



Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...

Liebe Gäste, egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Jugendweihe, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Restaurant Grashorn sind Sie an der richtigen Adresse, zur Ausrichtung Ihres gelungenen Festes. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke, sowie die Raum- und Tischdekoration. Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten die unser Haus bietet. Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Gerne können Sie auch einen Termin vereinbaren, um die Details Ihrer Feier zu besprechen.

Wir freuen uns auf Sie! Ihr Team vom Restaurant Grashorn





Buffetangebot

Erstellen Sie sich Ihr individuelles Buffet ab € 28,00 pro Person.
Bei den Festbuffets berücksichtigen wir natürlich auch gerne Ihre individuellen Wünsche.

Das Basisbuffet besteht aus folgenden Bausteinen:

Eine Suppe Ihrer Wahl

Salatbuffet mit frischem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Weißkohlsalat, Rote Bete
und zwei verschiedene Dressings

Brotauswahl und verschiedene Brotdips

3 Hauptgerichte zur Auswahl (frei kombinierbar aus Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten)

4 Beilagen nach Wahl

Zwei Desserts

Unsere Küchencrew kocht Ihnen das Buffet nach Ihren individuellen Wünschen. Als Anregung haben wir einige Gerichte zusammengestellt. Wenn Ihr Wunschgericht nicht dabei ist, dann sprechen Sie uns an.

Die Gerichte, die keinen eigenen Preis haben, sind im Standardbuffet zu € 28,00 enthalten.

Für die anderen Gerichte kommt zum Basispreis der ausgezeichnete Preis hinzu.

Wenn Sie also als Beispiel zwei Gerichte ohne separaten Preis und ein Gericht mit einem Aufschlag von € 2,00 wählen, so kostet Ihr Buffet € 28,00 + € 2,00 = € 30,00 pro Person.

Wenn Sie ein Menü bevorzugen, so gelten die gleichen Preise.

Damit sollen die Zeilen aber auch genug beschrieben sein, Freuen Sie sich nun auf unsere Vorschläge auf den folgenden Seiten.



All inclusive Angebot

„All-inclusive“ heißt auch wirklich all-inclusive. Der gemäß Ihren Wünschen kalkulierte Pauschalpreis pro Person enthält neben dem Buffet bzw. Menü alle Getränke, die Ihre Gäste konsumieren vom ersten Aperitif ab 15.00 Uhr bis um 2.00 Uhr am frühen Morgen.

Aufbauend auf unserem Basis-Buffet können Sie Ihr Buffet nach Ihren Wünschen erweitern und anpassen.

Erweiterungsangebot

Sie möchten Ihre Feier bereits mit dem Mittagessen beginnen, dann sehen Sie sich auch unser Erweiterungsangebot an.

Buffet-Inspiration

Hier für Sie – transparent und einfach – der Aufbau Ihres persönlichen Buffets:

Basis-Buffet – € 70,00 inklusive der Getränke

Das Basis-Buffet besteht aus:

- 1 Suppe**
- Salatbuffet**
- 3 Hauptgerichten**
- 4 Beilagen**
- 2 Desserts**

Dieses Basis-Buffet können Sie beliebig erweitern: ob Sie nun bei der Ankunft Ihren Gästen leckere Appetithäppchen bieten oder das Buffet um ein kleines „Meer“ aus Vorspeisen erweitern wollen – Sie sind Ihr eigener „Buffet-Architekt“.

Sie mögen lieber Rinderfilet und Wild? Kein Problem – wählen Sie Ihr Hauptgericht aus. Zum Basispreis kommt bei den besonders edlen Gerichten nur der Aufpreis von z.B. € 2,00 für die Hirschkeule.



Wenn Sie den Tag etwas länger planen, können Sie gerne das Buffetangebot mit unseren Extras erweitern.

Appetithäppchen oder Kaffeetafel

Blechkuchenauswahl inkl. Kaffee & Tee € 7,50

3 halbe belegte Brötchen oder 4 Baguettecanapés mit Wurst/Schinken/Käse € 8,50
mit Schinken/Lachs/Forelle/Käse/Roastbeef € 8,90

Zu Später Stunde

Currywurst € 5,00

Gulaschsuppe € 5,00

Berliner Kartoffelsuppe mit Knacker €4,50

Chili con carne € 5,00,

Käseplatte mit Trauben, Nüssen und Feigensenf € 6,00





Werfen Sie doch einfach einen Blick auf unsere Buffet-Ideen!

Vorspeisen & Suppen

Im Basis-Buffet sind eine Suppe – bitte auswählen – und das bunte Salatbuffet mit Brotauswahl enthalten. Gerne bereiten wir Ihnen weitere Vorspeisen zu, diese finden Sie nachstehend inkl. Preise.

