



Frühling

1. Frühlingsbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Schinken und Wurstspezialitäten

Tomate, Mozzarella, Pesto

Schweinefilet mit gebratenem Spitzkohl

Bayerischer Wurstsalat

Rustikales Käsebrett

Brotauswahl, Butter

Warm

Schinkenbraten mit Schmorkraut

Kaninchenragout mit Dijonsensauce

Piccata von der Hähnchenbrust mit Dip

Schwenkkartoffeln

Gemüsenudeln mit Pesto

Dessert

Joghurt Mousse mit beschwipsten Pflaumen

Kalter Hund

20 – 30 Personen 25,90

ab 30 Personen 23,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Frühling

2. Frühlingsbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Mit Käsecreme gefüllte Champignons
Gebratener Kaninchenrücken mit Spinatmantel
Gebratener Chicorée-Mandarine-Joghurtdip
Kartoffelsalat mit Kasseler und Schmand
Geräuchertes Forellenfilet mit gelber Bete
Gebratener Schweinerücken mit Estragon Möhren und Kren

Warm

Coq-au vin mit Perlzwiebeln und Champignons
Kalbsröllchen mit Maronenfüllung
Papriziertes Mahi Mahi Filet auf Schwarzwurzelrahm
Auswahl von winterlichem Gemüse
Gnocchi in Salbeibutter und Kirschtomaten
Pasta
Grillkartoffeln

Dessert

Mascarponecrème mit Orangenconfit
Brownies
Regionales Käsebrett

20 – 30 Personen 30,90

ab 30 Personen 28,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Frühling

3. Frühlingsbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Auswahl verschiedener Antipasti

Italienischer Landschinken mit Galiamelone

Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse auf Wildkräutersalat

Räucherlachstranchen mit Frisée-Salat und Meerrettich

Eingelegte Paprika mit Taboulé

Warm

Saltimbocca vom Huhn mit Salbeifond

Basket (gegarte Rinderbrust) mit BBQ-Sauce

Baramundifilet mit Weißweinsauce und Gemüsestroh

Duftreis

Thymiankartoffeln

Auswahl verschiedener Gemüse

Gebutterte Gnocchi

Dessert

Philadelphia-Cheese-Cake

Tiramisu

Geschnittenes Obst

Auswahl verschiedener Käsesorten

20 – 30 Personen 35,90

ab 30 Personen 33,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Sommer

1. Sommerbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Schwarzwälder Schinken mit Estragonmöhren

Süßkartoffelsalat

Nudelsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Tomate-Paprika-Feta-Salat

Gebeiztes Lachsfilet mit Apfel-Sellerie-Salat

Kalbsbouletten auf Tomatensalsa

Warm

Coq au vin mit grünem Spargel

Forellenfilet mit Oliven-Tomaten-Gemüse

Ochsenbacken mit gebratenen Kräutersaitlingen

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Pasta mit Kirschtomaten & Pesto

Grillkartoffeln

Dessert

Ananas in Kokosmilch

Panna Cotta

20 – 30 Personen 28,90

ab 30 Personen 26,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Sommer

2. Sommerbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Confiertes Zanderfilet mit Karotten-Ingwer-Salat
Gemüsesalat mit Lachsschinken
Salatherzen & Kirschtomaten mit Joghurtdressing
Kartoffelsalat mit Schluppen
Mailänder Salami & Chorizo mit frischem Fenchelsalat
Marinierter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat und Dip

Warm

Kalbsröllchen mit Bacon
Lammkeule mit Pernod-Fond
Lachsforellenfilet mit Limettensauce und Kaiserschotenstroh
Glasierte Möhren und Butterbohnen
Panierte Austernpilze
Brez'n-Knödel
Gemüse-Lasagne
Schwenkkartoffeln

Dessert

Petit fours
Panna Cotta mit Beeren
Obstsalat
Auswahl italienischer Käsesorten

20 – 30 Personen 30,90

ab 30 Personen 28,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Sommer

3. Sommerbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Büffelmozzarella mit Aromatomaten und Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Roher Zucchini Salat mit gekochtem Schinken

