Ihre Hochzeitsfeier auf Schloss Blankensee

Schloss Blankensee

Fabelhafter Ort für einzigartige Stunden

Ein Schloss – Nur für Sie

Ihre Hochzeitsfeier für ein ganzes Wochenende auf Schloss Blankensee - Modell „Brillant“

Liebes Hochzeitspaar,

auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen unsere Catering-Ideen für Ihre Veranstaltung vor. In unserem Modell „Brillant“ startet unser Catering am Freitagnachmittag zum Beispiel mit einem Highend-Barbecue und endet am Sonntag mit dem edlen Schlossbrunch.

Als optional gekennzeichnete Inhalte sind in Ihrem Angebot bisher nicht kalkuliert, hierzu beraten wir Sie gerne.

Für alle Ihre Fragen stehen wir unter **Tel. 033731 322 495** oder über **eMail: kontakt@schloss-blankensee.com** sehr gerne zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir für Sie da sein dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Michael Klopfer + Sven V. Malmstroem

Ab 12 Personen nutzen Sie unser Schloss exklusiv –
parallele Veranstaltungen finden bei uns nicht statt.

Ein möglicher Veranstaltungsablauf

Freitag

ab 16:00	Eintreffen Hochzeitspaar, erste Gäste, check in
	alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee
18:00	Cocktailempfang und ein Highend-Babecue im Park
23:00	Ende des ersten Tages

Samstag

08:00–10:00	Schlossfrühstück
09:30	get ready Braut/Bräutigam
	Eintreffen weiterer Gäste, check in
12:00	Imbiss im gelben Salon
13:30	Trauung im Park
14:15	Öffnung Gartenbar;
	Champagner-Cocktailempfang, fliegende Häppchen
	Gruppenfoto
	Eintreffen DJ
15:30	Hochzeitstorte, gesetzte Kaffee- + Kuchentafel
18:00	Gäste gehen in den Saal
19:00	Vorspeise am Platz serviert
20:00	Zwischengericht am Platz serviert
20:00	Hauptgericht am Platz serviert
21:00	Dessert im flying Service
21:30	Öffnung Bar-Lounge im Salon „Lenné“
	Start Party+ Longdrinks im Foyer, ggf. Hochzeitstanz
00:30	Mitternachtsimbiss

Sonntag

08:30–12:00	Hochzeitsbrunch

Unsere Vorschläge für Ihr großes Fest...

Sie starten am Vorabend mit einem **Highend-Barbecue**, und guten Drinks im Schlossgarten. Ihre Familie und Freunde sind dazu herzlich eingeladen!

Der nächste Tag - Ihr Hochzeitstag - beginnt mit unserem **Schlossfrühstück** in kleinem Kreis. Der Tag ist lang - eine kleine Stärkung zum **Lunch**?

Nach der **Trauung** und dem **Champagner + Cocktailempfang mit flying Fingerfood** geht es in den Nachmittag. Auf der Schlosswiese ist die **festliche Kaffee + Kuchentafel** für Sie vorbereitet.

Ein kleines Add-on: Probieren Sie unseren **Saftladen** – selbst gemachte frische Limonaden aus stylischen Retro-Holzkisten gereicht und in Zinkwannen mit Crushed Ice an der Bar schick in Szene gesetzt – Sommerfeeling pur am Nachmittag!

What else? Sie relaxen auf unserer **Schlosswiese** – unter Sonnenschirmen und chillen in **Liegestühlen** oder Sie machen einen Spaziergang durch den Schlosspark, begleitet von Ihrem **Fotografen.**

Jetzt wird es elegant! Das gesetzte Dinner, unser **Herzstück**, erwartet Sie und Ihre Gäste mit einem feinen Menü und guten Weinen im Salon **Sudermann**.

Dann endlich! Zeit für die **Party.** Sie begeben sich in die Bar-Lounge im Balkonsalon „Lenné“ und im Schlossfoyer darf wild getanzt werden… bis in den Morgen. Ein **Mitternachtsimbiss** zur Stärkung - sehr gerne!

