

**Die Beste Adresse im Spandauer
Forst**

Bankettmappe



Die Beste Adresse im Spandauer Forst

Ganz gleich, ob Sie einen Geburtstag feiern, ein Jubiläum planen, oder die ganze Familie zusammen kommen lassen wollen — wir sind die richtigen Ansprechpartner.

Unsere Restaurants Schokoladensuppe und Geschmack der Sonne, sowie unsere Hotelterrasse stehen für die unterschiedlichsten Feierlichkeiten zur Verfügung.

Gern können Sie einen Termin zur Besichtigung oder Absprache erster Details vereinbaren. Sie erreichen uns unter den folgenden Telefonnummern:

Hotelmanagement:

Melanie Blase

030 / 336 06 113

melanie.blase@jsd.de

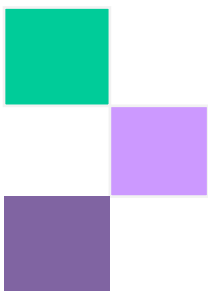
Serviceleitung:

Rebecca Vieregg

030 / 336 06 115

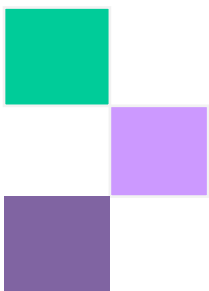
rebecca.vieregg@jsd.de

Das Team des Hotel Christophorus freut sich darauf, Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen.



Inhaltsverzeichnis

Arrangements — Getränke	Seite	3
Arrangements — Buffets	Seite	4
Kaffeetafel	Seite	5
Berliner Buffet	Seite	6
Deutsche Lande in neuem Gewand	Seite	7
Buffet Leicht und Vital	Seite	8
Mediterranes Buffet	Seite	9
Grillbuffet Gartenparty	Seite	10
Dekoration und mehr....	Seite	11



Arrangements buchbar ab 15-45 Personen

Bitte wählen Sie eine der angebotenen Getränkepauschalen aus:

Pauschale A

Getränkepauschale mit Mineralwasser, Säften, Limonaden, Filterkaffee und Tee

Euro 11,90 pro Person bei 4 Stunden
Euro 14,90 pro Person bei 6 Stunden
Euro 3,00 pro Person und weitere Stunde

Pauschale B

Getränkepauschale mit Mineralwasser, Säften, Limonaden, Filterkaffee und Tee
Bier, Weißwein und Rotwein nach Angebot des Hauses

Euro 18,90 pro Person bei 4 Stunden
Euro 23,90 pro Person bei 6 Stunden
Euro 4,50 pro Person und weitere Stunde

Pauschale C

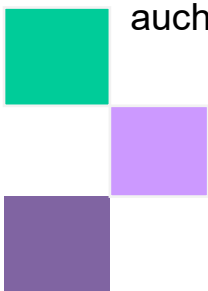
Getränkepauschale mit Mineralwasser, Säften, Limonaden, Bier, Weißwein und Rotwein nach Angebot des Hauses

Sektempfang und Digestif nach Angebot des Hauses

Euro 24,90 pro Person bei 4 Stunden
Euro 29,90 pro Person bei 6 Stunden
Euro 5,50 pro Person und weitere Stunde

Wir halten ein großes Sortiment an Weinen und Spirituosen bereit. Änderungen oder Erweiterungen der genannten Pauschalen sind nach Absprache möglich. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch

auch eine individuelle Pauschale zusammen.



Arrangements buchbar ab 15-45 Personen

Raumnutzungsgebühr je nach Größe ab Euro 300,00

Weißer Tischwäsche, Servietten, Getränkekarten und Kerzen sind in der Nutzungsgebühr enthalten.

Nach Gaststättenverordnung ist der Zugang und die Bewirtung auf der Terrasse nur bis 22.00 Uhr möglich.

Es gilt die Nachtruhe von 22.00 — 06.00 Uhr.

Musik ist ab 22.00 Uhr in Zimmerlautstärke möglich.

Buffetauswahl

Wählen Sie ein Buffet bestehend aus verschiedenen warmen und kalten Speisen aus dem nachfolgenden Angebot.

Berliner Buffet

Deutsche Lande in neuem Gewand

Buffet Vital und Leicht

Euro 42,00 pro Person

Mediterranes Buffet

Grillbuffet Gartenparty

(inklusive 3 Std. Grillmeister)

Euro 46,00 pro Person

Wir legen besonderen Wert auf frische und gesunde Zutaten bei der Zubereitung unserer Speisen. Gern können Sie mit uns Änderungen der Speisenzusammenstellung besprechen. Lebensmittelverträglichkeiten und Allergien können wir berücksichtigen.

Bei einer Familienfeier dürfen Kinder nicht fehlen.

