

CAFÉ HUNDERTWASSER

Ihre Hochzeitsfeier im Café / Restaurant „Hundertwasser“



Sektempfang & Fingerfood:

Frizzante Rosé <i>Weingut Reiterer, Österreich</i>	Flasche 0,75 L.	19,50 €
Prosecco Villa Viola (Hausmarke)	Flasche 0,75 L.	14,90 €
Cremant de Loire <i>Baronnie d`Aignan, Jahrgang 2004</i> <i>Spitzen-Cuvée aus typischen Trauben von der Loire</i>	Flasche 0,75 L.	24,50 €
Orangensaft Mineralwasser	Abrechnung nach Verbrauch	

CAFÉ HUNDERTWASSER

Optional:

verschiedene Fingerfood – im „Flying Service“ serviert

Fingerfood - Cocktailspieße (kalt) – leckere Antipasti auf kleinen Holzspießen mundfertig angerichtet:

- Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum 1,60 €
- Zucchinirollchen mit Frischkäsecreme 1,60 €
- gebratene Feige im Speckmantel 1,70 €
- Chorizo mit getrockneter Tomate 1,70 €
- Scampi mit Kräutern 2,80 €

Fingerfood – Crespelle (kalt) – köstlich gefüllte Pfannkuchenrollchen, mundgerecht serviert:

- Spinat & Gorgonzola 2,00 €
- Räucherlachs & Dillcreme 2,00 €
- Mortadella & Artischockencreme 2,00 €
- Truthahnbrust & Avocadocreme 2,00 €
- Putenbrust & Tomatencreme 2,00 €
- Kasselerbraten & Knoblauchschand (mild) 2,00 €
- Zucchini, Karotte & Currycreme 2,00 €

Fingerfood – Canapées (kalt) – Weißbrotscheiben und/oder Pumpernickel verschieden belegt und appetitlich garniert:

- Mozzarella Canapé 2,00 €
Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum
- Butterkäse Canapé 1,80 €
Butterkäse auf Paprika-Chilicreme
- Lachs Canapé 2,00 €
Räucherlachs mit Limettenfilets und Sahnemeerrettich-Rosette
- Lachstartar Canapé 2,50 €
Lachstartar mit Forellenkaviar
- Büsumer Canapé 2,50 €
Nordseekrabben auf Radieschen mit Dill
- Crevetten Canapé 2,60 €
Zwei Königscrevetten im Kressebett
- Mailänder Canapé 2,10 €
Salami Milano auf Birnenscheibe
- Bresola Canapé 2,80 €
Luftgetrocknetes Rindfleisch nach italienischer Art auf Pesto alla Genovese mit Parmesan, Ruccola und Kapern

CAFÉ HUNDERTWASSER

- Serrano Canapé
Serranoschinken mit Honigmelone 2,50 €
- Schwarzwälder Canapé
Schwarzwälder Schinken mit Cornichon 1,80 €
- Roastbeef Canapé
Rosa gebratenes Roastbeef auf Ruccola mit Parmesan 2,20 €
- Sardellen Ei Canapé
Ei auf Sardellencreme mit Sardellenröllchen 2,00 €
- Ei Kaviar Canapé
Ei mit Mayonnaise und deutschem Kaviar 2,00 €

Kaffee und Kuchen:

[Aufbau einer Kaffeetafel und eines Kuchenbüffets – bei gutem Wetter auf der Terrasse:](#)

Verschieden Blechkuchen und Torten ab 2,20 € / pro Stück
Filterkaffee in 1 Liter Thermoskanne à 8,50 € / Liter
Weitere Getränke à la carte / Abrechnung nach Verbrauch



CAFÉ HUNDERTWASSER

Speisen:

Wir bieten sowohl Büffets als auch verschiedene Menüs an.

Büffet 1

Vorspeisenbüffet:

Antipasti: Mariniertes gegrilltes Gemüse
mit Oliven, Kapernbeeren und Salami Milano

Feiner Serranoschinken mit Honigmelone

Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Rucolasalat mit Champignons, Kirschtomaten, Parmesan

Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Meerrettichsahne

Zerlei Kartoffelsalat

Buntes, gemischtes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge:

Geschnetzeltes vom Schwein „Züricher Art“

Zanderfilet auf Sommergemüse mit Dillrahmsauce

Gnocchi mit Provenzalischem Gemüse

Beilagen:

Petersilienkartoffeln, Spätzle, Reis

Desserts:

Panna Cotta mit Fruchtmarksauce

Berengrütze mit Creme Anglaise

Cassis crème

Obstétagère

Brotstation mit Baguette, Brot und Butter

Preis pro Person 35,00 €

Büffet 2

Suppen (auf Wunsch vorweg am Tisch serviert).