Die Preise entnehmen Sie bitte der Kalkulation in unseren Hochzeitsmodellen oder Ihrem persönlichen Angebot.

Am Vorabend

Barbecue am Vorabend

Speisen vom Buffet und von der Grillstation

- Tandoori-Chicken
- hausgemachte Bio-Bratwurst
- Entrecôte vom Rind mit Coffee Rub
- Cilli-Garnelen
- kleine Päckchen von Schafskäse, Gemüse, Oliven, Tomaten und mediterranen Kräutern
- Gefüllte Riesenchampignons mit Blattspinat und Gorgonzola

unsere Dips

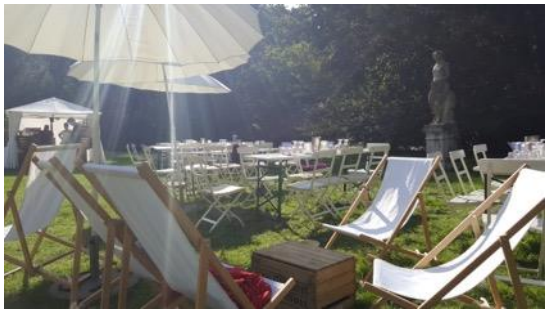
- Kräuterquark mit Frühlingszwiebeln, smoked Barbecuesoße, Dijonaise, Senfcrème

unsere Beilagen

- Rosmarin-Drillingskartoffeln
- große ländliche Salatschüssel mit Tomaten, Gurken, Radieschen und frischen Champignons
- Brotkorb mit Broten vom Bio-Bäcker und gesalzene Butter

unser Dessert

Dreierlei von der Melone mit Basilikum und Minz-Crème fraîche



Unsere Getränkeauswahl zum Barbecue

von unserer Getränkebar und von unseren Servicekräften angeboten

- Crémant Aimery Limoux - weiß und rosé
- eine Sorte hochwertigen Weißweins, eine Sorte vollmundigen, kräftigen Rotweins
- Quartiermeisterpils
- alkoholfreies Bier
- Viva con Agua, laut & leise
- Orangen- und Apfelsaft
- Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- Kaffee/Kaffee Crema/Espresso/Cappuccino

Service und Ausstattung zum Barbecue

Das nötige Geschirr, das Besteck, alle Gläser und die Tischwäsche sind selbstverständlich in unserem Preis für das Barbecue enthalten. Ebenso wie das Personal, um Ihren Gästen einen professionellen Service bieten zu können.

Catering-Inhalte pro Person für 3 Stunden, ab 35 Personen

Schlossfrühstück am Samstag

Schlossfrühstück am Samstag

Speisen vom Buffet

- großer Brotkorb mit Landbroten, Brötchen und Croissants
- Marmelade und Honig aus Blankensee, Butter und Margarine, veganer Aufstrich
- Haferflocken, Trockenfrüchte, Nüsse, Leinsamen, frisches Obst, Joghurt
- Wurst- und Bratenaufschnitt, guter Käse
- Räucherlachs und Graved Lachs
- Rühreier mit frischem Schnittlauch

Unsere Getränkeauswahl zum Frühstück

- Kaffeespezialitäten, große Teeauswahl am Samovar, Milch, Soja-Milch
- Orangensaft
- Mineralwasser laut + leise

Service und Ausstattung zum Schlossfrühstück

Das nötige Geschirr, das Besteck, alle Gläser und die Tischwäsche sind selbstverständlich in unserem Preis für das Frühstück enthalten. Ebenso wie das Personal, um Ihren Gästen einen professionellen Service bieten zu können.

Catering-Inhalte pro Person für 2 Stunden, ab 20 Personen

Kleiner Lunch

Kleiner Lunch

Die Preise hierfür hängen von der Auswahl ab.

