Ihre Firmenveranstaltung auf Schloss Blankensee





Unsere Vorschläge für Ihr Event....

Sie starten am Vorabend mit einem **Barbecue**, einem **Pasta-Buffet** oder mit einem gegrillten **Bio- Backschwein** und guten Drinks im Schlossgarten. Ihre Mitarbeiter sind dazu herzlich eingeladen! Der nächste Tag beginnt mit unserem **Schlossfrühstück** im Park oder unseren Cafésalons. Der Tag ist lang - eine kleine Stärkung zum **Lunch**? Vor dem Dinner wünschen Sie sich einen **Cocktailempfang** im Park- dann wären vielleicht **fliegende Häppchen** eine schöne Ergänzung!

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.

Jetzt wird es elegant! Das gesetzte Dinner, unser Herzstück, erwartet Sie und Ihre Gäste in unseren Cafésalons oder in den Salons Sudermann oder Lenné. Was wünschen Sie sich? Ein feines Menü, ein Buffet mit Vorspeisen in die Tischmitte eingesetzt oder mögen Sie es lockerer? Dann wählen Sie doch ein fliegendes Menue im Streetfood-Stil oder im Fine Dining Stil. Ein Barbecue im Park? Sie planen eine Party am Abend? Dann begeben sich in die Bar-Lounge im Parksalon, und es darf getanzt werden - Im Schlossfoyer bis in den Morgen. Ein Mitternachtsimbiss zur Stärkung - sehr gerne!

Die Preise entnehmen Sie bitte unserer Kalkulation, die wir gerne in Absprache mit Ihnen erstellen.









Der Anreiseabend

Barbecue zur Anreise

Speisen vom Buffet und von der Grillstation

mit Fleisch

- Tandoori- Chicken
- hausgemachte Bio-Bratwurst
- Entrecôte vom Rind mit Coffee Rub

für Vegetarier

 kleine Päckchen von Schafskäse, Gemüse, Oliven, Tomaten und mediterranen Kräutern

unsere Dips

• Kräuterquark mit Frühlingszwiebeln, 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







Pasta & Salat zur Anreise

Speisen vom Buffet im Park



Salate

- Caesar Salad mit Rosmarin Croûtons
- Puy-Linsensalat mit Ziegenkäse und Orange (oder Apfel), Crema di Balsamico

Pasta

- Tagliatelle al ragù di pollo e timo
- Orecchiette al pesto di prezzemolo e limone
- Gnocchi fritti con salsa di pomodoro, pomodoro secco e feta

Dessert

• Kirsch-Tiramisu mit Schokolade





Backschwein zur Anreise

Speisen vom Buffet im Park



Salat

• große ländliche Salatschüssel mit Tomaten, Gurken, Radieschen und frischen Champignons

Fleisch vom Bio-Bauern

• Bio-Backschwein im Ganzen, dazu Kraut und Ofenkartoffeln

Vegetarisch

• vegetarische Spinat-Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Blattspinat

Dessert

• Schokoküchlein und Pasteis de nata





Unsere Getränkeauswahl am Abend



auf einer Getränkestation stellen wir für Ihre Gäste bereit:

- eine Sorte hochwertigen Weißweins, eine Sorte vollmundigen, kräftigen Rotweins
- · Quartiermeisterpils aus der Flasche
- · alkoholfreies Bier
- Viva con Agua, laut & leise
- Orangen- und Apfelsaft
- Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- Kaffee/Kaffee Crema/Espresso

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

"Schlossfrühstück"



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

Unsere Getränkeauswahl zum Frühstück

- Filterkaffee, 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

BE WEND

Speisen vom Buffet – ein vegetarisches Beispiel:

Vitalsalat mit Kohlrabi, Sellerie, Zuckererbsen, Gurke, Erbsen, Grapefruit, Basilikum und einer Sanddorn- Vinaigrette

unsere hausgemachten Crêpesröllchen - gefüllt mit frischen Steinchampignons und Petersilie, dazu eine Buttermilch- Hollandaise und Möhren-Zuckerschotengemüse

dazu servieren wir Brot von unserem Landbäcker und hausgemachte Dipps

gerne können Sie ein Dessert hinzu buchen.