Gebratene Aubergine mit Humus

Terrine vom St. Petersfisch mit Paprikasalsa und Kopfsalat

Warm

Gebratene Maispoulardenbrust mit confierten Kirschtomaten

Kalbsgoulasch mit Steinchampignons

Red-Snapper-Filet auf Rahmporée

Zucchini im Schlafrock mit Kräuterdip

Semmelknödel

Gnocchi

Nusskartoffeln

Auswahl von sommerlichem Gemüse

Dessert

Crème Brûlée

Geschnittenes Obst

Joghurtmousse auf Mango

Internationale Käseauswahl

20 – 30 Personen 36,90

ab 30 Personen 38,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Grillsaison (April – Oktober)

1. *Grillbuffet* (ab 20 Personen)

Kalt

Gurkensalat mit Dill

Cole Slaw

Tomatensalat mit Chili & Koriander

Salat von gefüllter Pasta mit marinierter Paprika

Kartoffelsalat mit Essig & Öl

Warm (vom Grill)

Mariniertes Steak vom Schweinenacken & der Truthahnbrust

Rostbratwurst

Gemüsepäckchen

Seelachsfilet im Pergament mit Gemüse

Auberginentaler

Kleine Kartoffeln mit Kräuterschmand

BBQ- Sauce, Senf, Ketchup & Mangochutney

Brotkorb & Butterauswahl

Dessert

Joghurtmousse mit Früchten

Auswahl an Käse

20 – 30 Personen 28,90

ab 30 Personen 29,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Grillsaison (April – Oktober)

2. Grillbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Paprika-Schluppen-Feta-Oliven

Farmersalat

Berliner Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Couscous mit Schnittlauch und getrockneten Früchten

Warm (vom Grill)

Zucchinaler im Schlafrock

Baramundifilet auf Pak Choi im Pergament

Rinderhüfte & Hähnchenbrust

Pulled Pork

Bratwurst

Grillkäse (Halloumi)

BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Currydip & Kräuterschmand

Dessert

Panna Cotta mit Früchten

Obstplatte

20 – 30 Personen 36,90

ab 30 Personen 33,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Grillsaison (April – Oktober)

3. Grillbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Gurkensalat mit Dill & Schmand

Kartoffel-Champignon-Salat

Süßkartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat

Pak Choi-Teriyaki-Beef-Sesam

Spicy Veal Balls

Warm (vom Grill)

Kartoffeltaler

Rinderhüfte, Lammhüfte und Hähnchenbrust

Merguez & Bratwurst Thüringer Art

Gemüse-Päckchen

BBQ.- Sauce, Senf, Ketchup, Currydip & Kräuterschmand

Dessert

Zitronenmousse

Schwedische-Mandel-Torte

Marinierte Beeren auf Mascarponecrème

Auswahl internationaler Käse

20 – 30 Personen 43,90

ab 30 Personen 40,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Herbst

1. Herbstbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Lachsschinken mit gebratenem Spitzkohl
Gegarte Putenbrust mit Remoulade und Feigen
Salat von Staudensellerie und Apfel
Mini-Bouletten mit Mostrich und Kartoffelsalat
Zucchinirollchen mit getrockneten Tomaten

Warm

Coq au vin
Kalbsbraten mit Rahmpilzen
Gedünsteter Kabeljau mit Dijon-Senf-Sauce
Kohlrabi im Schlafrock
Auswahl herbstlicher Gemüse
Kartoffelrösti
Tagliatelle mit geröstetem Sesam
Kleine Grillkartoffeln

Dessert

Mousse au chocolat
Spanische Mandeltorte
Obstsalat im Glas
Auswahl regionaler Käse

20 – 30 Personen 35,90

ab 30 Personen 33,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Herbst

2. *Herbstbuffet* (ab 20 Personen)

Kalt

Rosa gebratene Entenbrust mit Feigenmarmelade und Rauke

Linsensalat mit Chorizo

Kalbfleischbällchen mit Paprika-Salsa und Pasta-Salat

Auberginentaler mit Humus

Auswahl verschiedener Blattsalate

Tomatensalat mit Chili und Koriander

Warm

Hausgemachte Rinderroulade mit Preiselbeer Rotkohl

und Kartoffelklöße

Hähnchenkeule „Wiener Art“ mit Tomaten-Chutney

Gebratenes Seelachsfilet, Rieslingrahm, Kirschtomaten

Gefüllte Champignonköpfe mit Spinat

Grillkartoffeln

Pasta mit Broccoli

Marktgemüse

Dessert

Nougatmousse

Quarkcrème mit Früchten

Apfeltorte

Auswahl verschiedener Käse

20 – 30 Personen 36,90

ab 30 Personen 34,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Herbst

3. *Herbstbuffet* (ab 20 Personen)