Speisen vom Buffet – Beispiele :

- gebutterte Laugenstangen mit Schnittlauch

oder

- Pasta aus der großen Schüssel – handgemacht von unseren Pasta-Damen
  hierzu servieren wir zwei Saucen Ihrer Wahl

oder

- Quiche Lorraine und Quiche aux trois fromages mit Tomate

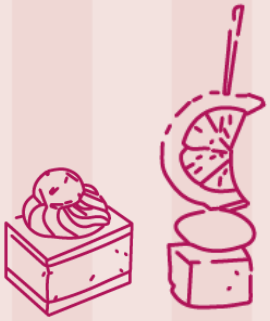
unsere Getränkeauswahl zum Lunch
auf einer Getränkestation im Salon Schnurre stellen wir für Ihre Gäste bereit:

- eine Sorte spritzigen Weißweins
- Deutscher Winzersekt
- Flaschenbier & alkoholfreies Bier
- Viva con Agua, laut & leise, Orangen- und Apfelsaft

Service und Ausstattung für den Lunch

Das nötige Geschirr, das Besteck, alle Gläser und die Tischwäsche sind selbstverständlich in unserem Preis für den Lunch enthalten. Ebenso wie das Personal, um Ihren Gästen einen professionellen Service bieten zu können.

Catering-Inhalte pro Person für 1 Stunde, ab 20 Personen



fliegende Häppchen & Cocktailempfang

fliegende Häppchen

Die Speisen werden von unseren Servicekäften im fliegenden Service gereicht.

- Quiche Lorraine mit italienischem Bauernspeck
- Quiche aux trois fromages mit Tomate
- Crostini mit Blattspinat, Ziegenkäse und Granatapfel – warm
- Dim-Sum-Variation mit Pflaumen-Orangen-Sauce – warm
- Gazpacho Andaluz im Shotglas serviert
- Gurken-Wasabi-Drink mit Ingwer im Shotglas serviert
- Lachstartar mit Crème fraîche und Dill auf geröstetem Bauernbrot
- Lamm-Köfte-Spieß mit einem Joghurt-Koriander-Minz-Dip – warm
- Saté-Erdnuss-Hähnchenspieße oder Tandoori-Hähnchenspieße – warm
- Anas Tarte de Citron mit Baiserhaube
- Pasteis de nata - geflämmtes Vanille-Küchlein

Bitte wählen Sie Ihre 5 Favoriten.
Wir kalkulieren 5 Teile Fingerfood pro Gast

Cocktailempfang

- Champagner Laurent Perrier, brut
- Lillet Wild Berries ein köstlicher Apéritif aus dem Bordeaux-

oder

- Limoncello-Spritz mit Rosmarin
- Mineralwasser Viva con Agua, laut & leise mit Orangentwist und frischer Minze (Die Gewinne dieses Wassers gehen in Wasser-Förderprojekte in der ganzen Welt)
- Orangen- und Apfelsaft

Service und Ausstattung zum Empfang

Das nötige Geschirr, das Besteck, alle Gläser und die Tischwäsche sind selbstverständlich in unserem Preis für den Empfang enthalten. Ebenso wie das Personal, um Ihren Gästen einen professionellen Service bieten zu können.

Catering-Inhalte pro Person für 1 Stunde, ab 30 Personen

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Kaffeetafel am Nachmittag

„Die Kaffeetafel am Nachmittag“

die Tische sind eingedeckt, wir servieren an Ihrem Tisch - bitte wählen Sie vier Komponenten aus

Klassische Kaffeetafel

- gedeckter Apfelkuchen vom Blech
- hausgemachter Erdbeerkuchen vom Blech (oder saisonale Früchte)
- Bienenstich von unserem Landbäcker
- oder frische gebackene Waffeln mit Sauerkirschen und Sahne
  (Aufpreis € 4,50 für eine live Bakery im Garten)

American bakery

- American Cheesecake Orange-Almond
- American Cheesecake Erdbeer-Sanddorn
- Mouelleux au chocolat

Pâtisserie francaise

- Fondant au chocolat
- Tarte au Citron mit Baiserhaube
- Éclairs Café
- Petits Macarons

English tea-time

- Cherry-crumble mit Kardamom
- Tea-Sandwiches mit Philadelphia, Gurke und Kresse
- Tea-Sandwiches mit Tandoori-Huhn

Erfrischungen zur Kaffeetafel

- Champagner Laurent Perrier, brut
- Lillet Wild Berries - ein köstlicher Apéritif aus dem Bordeaux

oder

- Limoncello-Spritz mit Rosmarin
- Mineralwasser Viva con Agua, laut & leise
  (Die Gewinne dieses Wassers fließen in weltweite Wasser-Förderprojekte)
- Orangen- und Apfelsaft
- Kaffeespezialitäten, unsere Teeauswahl aus dem Teekasten mit sieben verschiedenen Teesorten

Gerne bieten wir am Nachmittag alkoholische Getränke und Kaffeespezialitäten an.

