungen teilen wir Ihnen dann mit. Alle Preise sind Inklusivpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die für die Veranstaltung zu erwartende Personenzahl nennen Sie uns bitte bei der Festlegung Ihrer Veranstaltung. Sie haben aber die Möglichkeit, uns die exakte Teilnehmerzahl, die auch Grundlage für die Anzahl der Ihnen in Rechnung zu stellenden Menüs sein wird, bis spätestens 2 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitzuteilen.

Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Restaurant dies zu verschulden hat, so hat das Restaurant Weingrün Anspruch auf Berechnung der Bereitstellungskosten, insbesondere Speisen.

Der Anspruch des Restaurants beträgt bei Stornierung der Veranstaltung:

8 bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin Ersatz von 33% des entgangenen Speisen- Umsatzes.
Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis* x Personenzahl.

bis 7 Tag vor Veranstaltungstermin Ersatz von 66% des entgangenen Speisenumsatzes.
Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis* x Personenzahl.

ab 2 (Werk)-Tage vor Veranstaltungstermin Ersatz von 100% des entgangenen Speisenumsatzes.

Der Mindestmenüpreis beträgt mittags 29,00Euro und abends 42,00 Euro.

Wir behalten uns vor, in Einzelfällen Akontozahlungen zu erheben.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und guten Appetit, Ihr Rotisserie Weingrün Team

Mit den genannten Vereinbarungen erklären wir uns einverstanden.

Datum:..... rechtsverbindliche Unterschrift.....

Bitte retournieren Sie diese unterschriebene Vereinbarung per Fax an: (030) 203 75 18 59

„Unser Bestseller“ das Grillmenü

...in Family-Style auf den Tisch!

Vorneweg

Schwarz - Rot - Gold

Meeräschenkaviar &
geräuchertes Zarenlachsfilet
auf dünnem Kartoffelrösti

~

Gesottenes Jungbullen tafelspitz in der
Senfkruste gebraten auf süß- sauren Berglinsen

~

Tiroler Bergschinken von unserer
Volano-Aufschnittmaschine
mit Spreewälder Gewürzgurke & frischem Kren

Hauptsachen

Dreierlei Gegrilltes vom Flammenwandgrill

Spare Ribs vom Havelländer Apfelschwein,
Irisches dry aged Entrecôte
und Paderborner Mast-Hähnchen

wer kein Fleisch mag gerne unser finnischer
Flammlachs auf dem Nagelbrett gegrillt mit
Honig, Zitronenpfeffer & Cognac flambiert,
Senf-Dillsauce

immer dazu Sauce Béarnaise und unsere BBO-
Sauce, kleine gebratene Drilling-Kartoffeln mit
Rosmarin, Salat und mediterranes Gemüse mit
Thymian



Wählen Sie bitte ein Dessert
aus unseren Klassikern

Lauwarmer Streusel
von saisonalen Früchten
mit Vanilleeis und angeschlagener Sahne

oder

Catalanische Creme mit braunem Zucker
karamellisiert und Blaubeeren in Cassissauce

oder

Unser warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern und Cremeeis

oder

Käse Käse Käse

Menü 1 Berliner Menü

Berliner Kartoffelsüppchen
mit Majoran und Miniboulette

~
Zanderfilet
mit Dillkruste auf Spreewälder Schmorgurken

~
Sorbet
von der Berliner Weiße

~
Bauernente
kross gebraten aus Brandenburg,
mit Rahmwirsing und Kartoffelpuffer

~
Rote Grütze
Der Klassiker mit Vanilleeis

Menü 2 Berliner Menü 2

Marinierter Spanferkelrücken mit Dörripflaumen
und lauwarmen Havelländer Räucheraal

~

Königsberger Klopse vom Milchkalb mit
Kapernsoße und Cassis-Roter Bete

~

Sorbet von der Berliner Weiße

~

Pochiertes Saiblingsfilet mit glaciertem Spitzkohl
und gebackenen Blutwurstknödel

~

Schlesische Mohnpielen auf Vanillerahm (ein
altes Rezept aus Omas Küche)

Menü 3 Wiener Menü

Wiener Backhendelsalat mit Kürbispanade,
Bio-Linda-Kartoffeln, Pflücksalat und
gerösteten Kürbiskernen

~

Kräftige klare Rindssuppe mit Kaspressknödel

~

Wiener Krautwickerl vom Zander
mit Sauerrahm und Speck

~

Gesottener Rinder-Tafelspitz
aus dem Wurzelsud mit Apfelkren
und Röst-Erdäpfeln mit Rahmspinat