Bitte wählen Sie eine Suppe aus:

Kräuterschaumsuppe mit Croutons

Broccolicremesuppe

Strauchtomatensuppe mit Pesto

Geeiste Gazpacho Andaluz

CAFÉ HUNDERTWASSER

Vorspeisen

Antipasti – gegrilltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zwiebel, Champignons),
garniert mit Kräuteroliven und Kapernbeeren

Zucchinicarpaccio mit Parmesanhobel

Büffelmozzarella mit Avocado, Tomate und 2erlei Pesto

Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone

Vitello Tonato mit Thunfischsauce und Kapern

Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Vinaigrette

Hauptgänge

Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge aus:

Schweinefilet in Gorgonzolasauce oder Pfeffersauce mit Broccoli
Beilage: Pennenudeln

Gebratenes Lachsfilet mit Oliventapenade
und geschmortem Fenchel
Beilage: 2erlei Reis

Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
Beilage: Spinatauflauf und/oder Rosmarinkartoffeln

Perlhuhnbrust auf grünem Spargelragout
Beilage: Kartoffelgratin

Gefüllte Poulardenbrust mit Kräutern, Frischkäse und
gekochtem Schinken
Beilage: Polentagratin und Gemüse

Gratinierte Zucchini-Schiffchen mit einer Füllung
aus provenzalischen Gemüse in Tomatensud

Dessert

Früchtetartes

Dunkles Schokoladenmousse

Erdbeermousse

Exotische Obst – Étagère

Preis pro Person 38,00 €

CAFÉ HUNDERTWASSER

Büffet 3 Asiatisch - Mediterran

Vorspeisen

Antipasti: verschiedene gegrillte und marinierte Gemüse
mit Kapernbeeren, Oliven und Artischockenherzen
Parmaschinken, Salami Milano mit Honigmelone

Thailändischer Glasnudelsalat mit getrockneten Schrimps
und frischem Koriander

Thailändische Mini-Frühlingsrollen mit Sweet - Chili-Dip
Chicken - Saté mit Erdnuss-Sauce

Salatvariation aus dem Morgenland:
Tabuleh - Salat und Couscoussalat mit Gemüse, dazu Joghurt – Minzdip

Blätterteigröllchen mit Spinat und Schafskäse gefüllt

Hauptgänge

Kalbsrücken

Spargelragout mit Cherrytomaten und Schnittlauch
La Ratte Kartoffeln oder Bamberger Hörnchen

Wokgemüse mit Scampis „Thai Style“ mit Kokosnussmilch
Basmatireis

Spinat-Ricotta-Ravioli an Salbeibutter mit Ruccola und Tomaten

Desserts

Triple Chock Brownie mit Vanillesauce

Marmorierte Himbeer – Mango - Mousse mit Kiwisauce

Zitronengras – Rosmarin - Panna Cotta mit Himbeersauce

Exotische Obst – Étagère

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

Brotauswahl, Butter

Preis pro Person 45,00 €

Sie können sich Ihr gewünschtes Büffet auch gerne selber zusammenstellen. In diesem Falle kalkulieren wir den Preis neu.

CAFÉ HUNDERTWASSER

Menüvorschläge:

Menü 3

Apfel-Meerrettich Süppchen mit Tafelspitzstreifen

Tatar von Matjes und Krabben auf Pumpernickel mit Dillsenfcreme
und kleinem Tomatensalat

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Pilzrahmsauce mit Saisongemüse
und Herzoginnenkartoffeln

Amarettoparfait
auf Mango- und Kiwimark mit Blaubeeren

Als 4-Gänge-Menü: 35,00 €

Als 3-Gänge-Menü (ohne Vorspeise): 28,00 €

Menü 4

Curryschaumsüppchen mit Pistazienklößchen

Marinierte Riesen Garnelen auf buntem Salat

Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebraten, dazu
eine feine Riesling-Sauce und frischer Beelitzer Spargel

Sommerlasagne von Früchten

Als 4-Gänge-Menü: 39,80 €

Als 3-Gänge-Menü (ohne Vorspeise): 32,00 €

Weitere Menüs auf Anfrage und nach Ihren Wünschen.

Zur Spargelsaison bieten wir auch Menüs mit
frischem Beelitzer Spargel an!