Wie wäre es mit einer erfrischenden Sommer-Bowle?

Service und Ausstattung am Nachmittag

Das nötige Geschirr, das Besteck, alle Gläser und Tischwäsche sind selbstverständlich
in unserem Preis für den Nachmittag enthalten. Ebenso wie das Personal, um Ihren Gästen einen professionellen Service bieten zu können.

Catering-Inhalte pro Person für 3 Stunden (ohne alkoholische Getränke), ab 30 Personen.

Unser Saftladen

(optional buchbar)

„Unser Saftladen“ (optional buchbar)

Würde Ihnen vielleicht eine Limonaden-Bar mit hausgemachten Limonaden in Bügelflaschen – in stylishen Retro-Holzkisten – gefallen? Alternativ platzieren wir diese auch gerne in großen Zinkwannen auf der Bar mit Crushed Ice gekühlt…

Diese Limonaden/Säfte stellen wir gern für Ihre Gäste bereit:

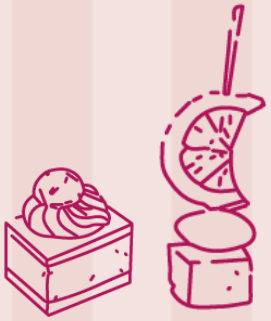
- Erdbeer-Rhabarber-Schorle
- Zitrus- oder Orangen-Limonade mit Ingwer aus Bügelflaschen
- Rote Bete-Möhren-Apfelsaft mit Ingwer

Der Saftladen kann nur in Verbindung mit der Abendveranstaltung, Kaffeetafel oder dem Empfang gebucht werden und muss zeitlich direkt aufeinander folgen.

Service und Ausstattung für unseren Saftladen

Gerne eine vereinbaren wir eine feste Abnahmemenge für unsere Säfte und Limonaden. Enthalten sind unsere Retro-Pokalgläser, große Bügelflaschen oder Glaskaraffen für die Limonaden unsere Zinkwannen oder Retro-Holzkisten, der Service und die Kühlung.

Catering-Inhalte pro Person für 2 Stunden (ohne alkoholische Getränke), ab 30 Personen



Probeessen am ____um ____

Hochzeitspaar + ? Personen und die Schlossherren ;-)

„Probeessen- ein Beispiel“

Vorspeisen in die Tischmitte eingesetzt

- Crottin de Chavignol provencal - mehrere Tage mariniert, mit Rosmarin, Trauben, Pinienkernen, Kirschtomaten, Knoblauch, Paprika, Oliven, Fenchel und Chili - im großen Weckglas angerichtet
- Feldsalat mit heiß geräuchertem Stremellachs und eine Stachelbeer-Chutney

Hauptgerichte am Platz serviert

- langsam geschmorte Kalbsbäckchen mit Barolojus, dazu Rahmpolenta mit Pesto Rosso und ein buntes Zucchini-Paprika-Fondue - ggf. mit Rahmpolenta in der Kaffeetasse und Pesto Rosso

Dessert vom Buffet

- Zitronencrème mit Baiser-Crumble

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brote vom Bio-Bäcker:

Sesambrot mit getrockneten Tomaten, Mohnbrot mit frischem Rosmarin, Möhren-Walnussbrot, Olivenciabatta, Kräuter-Foccacia, Baguettestangen und gesalzene Butter

Sowie bei der Menü-Variante:

Paprika-Ziegenkäsecrème, Pfeffer und Himalayasalz aus der Mühle

Unser Herzstück – Vorschläge für Ihr Dinner

Vorschläge für Ihr Dinner

Gerne können Sie sich aus den folgenden Vorschlägen ein eigenes Menü komponieren.