~

Warme Marillenpalatschinken mit Vanilleeis

Menü 4

Original Nürnberger Würstchen
mit geriebenem Meerrettich und Rieslingkraut

~

Cremesüppchen vom Schluppenlauch mit
Flusskrebsschwänzen

~

Wolfsbarschfilet
gebraten, auf confierten Bio-Möhren
mit Karotten-Koriander-sauce

~

Warmer Topfen-Mohnknödel mit
Weinessigkirschen und Cremeeis

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

Menü 5

Geschmelzter Enten-Knödel mit Stöckelkraut und Majoranbutter

~

Leichtes Riesling-Senfsüppchen mit Tiroler Bergschinken

~

Geschmorte Lammhaxe mit Zitronen- Gremolata und rosa gebratene Hüfte vom Weidelamm mit gerührter Rosmarin-Polenta und gefüllter Duxelles-Aubergine

~

Unser gebackener Streuselapfel mit Vanilleeis und angeschlagener Sahne

Menü 6

Warm geräuchertes Bachsaiblingsfilet mit Kräuterbutter, Frühlingslauch-Quiche und Kräuterschmand

~

Klare Kraftbrühe von der Brandenburger Bauernente mit gebackener Käsestange

~

Geschmorte Ochsenbacke und Rinderfilet vom Uckermärker Rind mit Rotweinschalotten, Birne und Auberginen-Kartoffelstampf

~

Unser Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beersauce und Cremeeis

Menü 7

Lauwarmes Törtchen von der weltbesten Thüringer Blutwurst

mit Boskop Apfel und Sauerkraut

~

Cremesüppchen vom roten Spitzpaprika mit Rucolaöl und Zandernocken

~

Confierte Keule von der Barbarie-Ente mit Sellerie-Kartoffelstampf, Weinessig-Gemüse und Preiselbeeren

~

Gebackener Wiener Zwetschgenstrudel mit Schlagobers und Vanilleeis

Menü 8

Warmer Ziegenfrischkäse im Tiroler Schinkenmantel mit Pflücksalaten, Kartoffeldressing und Walnüssen

~

Klares Süppchen vom Kikok-Maishuhn mit Liebstöckel und hausgemachten Nudeln

~

Müritzer Lachsforellenfilet mit Nussbutter-Ei-Bröseln, Kichererbsen, Lauch und Boskop-Apfel

~

Gebrannte Nougatcreme mit Zitrusfrüchten

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

Menü 9

Kopfsalat und Frisee mit weichem Bio Ei geröstetem Speck vom Havelländer Apfelschwein, Kräuterbrot und Kalbsjus
~

Leichtes Cremesüppchen von weißen Bohnen mit Minze und Buttercroutons
~

Kabeljaufilet unter der Kürbiskernkruste auf Carnaroli-Risotto
~

Geschmortes Bäckchen und rosa gebratener Rücken vom Linumer Milchkalb mit Kartoffel-Pfifferlingsstrudel und Ingwer-Spitzkohl
~

Beerentörtchen mit Kaffee-Gewürzsahe und Cremeeis

Menü 10

Terrine von Roter Beete und Frischkäse mit gebratenem Müritzwelsfilet und Meerrettich
~

Gefüllte Königinpastetchen mit Kalbfleischragout und Sauce Hollandaise überbacken
~

Lachsfilet unter der Parmesankruste auf Artischocken & Zucchini mit gebratenen Kräuterseitlingen & Paprikasauce
~

Weißes Nougatmousse im Glas mit eingeweckten Aprikosen und Haselnusskrokant

Menü 11

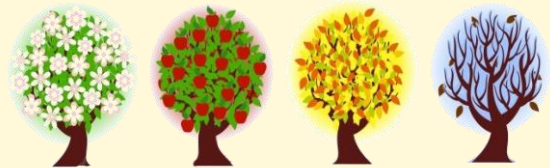
Warmer Räucheraal auf Schnittlauchrührei und Vollkornbrot mit Spreewälder Schmandgurken
~

Cremesüppchen von jungen Erbsen mit Pfefferminze und Klößchen vom Schwarzfederhuhn
~

Wachsweiches Berliner Senfei auf frischem Blattspinat mit Mostrichsauce
~

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken unter der Marillenkruste mit gebackenen Waldpilzen im Filoteigsäckchen, Wirsinggemüse und Hagebuttensauce
~

Aigner`s Tarte von Herrenschokolade mit eingeweckten Brombeeren und weißem Kaffeeis



Jahreszeiten-Menü

Falls Sie in unseren Vorschlägen nicht fündig werden, stellt Ihnen gerne unser Küchenchef Dennis Löchel ein Menü mit Produkten der Saison zusammen.