Kalt

Parmaschinken mit Honigmelone
Crêpe-Roulade mit gebratenem Gemüse
Kalbstafelspitz mit Senfgemüse
Gebeiztes Lachsfilet mit Kren-Schmand und Wildkräutersalat
Champignonsalat mit Brunnenkresse und Garnelen
Bunter Salat von Quinoa und Paprika

Warm

Gebratene Perhuhnbrust mit Butter-Schwarzwurzeln
Boeuf bourguignon mit Rauchfleisch und Schmorgemüse
Zanderfilet auf Blattspinat
Gemüsestrudel
Herbstliches Gemüse
Kartoffelgratin
Reis
Spätzle

Dessert

Crème Brûlée
Geschnittenes Obst
Petit fours
Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben

20 – 30 Personen 38,90

ab 30 Personen 36,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Winter

1. Winterbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Deftiger Schinkenspeck mit gebratenem Spitzkohl
Geräuchertes Makrelenfilet mit eingelegtem Rosenkohl
Gebratener Radicchio mit Pecorino
Winterlicher Salat mit Broccoli und Kürbis

Warm

Hirschgulasch mit Cranberries
Gefüllter Kohlrabi
Putenmedaillon mit Rahmpilzen
Auswahl von Buttergemüse
Schupfnudeln
Glasierte Kartoffeln
Pasta mit Pesto

Dessert

Helles Zimt-Mousse mit Pflaumen
Mandarinen-Joghurt-Crème

20 – 30 Personen 27,90

ab 30 Personen 25,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Winter

2. Winterbuffet (ab 20 Personen)

Kalt

Mariniertes Schweinefilet mit Broccoli-Blumenkohl-Salat

Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich

und Salat vom Staudensellerie

Kartoffelsalat mit Avocado und Chili

Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel

Kürbissalat mit getrockneten Früchten

Warm

Brandenburger Landente mit Feigenrotkohl

Gedünstetes Seelachsfilet mit Gemüsestroh

Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika

Winterliches Gemüse

Kleine Kartoffelklöße

Duftreis

Pasta mit Kirschtomaten

Dessert

Brownie

Quark-Mousse mit Orangen

Regionale Käse-Auswahl

20 – 30 Personen 31,90

ab 30 Personen 29,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Winter

4. *Winterbuffet* (ab 20 Personen)

Kalt

Rosagebratenes Flanksteak mit Sellerie-Apfel-Salat

Räucherfischauswahl mit Estragonmöhren

Kalbfleischbällchen mit Ananaskraut

Ziegenkamembert auf Pumpernickel mit Feigensenf

Champignonsalat mit Affila-Kresse

Feldsalat mit Pancetta und Croûtons, Brombeer-Dressing

Suppe aus dem Suppentopf

Kürbis-Kokos-Suppe mit Kernöl

Warm

Mit Backpflaumen gefüllte Maispoulardenbrust

Sauerbraten mit Speckrosenkohl

Gedünstete Lachsschnitte mit Limettensauce

Ravioli mit Kirschtomaten und Salbeibutter

Kartoffel-Steckrüben-Gratin

Hausgemachte Serviettenknödel

Gemüsepilaw

Marktgemüse

Dessert

Lavendel-Crème-Brûlée

Weißer Schokoladenmousse mit Mandarinensalat

Apfelbeignets mit Vanille-Sauce

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

20 – 30 Personen 35,90

ab 30 Personen 33,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Specials

(zu den Buffets buchbar)

Schaustücke

(Stück)

Kalbsscarée am Knochen mit feinem Gemüse garniert 90,00

Lachs Bellevue 140,00

Kasselerrücken mit Essiggemüse und Wachtelei 60,00

Live-Cooking

(ab 30 Personen, pro Portion)

Wildschwein aus dem Steinofen mit Apfelrotkohl und Nuskartoffeln 15,90

Backschwein mit Bratgemüse, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 14,90

Ganze Pute vom Grill 19,00

Lachs in der Salzkruste 13,00

von der Schneidestation

(ab 20 Personen, pro Portion)