Unser Menü: Alle Gänge werden am Platz serviert. Unsere Menüs bestehen zunächst aus 4 Gängen, unsere Vorspeisen - entweder drei verschiedene Gerichte in der Tischmitte eingesetzt oder eine Vorspeise am Platz serviert, einem Zwischengericht, einem Hauptgang und einem servierten Dessert oder ein Dessert im fliegenden Service.

Vegetarische und vegane Alternativen sind natürlich inkludiert.

Unsere Menüs

Menüvorschlag eins

aus der kalten Küche…

- Roulade vom Saibling im Noriblatt mit Jaipur Curry-Garnele mit glaciertem grünem Spargel, Pastis-Gewürztomate und Wildkräutersalat, dazu ein Chili-Limettenschaum

aus der warmen Küche…

- Tafelspitzröllchen mit Wirsing-Schnittlauchsauerrahm und Trüffelbutter
- Bretonische Perlhuhnbrust, gefüllt mit Ricotta und Salbei, dazu frischer Spinat mit Granatapfelkernen und Noilly Prat, Zitronen-Kartoffelschnee und Geflügel-Vélouté

etwas Süßes…

- Crème brûlée mit Blaubeerconfit

vegetarische, vegane oder Fischvarianten schlagen wir Ihnen gerne persönlich vor.

Menüvorschlag zwei

aus der kalten Küche…

- Burrata auf einem Ragout von Tomaten-Paprika-Oliven a la Piemontese, dazu Raukesalat

aus der warmen Küche…

- Gurken-Wasabi-Shot mit knusprigem Kaisergranat
- Pochiertes Kalbsfilet mit karamellisierten Schalotten und einer Melasse von Portwein, Cabernet Sauvignon, Orange und Vanille, dazu kleine Fingermöhren und ein Kartoffel-Rosmarinflan, Madeirasauce

etwas Süßes…

- hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit Mandel-Cantuccini
  (das Obst ist saisonabhängig)

vegetarische, vegane oder Fischvarianten sprechen wir gerne mit Ihnen persönlich ab.

Menuevorschlag drei

aus der kalten Küche…

- Ceviche von Edelfischen mit Limette, Chili, Koriander und Ingwer

aus der warmen Küche…

- Kleine Königinnen Pastete mit feinem Perlhuhnragout, Apfel, Estragon und Cidre, Feldsalat
- Tournedo vom Rinderfilet mit einer Rahmpolenta mit Pesto Rosso, grüner Spargel und einer hausgemachten Sauce Bearnaise

etwas Süßes…

- Weiße Mousse au Chocolat mit Feigenconfit

vegetarische, vegane oder Fischvarianten sprechen wir gerne mit Ihnen persönlich ab.

Fliegendes Menü – unsere französische Bistroküche

aus der kalten Küche…

- geröstetes Landbrot mit Gänserillettes – in kleinen Gläschen angerichtet
- Cocktail de crevettes – mit angelegter Gabel in kleinen Cocktail-Gläschen angerichtet
- Salat der Côte d`Azur – Römersalat, Radicciosalat, grüne Bohnen, gewürfelte Eier, geröstete Kartoffeln und gebratener Bonito, dazu ein leichtes Sardellen Dressing – in kleinen Gläschen angerichtet
- Mille feuille von Kräuter-Crèpes mit Zitronen-Seitlingen, Austernpilzen und Champignons

aus der warmen Küche…

- Ragout fin mit feinem Kalbsblanquette und Estragon
- Oeuf en cocotte mit Blattspinat und Roquefort
- Canard en cocotte mit Pommes mousselines, Vichy-Möhrchen in weißen Porzellankokotten und auf Tellern mit angelegter Gabel gereicht
- Bouchées à la reine von grünem Spargel und Zuckerschoten mit einer Buttermilch-Hollandaise