Für Kinder unter 12 Jahren berechnen wir die Hälfte der Getränkepauschale A und des Buffetpreises.



**Kinder bis
6 Jahre
kostenfrei!**

Kaffeetafel

Filterkaffee, Teeauswahl und Kakao unbegrenzt, Zucker und Milch, Blechkuchenbuffet mit einem Stück Blechkuchen

Euro 9,50 pro Person

Unsere Torten und Kuchen beziehen wir von der Spandauer Konditorei und Bäckerei Zimmermann. Ergänzen Sie Ihre Kaffeetafel mit einer leckeren Torte.

Ein Auszug aus dem Tortensortiment:

Buttercremetorten (16 Stücken)

Nusscremetorte	Euro 58,00
Schokocremetorte	Euro 58,00
Herrentorte	Euro 58,00
Frankfurter Kranz	Euro 58,00

Sahnetorten (12 Stücken)

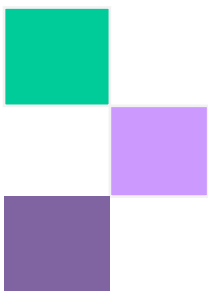
Käsesahnetorte	Euro 55,00
Ananassahnetorte	Euro 55,00
Schwarzwälder Sahnetorte	Euro 55,00
Zitronensahnetorte	Euro 55,00

Gebackene Torten (12 Stücken)

Käsetorte gebacken	Euro 54,00
Obsttorte	Euro 58,00
Baumkuchentorte	Euro 65,00

Diverser Blechkuchen Euro 3,00

Weitere Sahne-, Buttercreme oder gebackene Torten auf Wunsch und nach Absprache.



Berliner Buffet

Warme Speisen: Berliner Soljanka

* * *

½ kleine Eisbeinhaxe ohne Schwarte im Fond

½ Kasslerbraten aus dem Rohr im Fond

* * *

Gelbes Erbsen-Kartoffelpüree mit brauner Butter

* * *

Original Berliner Currywurst ohne Darm mit
hausgemachter Sauce

(auch vegetarisch bestellbar)

* * *

Beilagen: Hausgemachtes Sauerkraut

* * *

Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

* * *

Kalte Speisen: Hausgemachte kleine Bouletten

* * *

Pellkartoffelsalat mit Spreewälder Gurken,
Zwiebel, Ei und Original „Pfennig“ Mayonnaise

* * *

Berliner Spitzkohlsalat

* * *

Gurkensalat in Dillrahm

* * *

Häckerle vom Matjes im Weckglas

* * *

Bautzener Senfauswahl

Vollkornbrot, Schmalz, Salzbutter

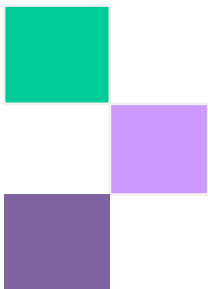
* * *

Dessert: Mini Pfannkuchen

* * *

Berliner Luft im Glas mit Biskuit

Vanilleschaumcreme und Himbeermark



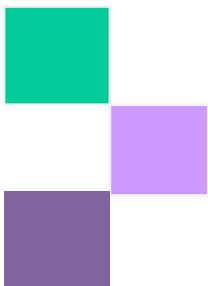
Deutsche Lande in neuem Gewand

- Warme Speisen:** Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Steinpilzfond, dazu zwei geröstete geschnittene Würstchen und Majoran
* * *
- Honigkrustenbraten mit Brauhaus-Bier glasiert
dazu Dijonsensauce
* * *
- Gegrilltes Zanderfilet mit zweierlei gewürfelten Gurken, Kapern und Dillsauce
* * *
- Gebratene Gemüsemaultaschen mit einer Steinpilzrahmsauce, Röstzwiebeln und frischem Boskoop-Apfel
* * *

- Beilagen:** Sauerkraut
* * *
- Petersilienkartoffeln
* * *
- Rübens Gemüse glasiert mit Petersilie
(Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Pastinake)
* * *

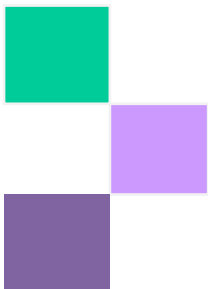
- Kalte Speisen:** Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons
* * *
- Bunter Linsensalat mit kleinem Wurzelgemüse, Radicchio und Backpflaumen
* * *
- Kartoffelsalat mit Essig und Öl und getrocknetem Schinkenspeck
* * *
- Fischplatte mit Forellenfilet, gebeiztem Lachs und Räucherlachs mit Meerrettich und Honig-Senf-Dipp
* * *
- Kleine Käseauswahl „Deutsche Lande“ mit Trauben
* * *
- Vollkornbrot & Baguette mit Butter
* * *