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

Vegetarisch und Vegan

„Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere: einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig, einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer.“

Francois Coppée

Vorspeisen:

Unser Schrebergartensalat mit Granatapfeldressing und gerösteten Nüssen auf Ziegenfrischkäsespiegel

Kartoffel-Wasabisuppe mit Buttercrôtons

Karamellierter Chicorée mit Birnen und Ziegenkäse

Caprese im Reisblatt gebacken (Tomate-Mozzarella) mit Pinienkernvinaigrette

Grüner Papaya-Kokossalat *

„Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen.“ Oscar Wild

Hauptgänge:

Sellerieschnitzel in Kokospanade gebacken auf Joghurt-Schnittlauchsoße

Polentaschnitten mit Steinpilzfüllung auf lauwarmen Tomatensalat

Falafel mit pikantem Spitzkohlsalat und Avocado Dip *

Tofu-Piccata mit Tomaten-Orangensoße

Dessert:

Suchen Sie Süßspeisen aus unseren Bankettmenüs für Ihre vegetarische Entscheidung aus.

*= Für Veganer geeignet

Falls Sie in unseren Vorschlägen nicht fündig werden, stellt Ihnen gerne unser Küchenchef, Dennis Löchel, ein vegetarisches Menü mit Produkten der Saison zusammen.



Getränkepakete

Um es für Sie leichter zu machen Ihre Veranstaltung zu kalkulieren, möchten wir Ihnen zum Essen verschiedene Getränkepakete anbieten. Jedes dieser Angebote beinhaltet Weine unseres eigenen Weingutes HORCHER in der Pfalz. Winzer und Kellermeister, Wolfgang Grün, steht hier mit seinem guten Namen ein.

Getränkepaket Mittag :

1 Glas Horcherwein 0,2l Cuvée weiß oder rot
alternativ 2 Berliner Pilsener Bier
oder 2 Soft-Getränke
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)
1 Kaffee - Espresso - Tee

Getränkepakete Abend :

Paket bronze (1,0l Gutsweine auf hohem Niveau)

½ Flasche Horcherwein 0,5l
Cuvée weiß oder rot
alternativ Berliner Pilsener oder Soft-Getränke
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)
1 Kaffee - Espresso - Tee

Paket silber (0,75l Ortsweine Weine aus traditionellen & besonders hochwertigen Weinbergen)

1 Glas Riesling Winzersekt vom Weingut Horcher
½ Flasche Horcherwein weiß oder rot
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)
1 Kaffee - Espresso - Tee

Paket gold (0,75l Erste Lage Weine aus den besten Parzellen)

1 Glas Riesling Winzersekt vom Weingut Horcher
½ Flasche Horcherwein weiß oder rot
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)
1 Kaffee - Espresso - Tee

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

Zum Empfang oder Cocktail

Kalte Snacks

Tafelspitzsülze
mit frischem Kren

Gemüse Crudité
mit Meerrettich-Dip

Tête de Moine
gehobelte Rose
auf Vollkornbrot

Mini-Mozzarella
aufgespießt mit
Kirschtomate

Räucherlachs
auf Salatgurke

Bruschetta mit
Tomaten und Basilikum

Parmaschinken
um die Grissinistange
gewickelt

Eismeershrimps
im Artischockenboden

Ochsentatar
vom Weideochsen
auf Pumpernickel

Soleier
gefüllte Halbe

Aal aus dem
Buchenrauch
auf kleinem Brötchen

Entenleberparfait
im Calvadosgelee

Miniboulette
Das Berliner Original
mit Mostrich

Rollmops
mit Gewürzgurke

Baliklachs
mit seinem Kaviar

Sushirolle
Hausgemachte
mit Avocado

Canapés
frei nach Wahl
oder bunt gemischt

Warme Snacks

Mini-Currywurst
ein Muss in Berlin

Blutwurst
gebratene, auf
glacierter
Apfelscheibe

Gemüse-Wan-tan
mit Curry-Dip

Nürnberger
Rostbratwürstel
auf Sauerkraut

Scampis
gebacken,
mit Aioli-Dip

Zwiebelkuchen
aus der Pfalz

Bitoks
Scharfe Russen
mit Tomatensoße

Geflügelspieße
mit Erdnußsoße

Süße Snacks

Pfannkuchen
der kleine Berliner

Erdbeeren
im Schokotartlett

Petit fours
bunt gemischt

Rote Grütze
der Klassiker im Glas
mit Vanillesoße

Mitternachtssuppen

Gulaschsuppe
und lecker

Sauerscharf Suppe
wie in Asien

Kartoffelsuppe
mit Majoran
und Knacker

Tomatencreme-
süppchen mit
frischem Basilikum

Hier bitten wir Sie, eine Mindeststückzahl von 10 Snacks pro Sorte einzuhalten,
und sich auf eine maximale Auswahl von 8 Sorten festzulegen