etwas Süßes…

- Crème brûlée mit Blaubeerconfit

„Party“ flying streetfood

Speisen auf den Stehtischen – zum Eintreffen der Gäste eingedeckt

- Klassisches Hummus
- Hummus mit Roter Bete, dazu Kräuter-Focccia in kleinen Schalen angerichtet

im Flying Service gereicht

- Süßkartoffel-Pommes in Streetfood-Bechern, dazu unsere hausgemachte Mayonnaise – aus unseren Retro-Holzkisten gereicht
- der Schloss-Meat-Burger: Heidschnuckenfleisch, geschmelzte Zwiebeln und Tomate mit Bergkäse überbacken – im Kurkumabrötchen oder im Salt `n Pepper Brötchen gereicht
- der Schloss-Veggie-Burger: gebratene Aubergine, Kartoffelscheiben und Tomate mit Salbei und Sesam, mit Ziegenkäse überbacken – im Kurkumabrötchen oder im Salt `n Pepper Brötchen gereicht
- Crostini mit Blattspinat, Ziegenkäse und Granatapfel – warm
- Chicken-Tandoori-Spieße vom Keulenfleisch – auf großen Schiefertafeln gereicht

etwas Süßes…

- Fondant au chocolat mit Himbeere

Vorspeisen

Hier können Sie die Speisen für Ihr Menü selber kombinieren.

Eine **Vorspeise**, ein **Hauptgericht** und ein **Dessert** aus den nachfolgenden Speisen oder aus allen anderen Vorschlägen dieser Präsentation sowie eine vegetarische Alternative.

Vorspeisen am Platz serviert

- Carpaccio von gelben und grünen Zucchini mit Trüffelbutter, Zitronenthymian und Zitrusaromen, Radiccio- und Raukesalat
- Ricotta-Spinat Nocken mit Pinienkern-Zitronenbutter und Feldsalat
- Burrata auf einem Ragout von Tomaten-Paprika-Oliven alla Piemontese dazu Raukesalat
- Spargel-Risotto mit Radiccio di Treviso, Artischocken und Salz-Zitrone
- Ceviche von Edelfischen mit Limette, Chili, Koriander und Ingwer
- Roulade vom Saibling im Noriblatt mit Jaipur Curry-Garnele mit glaciertem grünem Spargel, Pastis-Gewürztomate und Wildkräutersalat, dazu ein Chili-Limettenschaum
- Tafelspitz-Terrine auf grüner Sauce mit geraffeltem Meerrettich, dazu ein Wildkräutersalat
- Kleine Königinnen Pastete mit feinem Kalbsragout, Apfel, Estragon und Cidre & Feldsalat
- lauwarmes Confit von der Ente und von Waldpilzen auf Feldsalat mit gerösteten Nüssen und Sauce Cumberland

Suppen (optional buchbar)

Suppen am Platz serviert

- Kräuterschaumsüppchen von sieben frischen Kräutern und Zitrone mit einem Chili-Garnelen-Spieß – in der Kaffeetasse serviert
- hausgemachte Gazpacho Andaluz - erfrischende kalte andalusische Gemüsesuppe – im Longdrinkglas serviert
- Cappuccino von der Pastinake mit Meerrettichschaum und Kaninchen-Carpaccio – in der Kaffeetasse serviert
- klassische Hochzeitssuppe (wahlweise mit Flädle, Maultaschen oder Grießnocken)
- Kürbis-Bataten-Suppe mit Kokosmilch, Chili, Ingwer und frischem Koriander – in der Kaffeetasse serviert
- Geeiste Margarita von Melone und Chardonnay mit Zitronenmelisse und Crème fraîche – im Martiniglas serviert