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

- Kaffespezialitäten
- eine Sorte spritzigen Weißweins, Rotwein
- Prosecco oder Sekt
- 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.





fliegende Häppchen & Cocktailempfang

fliegende Häppchen

CHLOSS

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-

das Fingerfood ist in der Pauschale "Trauung + Cocktailempfang" noch nicht inkludiert.



Cocktailempfang



- Sekt, brut, Schloss Affaltrach, Chardonnay
- Lillet Wild Berries ein köstlicher Apéritif aus dem Bordeauxoder
- 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.





Kaffeeklatsch am Nachmittag

"Der Kaffeeklatsch am Nachmittag"



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)

Pâtisserie française

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

American bakery

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

English tea-time

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





Erfrischungen zur Kaffeetafel

THE DOS

- Mineralwasser Viva con Agua, laut & leise
 (Die Gewinne dieses Wassers fließen in weltweite Wasser-F\u00f6rderprojekte)
- Orangen- und Apfelsaft
- Filterkaffee aus Vintage Porzellankannen mit Stövchen 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"

BLANKENS CHIOSO

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:

- Frdbeer-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



Speisenvorschläge für ein Buffet

"Speisen im Family-Style & Buffet "

Vorspeisen für die Tischmitte

- Carpaccio von gelben und grünen Zucchini mit Trüffelbutter, Zitronenthymian und Zitrusaromen
- Crottin de Chavignol provencal mehrere Tage mariniert mit Rosmarin, Trauben, Pinienkernen, Kirschtomaten, Knoblauch, Paprika, Oliven, Fenchel und Chili - im großen Weckglas angerichtet
- Tomaten-Melonen-Salat mit gezupften Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen und Zitrone
- Zucchini-Ziegenkäsetarte mit Pesto Rosso
- Kleine Mozzarella-Bocconcini mit einem Pesto von Raukeblättern und Haselnüssen
- Ceviche von Lachs & Barsch mit Limette, Ingwer und Koriander Aufpreis von € 4,50 brutto pro Gast
- Salade Nicoise von Romanasalat, Kartoffelwürfeln, grünen Bohnen, Räucherforelle, Ei und einem leichten Sardellen-Dressing
- Feldsalat mit heiß geräuchertem Stremellachs und eine Stachelbeer-Chutney
- Tartar de Saumon mit Rosmarin, Anis, Orange, Fenchel und Kapern, dazu glacierte Pastis-Tomaten, Wildkräutersalat und ein Pernod-Limettenschaum
- Vitello tonnato vom Kalb mit Kapern und frischem Oregano
- hauchdünne Scheiben vom Roastbeef mit einer Crème von sieben frischen Kräutern
- Elsässer Artischockensalat mit Pragerschinkenwürfeln in einer Honig-Balsamicoreduktion, rosa Grapefruit, gehobeltem Pecorino und Rosmarin-Croutons
- Caesar Salat mit Römer- und Radicchio-Salat, Kräuter-Croûtons, Würfel von Bio-Eiern und Scheibchen von rosa gebratener Hähnchenbrust, dazu ein leichtes Sardellen-Dressing



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

Hauptgerichte vom Buffet mit Fleisch

BE WE HE WAS

- 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 Aufpreis von € 4,50 brutto pro Gast
- Bei niedriger Temperatur gegartes Roastbeef mit Romanesco-Gemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise mit Buttermilch Aufpreis von € 4,00 brutto pro Gast
- 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



Hauptgerichte vom Buffet mit Fisch

- Ofenlachs auf Zucchinigemüse mit geschmelzten Gewürz-Pastis-Tomaten, dazu Kräuter-Parmesan-Graupen-Risotto
- Bavettine-Pasta mit Zuckerschoten, Minze und Carrées vom Seeteufel
- Boddenzander, auf der Hautseite gebraten, mit Wasabi-Kartoffelpüree und Möhren-Fenchelgemüse
- gedämpfte Kalbeljau-Loins im Orangen-Fenchelsud dazu Rahmpolenta aus der Kaffeetasse Aufpreis von € 4,00 brutto pro Gast