Berliner -Büffet

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

Salate

Gurkensalat mit Dillschmand

Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln

Kartoffelsalat mit geröstetem Speck

Blattsalate aus dem Umland mit verschiedenen

Dressings und Sauerteigcroutons

Kalte Speisen

Bunte Auswahl an Heringsmarinaden

Geflügelroulade mit Spinat und Kräutern

auf Sprossensalat

Auswahl von Havelländer Räucherfischen

mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Berliner Soleier

Warme Speisen

Geschmorte Rinderroulade in

Spätburgundersoße mit Gemüsestreifen

und gratinierten Kartoffeln

Kalbfleisch-Bouletten mit geschmorten

Zwiebeln und Bratkartoffeln

Geschmelzte Gemüseaultaschen

aus dem Kräutersud

Dessert

Berliner Rote Grütze mit Vanillecreme

und flüssiger Sahne

Kaffeecreme-Schnittchen „Kranzlereck“

Omas Grießflammerie mit Apfelkompott

Käse

Käseauswahl vom Biobauer

mit Weintrauben und Walnüssen,

frische Landbutter, Brotkorb

Reservierung ab 30 Personen

Zusätzlich bieten wir an:

Gebratener Havelzander

auf Spreewälder Schmorgurkengemüse

Unsere Brandenburger Bauernente

aus dem Rohr mit Rahmwirsing

Sehr gerne vermitteln wir Ihnen zu
Ihrer Veranstaltung Berliner Originale

wie die Rixdorfer Blumenfrau oder
den Altberliner Leierkasten-Mann.

Gerne erarbeiten wir Ihnen auch ein saisonales Büffet, sprechen Sie uns einfach an

Mediterranes Büffet

Suppe

Kartoffel-Tomatensüppchen
mit feurig scharfer Salami
oder
Bouillabaisse von Mittelmeerfischen mit Sauce
Rouille und geröstetem Weißbrot

Salate

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse
und Balsamico-Vinaigrette am Büffet zubereitet
Salat von Strauchtomaten und Mozzarella
mit frischem Basilikum
Sprössensalat mit Coppaschinken
Toskanischer Nudelsalat mit Schafskäse

Kalte Speisen

Rosa gebratene Babarienteenbrust auf
eingelegtem mediterranem Gemüse wie
Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika
Marinierter Lachs mit Olivenpesto
Carpaccio vom Weideochsen mit
Rucolapesto und Parmesankäse

Warme Speisen

Penne piccole rigate mit Kräutersahne,
Fetakäse und Paprika
Loup de Mer im Kapern-Zitronensud
mit Chorizo und Bohnenkernen
Gebratene Spitzen vom Jungbullenfilet mit
getrockneten Tomaten, Oliven und Gnocchi

Käse

Französische Käsevariation mit Feigensenf und
Früchtebrot, Landbrot und Butter

Dessert

Spanischer Mandelkuchen mit Karamelkirschen
Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren im
Schokoladenmantel
Crème brûlée mit Cassisblaubeeren
am Büffet karamellisiert

Reservierung ab 30 Personen

Galabüffet

Suppe

Steinpilzsuppchen mit Buttercroutons

Salate

Tomatensalat mit Büffelmilch-Mozzarella
Pikanter Artischocken-Muschelsalat
Blattsalate aus dem Schrebergarten
mit Sauerteigcroutons und Gartensprossen

Kalte Speisen

Cocktail von Riesengarnelen
und Cavaillon-Melone
Geräuchertes Bachforellenfilet
mit Apfel- Meerrettich
Lombardischer Bresaola mit Limonenöl
Entenleber-Parfait im Calvadosgelee
Rosa gebratene Hochrippe mit Tatarensoße
Pochierter Lachs im Ganzen und
hausgebeizter Lachs mit zweierlei Soßen
Carpaccio vom argentinischen Weideochsen
mit Rucolapesto und gerösteten Kernen

Warme Speisen

Tournedos vom Charolais-Rind mit Cognac-
Pfeffersauce und gratinierten Kartoffeln
Gefüllte Röllchen von der Seesunge
in Champagnersauce mit Basmati-Duftreis
Getrüffelte Rahm-Gnocchi mit Blattspinat

Käse

Bio-Käseauswahl vom Ander`l Bauer mit
Weintrauben und Walnüssen, Brotkorb und
frischer Landbutter

Dessert

Gebackener Nussstrudel mit Waldbeeren
Tonkabohnencreme mit Ananas und Papaya
Catalanische Creme mit Blaubeeren in Cassissoße
Petit fours & Himbeertarte

Reservierung ab 30 Personen