Hauptgerichte mit Fleisch

- Bretonische Perlhuhnbrust, gefüllt mit Ricotta und Salbei, dazu frischer Spinat mit Granatapfelkernen und Noilly Prat, Zitronen-Kartoffelschnee und Geflügel-Vélouté
- gefülltes Sûprème von der Maispoularde im Parmesanmantel à la Saltimbocca, dazu ein Rosmarin-Kartoffelgratin, Thymian-Tomatensauce
- langsam geschmorte Kalbsbäckchen mit Barolojus, dazu Rahmpolenta mit Pesto Rosso und ein buntes Zucchini-Paprika-Fondue
- Kalbstafelspitz in Apfel-Meerrettichkren, dazu Bouillon-Kartoffeln und Schwarzwurzeln
- Pochiertes Kalbsfilet mit karamellisierten Schalotten und einer Melasse von Portwein, Cabernet Sauvignon, Orange und Vanille, dazu kleine Fingermöhren und ein Kartoffel-Rosmarinflan, Madeirasauce
- Bei niedriger Temperatur gegartes Roastbeef mit Romanesco-Gemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise mit Buttermilch
- Japanische Rinderroulade mit Trockenpflaumen, Koriander und Sternanis, Zucchini-Pak Choi Gemüse mit geröstetem Sesam, Basmatireis
- Filet vom Saalower Kräuterschwein mit einem Kartoffel-Apfel-Stampf und Estragon-Erbsen-Rahm

saisonal

- frischer Spargel aus Beelitz mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, mit neuen Kartoffeln und einem Filet vom Saalower Kräuterschwein

Vegetarische & Vegane Hauptgerichte

vegetarisch

- hausgemachte Crêpesröllchen mit Pfifferlingen oder Pilzen der Saison und frischen Kräutern gefüllt – dazu eine Zitronen-Buttermilch-Hollandaise
- Brez´n-Spinat-Klöße mit Walnüssen und einem leichten Champignonrahm à la Crème
- Stapelei von der Lasagne, mit Kürbis, Ricotta und Mangold, dazu ein Spinatsalat mit Rote Bete-Sprossen und einem Limetten-Pernod-Dressing
- Möhren-Schwarzwurzel-Strudel mit lila Kartoffeln, Thymian und Ziegenkäse auf einem Tomaten-Sugo

vegan

- Zucchini-Bandnudeln mit gebratenen Kräuterseitlingen und Cashewkernen dazu eine Möhren-Mandel-Zitronencrème
- Keto-Bowl mit Pilzen, Chinakohl, Macadamianüssen, Tomate und Tofu

saisonal

- frischer Spargel aus Beelitz mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln Aufpreis von € 3,00 brutto pro Gast

Hauptgerichte mit Fisch

- Filet vom Wildlachs mit einer Aprikosen-Crumble,
  Blattspinat mit Noilly Prat und Reistimbal
- gedämpfte Kabeljau-Loins im Orangen-Fenchelsud – dazu
  Rahmpolenta aus der Kaffeetasse
- Boddenzander, auf der Hautseite gebraten, mit Wasabi-Kartoffelpüree
  und Möhren-Fenchelgemüse

Unsere Desserts

- Zitronencrème mit Baiser-Crumble
- hausgemachte Crème Brûlée in kleinen Kokotten angerichtet
- hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit Mandel-Cantuccini
  (das Obst ist saisonabhängig)
- Panna Cotta mit Ziegenkäse, Thymian und Marille
  (das Obst ist saisonabhängig)
- Zwetschgencrumble mit einer Vanille-Sahne
  (das Obst ist saisonabhängig)
- braune Mousse au Chocolat von Bitterer Schokolade mit Orangenfilets in Grand Marnier
- Weiße Mousse au Chocolat mit Feigenconfit
- Schalen mit sortenreinem geschnittenem Obst der Saison - Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsichen, Himbeeren...

Zur Mitternacht

eins

- Käsebrett von französischem und spanischem Käse mit Feigensenf, dazu frisches Landbrot

zwei

- hausgemachte Kartoffelsuppe, dazu ein Brotkorb mit Sauerteigbrot und Baguettestangen

drei

- Berliner Currywurst, typisch Berlin: in der Pappschale mit Pieker angeboten

vier

- Leberwurststullen mit Salzgurke und Hummusstullen mit Raz al Hanout

Getränkeauswahl

Unsere Getränkeauswahl zum Dinner & zur Party

Jeder Veranstaltungsabend beginnt mit einem Sektempfang,
der in unserem Komplettangebot bereits inkludiert ist.