Hauptgerichte vom Buffet – vegetarisch & vegan

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 Räuchertofu

saisonal

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





Unser Barbecue

CH LOSO

- Entrecôte vom Rind mit coffee-rub
- Tandoori-Chicken
- · feine Mini-Nürnberger Bratwürstchen
- Wildlachs mit einem Petersilien-Estragon-Zitronen-Pesto, langsam in der Folie aromatisch gegart

für Vegetarier

- gefüllte Couscous-Spitzpaprika mit Schafskäse
- marinierter Grillkäse mit mediterranem Gemüse

unsere Dips

• gesmokte Barbecuesauce, Tomaten-Kirsch-Kardamom-Chutney, Dijonnaise, Knoblauch Dip, Dijonsenf, Kräuterbutter

unsere Beilagen

- mediterrane Rondini-Pfanne mit Tomaten, Pinienkernen, milder Peperoni und Rosinen aus der großen Pfanne
- kleine Rosmarinkartöffelchen
- große ländliche Salatschüssel mit Tomaten, Gurken, Radieschen und frischen Champignons
- Brotkorb mit Broten vom Bio-Bäcker und gesalzene Butter



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 dunkler Schokolade mit Orangenfilets in Grand Marnier
- Weiße Mousse au Chocolat mit Feigenconfit
- Schalen mit sortenreinem geschnittenem Obst der Saison-Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsichen, Himbeeren...





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 Aufpreis von € 4,00 brutto pro Gast
- 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



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

Gerne servieren wir zusätzlich zum Basisangebot (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) eine Suppe oder einen Zwischengang − dies bieten wir Ihnen gerne ab € 5,00 brutto pro Gast an.



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 Aufpreis von € 4,50 brutto pro Gast
- Bei niedriger Temperatur gegartes Roastbeef mit Romanesco-Gemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise mit Buttermilch Aufpreis von € 4,00 brutto pro Gast
- 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 Aufpreis von € 3,00 brutto pro Gast





Vegetarische & Vegane Hauptgerichte

BLANKE HOS

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

THE DOS

- Filet vom Wildlachs mit einer Aprikosen-Crumble, Blattspinat mit Noilly Prat und Reistimbal
- gedämpfe Kabeljau-Loins im Orangen-Fenchelsud dazu Rahmpolenta aus der Kaffeetasse Aufpreis von € 4,00 brutto pro Gast
- Boddenzander, auf der Hautseite gebraten, mit Wasabi-Kartoffelpüree und Möhren-Fenchelgemüse



Unsere Desserts

CH LOSO

- 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...



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...

 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 alla Piemontese dazu Raukesalat

aus der warmen Küche...

• langsam geschmorte Kalbsbäckchen mit Barolojus, dazu Rahmpolenta mit Pesto Rosso und ein buntes Zucchini-Paprika-Fondue

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...

• Kleine Königinnen Pastete mit feinem Kalbsragout, Apfel, Estragon und Cidre, Feldsalat

aus der warmen Küche...

 Kalbstafelspitz in Apfel-Meerrettichkren, dazu Bouillon-Kartoffeln und Schwarzwurzeln

etwas Süßes...

• Weiße Mousse au Chocolat mit Feigenconfit

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



Menuevorschlag vegan



aus der kalten Küche...

• Carpaccio von roter und gelber Bete- mariniert mit Walnussöl, dazu confierte Birne

aus der warmen Küche...

• Zucchini-Bandnudeln mit gebratenen Kräuterseitlingen und Cashewkernen dazu eine Möhren-Mandel-Zitronencrème

etwas Süßes...

• braune Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade mit Orangenfilets in Grand Marnier

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



Fliegendes Menü – unsere französiche Bistroküche

COHLOSO

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





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





Unsere Getränkeauswahl zum Dinner

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

BLANKE HOSO

Die Getränke zum Dinner beinhalten:

- unseren spritzigen Prosecco, Sekt, Crémant, Champagner
- 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!







Schlossbrunch



Speisen vom Buffet

- Filterkaffee, Kakao, Caro-Kaffee, große Teeauswahl am Samovar, frischer Orangensaft, Mineralwasser laut + leise, Milch, Soja-Milch
- 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
- geräucherter Lachs
- Rühreier mit frischem Schnittlauch
- 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



Unser Service



Bei der Menü und fliegendem Menü-Variante

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

Bei der Buffet- und Barbecue-Variante

- Serviceleitung
- 1 Servicekraft auf 20 Erwachsene
- zzgl. Barservice
- Servicekleidung
- Köche & Küchenhilfen







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