- Dessert:** Rote Grütze mit Vanillesauce
* * *
- Schokokuchen im Glas mit Vanillesauce



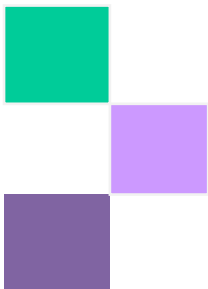
Leicht und Vital

- Warme Speisen:** Paprikacremesuppe
* * *
- Hähnchenroulade mit Blattspinatfüllung in Madeirajus
* * *
- Lachsfilet auf Lauchgemüse mit einer
Weißweinschaumsauce
* * *
- Tranchen vom Schweinefilet auf Ratatouille-Gemüse
leicht tomatisiert
* * *
- Beilagen:** Pilaw Reis, Schwenkkartoffeln mit Petersilie
* * *
- Gemüsefrittata
* * *
- Kalte Speisen:** Carpaccio von der Aubergine mit Rucola und
gehobeltem Grana Padano dazu Tomaten-Thymian-
Sugo
* * *
- Frischer Blatt- und Kräutersalat mit Karotten
und Gurken, Senfdressing
* * *
- Kohlrabi-Radieschen-Salat mit Schnittlauch
* * *
- Quiona Salat mit Gemüse und Koriander
* * *
- Kleine Käseauswahl und Frischkäseauswahl
mit Trauben
* * *
- Brotauswahl und Salzbutter
* * *
- Dessert:** Quarkmousse im Glas mit Fruchtmark
* * *
- Chia-Kokos-Pudding mit Mangopüree
und gehackten Pistazien



Mediterranes Buffet

- Warme Speisen:** Doradenfilet auf Tomatensugo, dazu frittierte Aubergine, Kapern, Olivenscheiben und Mandeln
* * *
- Kalbsrücken-Medaillons in einer Salbei-Rahm-Sauce mit gegrillten Steinchampignons
* * *
- Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Grana Padano überbacken
* * *
- Rigatoni mit gelben Zucchini, Pinienkernen und Kirschtomaten in Pesto Verde
* * *
- Beilagen:** Rosmarin-Kartoffeln aus dem Rohr
* * *
- Gegrilltes mediterranes Gemüse
* * *
- Kalte Speisen:** Antipasti-Spieße
* * *
- Insalata Caprese mit Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum und mildem Olivenöl
* * *
- Brot Salat Panzanella mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Parmesansplitter
* * *
- Kleine Italienische Aufschnittauswahl
* * *
- Kleine Italienische Käseauswahl mit Trauben
* * *
- Baguette, Ciabatta, Butter
* * *
- Dessert:** Schokoladentiramisu im Glas
* * *
- Panna cotta mit Beeren-Fruchtsauce

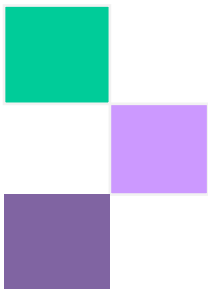


Grillbuffet Gartenparty

- Warme Speisen:** Lachsfilet in Folie mit frischen Kräutern und mildem Olivenöl
* * *
- Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Grill Rub (Trockengewürzmischung)
* * *
- Bratwurst
(auf Wunsch auch vegetarisch bestellbar)
* * *
- Schweinefilet Spieß mit einer hausgemachter Grill Rub (Trockengewürzmischung)
* * *
- Gemüsespieß mit marinierter Paprika, Zucchini und Möhren
* * *

- Kalte Speisen:** Berliner Frühlings-Kartoffelsalat mit „Pfennig“ Mayonnaise
* * *
- Tomaten, Hirtenkäse und Avocado mariniert mit Olivenöl und Kräutern, Rucola
* * *
- Auberginen Carpaccio mit Parmesan und Rucola
* * *
- Mediterraner Nudelsalat mit Pesto
* * *
- Baguette
* * *
- Hausgemachte Grillsaucen & Butter (Barbecue-Sauce, Zwiebeldip, Kräuterbutter, Pfefferbutter)
* * *

- Dessert:** Kirschgrütze mit Vanillesauce



Dekoration / Veranstaltungsequipment

Egal ob Sie kleine Blumensträußchen oder festliche Gestecke wünschen, dank der Zusammenarbeit mit dem Floristkatelier Delardiére auf dem Gelände des Evangelischen Johannesstifts wird jede Tafel zum Schmuckstück.

Ihren Wünschen entsprechend unterbreiten wir Ihnen gern für die festliche Dekoration einen Komplettpreis.



Stuhlhussen, runde Tische, Lichtanlage oder DJ
Gern stellen wir Kontakte zu entsprechenden Anbietern her.
Sprechen Sie uns an.