Entrecôte vom Irischem oder Argentinischem Rind 14,50

rosagebratenes Roastbeef mit Rahmpilzen 15,90

Simmentaler Rinderfilet im Kräutermantel mit Portweinjus 19,90 €

Schweinekrustenbraten (Pulled Pork) mit Kümmelfond im Burgerbrötchen 9,00 €

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Süße Miniaturen

(ab 20 Stück pro Sorte)

Florentinerberg	1,80
Kardinalschnitte mit Kaffee crème	1,80
Tartelette mit frischen Früchten	1,80
Zitronenfour mit Pistazien	1,80
Mini-Eclair	1,80
Mini-Windbeutel	1,80
Schwedische-Mandelfour	1,80
Obstspieß	1,90
Tiramisu im Gläschen	2,60
Schokoladentartelette mit Mascarpone-Erdbeercreme	2,40
Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen	2,10
Salat von frischen Früchten im Gläschen	2,30
Joghurtmousse mit Früchten im Gläschen	2,40

Blechkuchen

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

Kirsch-Schokokuchen	Stück	2,40
Apfelkuchen mit Streuseln	Stück	2,40
Pflaumenkuchen mit Streuseln	Stück	2,40
Butterstreusel	Stück	2,30
Donauwelle	Stück	2,40
Eierschecke	Stück	2,40
Erdbeerschnitte (saisonal)	Stück	2,80
Himbeerschnitte	Stück	2,80
Kalter Hund	Stück	1,90
Petit Fours	Stück	2,30
Pralinen, handgefertigt	Stück	ab 1,20
Schlagsahne, ca. 100 g	pro Portion	1,90

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Torten

Gebackene Mohn torte	Torte	24,00
Apfel-Schmand-Torte	Torte	26,00
Nusstorte	Torte	26,00
Käsetorte	Torte	24,00
Obstkuchen (frische Früchte der Saison)	Torte	29,00
Russischer Zupfkuchen	Torte	22,00
Schwarzwälder-Kirschtorte	Torte	29,00
Sahnetorten (Latte-Macchiato, Mango, Orangen)	Torte	29,00
Schokoladentorte	Torte	29,00
Schwedische-Mandel-Torte (glutenfrei)	Torte	26,00
Schwedische Nusscrèmetorte	Torte	26,00
Käse-Kirsch-Torte	Torte	26,00
Himbeer- / Erdbeer-Mascarponetorte	Torte	34,00
Marzipantorte	Torte	34,00
Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen	pro Person	5,40

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Fingerfood „Warm“

(ab 20 Stück pro Sorte)

Gebackener Camembert 1,80

Mini-Quiche 1,80

Pellkartoffeln mit Kräuterschmand 1,50

Kleines Hähnchenschnitzel mit Dip 1,80

Mini-Schnitzel 1,80

Kleine Kalbleischboulette 1,50

Hähnchencrossies mit Corn flakes-Kruste 1,80

Mini-Garnelenspieß 1,80

Geflügelsspieß mit Erdnusssdip 2,20

Piccata mit Mangochutney 2,00

Pflaume im Speckmantel 1,50

Aprikose im Speckmantel 1,50

Mini-Quiche, Mini-Pizza oder Mini-Plunder mit Blattspinat-Feta 2,70

Schinken-Champignon Caprese 2,70

Prosciutto (italienischer Kochschinken) 2,70

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Canapées

(ab 20 Stück pro Sorte)

Italienische Salami 2,00

Gekochter Schinken 1,80

Mariniertes Schweinefilet 2,00

Gebratene Poulardenbrust 1,80

Roastbeef, rosa 2,00

Kasselerrücken 1,80

Graved Lachs mit Honig-Dill-Dip 2,50

Lachs, geräuchert 2,50

Geräuchertes Forellenfilet 2,50

Französischer Weichkäse 1,80

Tête de Moine 2,00

Geräucherte Schinkenwürfel 1,80

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Halbe, belegte Brötchen

(ab 20 Stück pro Sorte)

Salami 1,80

Cervelatwurst 1,80

Schinken, roh 1,80

Kasseler 1,80

Saftschinken 1,80

Gouda 1,80

Frischkäse 1,80

Brötchenauswahl lt. Küchenchef 1,60
(ab 20 Stück)

Belegte Schusterjungen

Zwiebelmett 2,00

Harzer Käse 2,00

Eberswalder Salami 2,10

Kleine Wraps

Wrap mit Thunfisch 2,50

Wrap mit Tomate-Mozzarella 2,50

Wrap mit geräucherter Putenbrust 2,50

Wrap mit Rucola und Parmesan 2,20

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Getränkepauschalen

Alle genannten Getränke werden über den festgelegten Zeitraum proaktiv ausgeschenkt. Es erfolgt keine Abrechnung glas- oder flaschenweise.