Die Getränke zum Dinner beinhalten:

- Crémant Aimery Limoux - weiß und rosé
- eine Sorte hochwertigen Weißweins
- eine Sorte vollmundigen, kräftigen Rotweins
- Beck's Pils vom Fass (oder ähnliche Qualität)
- alkoholfreies Bier
- Viva con Agua, laut & leise
- Orangen- und Apfelsaft
- Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- Kaffee/Kaffee Creme/Espresso (nur zum Dinner)

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot für unseren Cocktailbarservice.
Gerne kalkulieren wir Ihnen eine „Cocktail" Pauschale!

Unsere Getränkeauswahl zur Party

Bitte wählen Sie Ihre 4 Favoriten aus.

• **Moscow Mule_** Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Eis, Gurkenscheibe	3cl/0,2 ltr.
• **Gin Tonic_**Tanqueray Gin, Th.Henry Tonic, Zitrone	3cl/0,2 ltr.
• **Wodka Lemon_**Wodka Absolut, Th. Henry Bitter Lemon, Zitrone	3cl/0,2 ltr.
• **Cuba Libre_**Havanna Rum, Limetten, Cola	3cl/0,2 ltr.
• Limoncello Spritz mit Rosmarin	0,2 ltr.
• Lillet Wild Berries	0,2,ltr.
• Berliner Luft, classic und Schokolade	2cl

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge für Ihre Partydrinks !

Hochzeitsbrunch am Sonntag

Hochzeitsbrunch am Sonntag

Speisen vom Buffet

- Filterkaffee, Kakao, Caro-Kaffee, große Teeauswahl am Samovar, frischer Orangensaft, Mineralwasser laut + leise, Milch, Soja-Milch
- Crémant Aimery Limoux - weiß und rosé
- großer Brotkorb mit Landbroten, Brötchen und Croissants
- Marmelade und Honig aus Blankensee, Butter und Margarine, veganer Aufstrich
- Haferflocken, Trockenfrüchte, Nüsse, Leinsamen, frisches Obst, Joghurt
- Wurst- und Bratenaufschnitt, guter Käse
- Graved Lachs und geräucherter Lachs
- Eierspeisen à la minute zubereitet
- Gemüsestifte mit Kräuterquark und Obstsalat

Service und Ausstattung

Das nötige Geschirr, das Besteck, alle Gläser und die Tischwäsche sind selbstverständlich in unserem Preis enthalten. Ebenso wie das Personal, um Ihren Gästen einen professionellen Service bieten zu können.

Catering-Inhalte pro Person für 3 Stunden, ab 30 Personen

Table Top und mehr – Die Bankett Ausstattung

Zur Trauung
Schloss Blankensee:

- weiße Stühle
- Tisch mit Tischdecke, 2 Stühle
- weißer Teppich

vom Brautpaar:

- 1 große Bodenvase
- Blumendekoration

Zur Kaffeetafel
Schloss Blankensee:

- Aufbau des Mobiliars
- weiße Tischwäsche

vom Brautpaar:

- Blumendekoration Tische

Zum Dinner
Schloss Blankensee:

- eingedeckter Saal, Tische, Panton- Chairs
- Kerzenleuchter
- Tischdecken oder Tischläufer
- Stoffservietten
- Kerzen und Windlichter

vom Brautpaar:

- Blumendekoration Tische

Sonstiges:
Auf den Banketttischen für den Abend decken wir ein: Geschirr, Besteck, Servietten, Gläser (Wasser-, Rotwein- & Weißweingläser) und Kerzen.

Unser Service

Bei der Menü- und fliegendes Menü-Variante

- Serviceleitung
- 1 Servicekraft auf 10 Erwachsene
- zzgl. Barservice
- Servicekleidung
- Köche & Küchenhilfen

Schloss Blankensee

Wir sind gern für Sie da!

Tagen + Feiern im Grünen GbR / Schloss Blankensee
Sven V. Malmstroem und Michael Klopfer
Zum Schloss 19 · 14959 Trebbin OT Blankensee
Tel.: +49 33731 322 495
kontakt@schloss-blankensee.com

www.schloss-blankensee.com

Buchen Sie ihr Schloss