Inhalt:

Sektempfang mit einem Glas Sekt ¹⁹ oder Orangensaft

*

Weißwein nach Wahl des Hauses ¹⁹

*

Rotwein nach Wahl des Hauses ¹⁹

*

Biere ^{5,9}

*

Säfte, Coca-Cola ^{2,5}, Fanta ^{3,5}, Sprite ⁵, Mineralwasser

*

Kaffee ², Tee ²

Für <u>3 Stunden</u> mit Beginn der Veranstaltung	19,00
Für <u>5 Stunden</u> mit Beginn der Veranstaltung	29,00
Für <u>7 Stunden</u> mit Beginn der Veranstaltung	38,00
Für <u>10 Stunden</u> mit Beginn der Veranstaltung	49,00

Der Getränkeverzehr nach Ablauf der Getränkepauschale wird nach Verbrauch abgerechnet.

Sollte keine Getränkepauschale gewünscht sein, erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch.

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Tagung im „pier36eins“

Tagungspauschale (ab 15 Personen)

Artikel	halber Tag (max. 5 Stunden)	ganzer Tag
Basic Raum entsprechend Personenanzahl Mineralwasser und Filterkaffee 1. Kaffeepause mit belegten Brötchen Lunchbuffet	32,50	39,50
Economy Zusätzlich zu Basic: Apfelsaft, Orangensaft, Tee 1. Kaffeepause mit Obstplatte Lunch als 2 Gang Menü	39,50	46,50
Exklusiv Zusätzlich zu Economy: BIO Limonaden und Schorlen 1. Kaffeepause mit Mozzarella Spießen Lunch als Buffet laut Küchenchef	49,50	56,50

Tagungsequipment/-technik „pier36eins“

	Pro Tag
Flipchart mit Papier (10 Blatt) und Stiften	15,00
Flip Chart Papier	pro 5 Blatt 2,00
Pinnwand mit Nadeln & 1 Blatt Papier (je 1 Stk. in Tagungspauschale enthalten)	10,00
Moderationskoffer	20,00
Beamer	50,00
Leinwand	20,00
Laptop	30,00
Kombiangebot (Beamer/Leinwand & Laptop)	70,00
Smartboard	100,00
TV full HD	50,00
Beschallungsanlage	50,00
Mikrofon	10,00

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)



Raumnutzungskosten

Raum	pro Stunde	halber Tag (max. 5 Stunden)	ganzer Tag (ab 6 Stunden)
1. Obergeschoß			
Seddinsee 40 m ²	15,00	60,00	100,00
Müggelsee 40 m ²	15,00	60,00	100,00
Wannsee 42 m ²	15,00	60,00	100,00
Tegeler See 43 m ²	15,00	60,00	100,00
Alle Räume	60,00	240,00	400,00
Erdgeschoß			
Dahme 140 m ²		200,00	380,00
Terrasse „Dahme“		50,00	100,00
Sommergarten 800m ² zur Vorbereitung		400,00	1800,00 700,00
Dependance			
Regattastraße 249	40,00	120,00	240,00

In den Nutzungskosten ist die Vorbereitung des Raumes (set up), das Mobiliar, die Tischwäsche und eine normale Endreinigung enthalten.

(alle Preise in EUR inkl. 7 % MwSt)

Schiffe

Salonschiff „Metamera“

Fahrt ab 3 Stunden	297,50 pro Stunde	unter 3 Stunden zzgl. 15%
Liegend (am Heimatsteg)		150,00 270,00

Hafenbarkasse „Ursel“ 90,00 pro Stunde Mindestmiete 4 Stunden

In den Kosten für die Schiffe sind Betriebsstoffe und die Besatzung enthalten.
Kosten für Fremdanleger und Schleusen sind additional.

(alle Preise in EUR inkl. 19 % MwSt)