Suppe

(eine Suppe im Basis-Buffet enthalten, bitte auswählen)

Tomatensuppe mit Mozzarella, Kürbissuppe, Pastinakencremesuppe, Pilzcremesuppe, Festtagssuppe mit bunter Einlage, Wiesenkräuterschaumsüppchen, Spargelcremesuppe, Bärlauchcremesuppe, Soljanka, Maronensuppe mit Chili

Buntes Salatbuffet

(verschiedene Blatt- und Gemüsesalate im Basis-Buffet enthalten)
mit einer Brotauswahl und verschiedenen Brotdips

Antipasti-Buffet

als Ergänzung zur Vorspeise € 4,00

Basis Vorspeisen

(davon max. 5 Stück) € 5,50

Braten mit Remoulade, Spargel & Schinken, kalte Berliner Bouletten, Gefüllte Champignons, eingelegtes Gemüse, Tomate Mozzarella, Eingelegte Oliven, Spitzpaprika mit Käse gefüllt, gefüllte Eier, Couscoussalat mit frischem Gemüse

Vorspeisen (Aufpreis je Stück)

Forelle & Räucherlachs mit Sahnemeerrettich € 2,00
Griechischer Fetatopf mit Cocktailtomaten €1,00
Satay Spieße (warme asiatische Geflügelspieße) € 1,50
Parmaschinken mit Melone € 2,00,
Vitello Tonnato € 2,00
Crêperoulade mit Räucherlachs & Frischkäse € 1,50
Pflaumen im Speckmantel € 0,50
Shrimps Cocktail € 1,50
Roastbeef mit Remouladensoße € 2,00
Gebratene Scampis mit Bärlauchdip auf Rucolasalat € 2,00
Rosa Entenbrust mit Cumberlandsoße € 1,50



Hauptgerichte vom Buffet & Beilagen

(Bitte wählen Sie 3 Gerichte aus, jedes weitere Gericht zum Basis-Buffet verrechnen wir mit € 5,00. Die Gerichte mit Aufpreis dann € 5,00 + Aufpreis.)

Schwein:

Schweinerückensteak mit Speckpilzen
ofenfrischer Kräuterkrustenbraten mit Thymiansoße
gemischter Braten von Schwein und Rind
Schweineschnitzel „Wiener Art“
„Braumeistersteak“ Schweinerücken mit Käse und Schinken gefüllt in einer Brotpanade
Schweinefilet in der Kräuterkruste am Stück gebraten

Geflügel:

gebratene Hühnerbrust feurig-pikant, in Paprika-Zwiebeln-Tomatensoße
mariniertes Hähnchenbrustfilet am Zitronengrasspieß
Thaicurry vom Hähnchen mit Gemüse und Kokossoße
Satay-Spieße mit Erdnussoße,
Poulardenbrust im Tomaten-Kräuter-Sud
Hähnchenbrust Saltim bocca (Hähnchenbrust mit Seranoschinken und Salbei)
Huhn Calypso (Karibisches Huhn mit Gemüse und Cashewnüssen)

Rind:

Fränkischer Sauerbraten,
kräftiger Rindergoulasch mit Wurzelgemüse
Ochsenbäckchen mit Rotweinsauce,
Tafelspitzscheiben mit feiner Meerrettichsoße
Rosa gebratenes Roastbeef € 1,50

Kalb:

Kalbsgoulasch mit Champignons
ofenfrischer Kalbsrahmbraten
Cordon bleu vom Kalb € 2,00
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb € 2,00
Kalbsmedaillons mit Sauce Bearnaise € 2,00

Wild:

Wildschweinragout mit Waldpilzen
Hirschkeule in Wacholderrahm € 2,00
Wildschweinkeule mit Maronensoße € 2,00

Lamm:

Lammkeule in Rosmarinjus
Lammspieße mit einer Aprikosensoße
Lammkotelette gebraten € 1,50



Fisch:

Flusswelsfilet im Speckmantel
Seehechtfilet in Kräuterbutter gebraten
Forellenfilet „Müllerin Art“
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck
Lachsfilet gebraten mit einer Schnittlauchsoße € 2,00
Zanderfilet gebraten mit Limettenschaum € 1,50
mediterrane Garnelenpfanne €2,50

Vegetarische Gerichte:

Bunte Gnocchipfanne
Hausgemachte Spinatknödel
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Penne al arrabiata
Hausgemachte Spinatknödel mit Rahmpilzen
Rote Linsencurry mit Süßkartoffel
Falafel mit Minzjoghurt
Mit Ziegenkäse überbackene Couscouspfanne

Beilagen vom Buffet

(4 zur Auswahl, jede weitere Beilage € 1,00)

Speck-Bohnen-Gemüse, Karotten-Lauch-Gemüse,
Mandelbrokkoli, Blumenkohl „Polnische Art“,
mediterranes Grillgemüse, Grilltomate, Wurzel-Ofen-Gemüse

Kroketten, Kartoffel- oder Semmelklöße,
Pommes frites, Kartoffelgratin, Rosmarinkaroffeln,
Süßkartoffel-Gnocchi, Petersilienkartoffeln,
Butterspätzle, Schupfnudeln

Desserts

(2 Desserts zur Auswahl – jedes weitere Dessert € 2,00)

ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße
Mousse au chocolat - Crème brûlée
Apfelküchle mit Zimt & Zucker - Panna Cotta mit Mangopüree
Obstsalat von frischen Früchten,
Orangen-Quarkmousse - Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Honig-Joghurt-Tiramisu im Glas
Brownie-Erdbeer-Vanille-Dessert im Glas
Himbeermousse mit Zitronenschmand
Käsekuchen im Glas
Espresso creme mit Birnenragout
Schokoladen-Minzmousse mit Chilorangen-Soße



BBQ Buffet I

von Grill und Pfanne

marinierte Nackensteaks,
Wildbratwurst
Fisch mit Gemüse in der Folie
Paprikahähnchen

verschiedene Grillsoßen und Dips
Brotkorb mit Kräuterbutter

von der Salattheke:

Kartoffelsalat mit Ei und Gewürzgurke
italienischer Nudelsalat
Anti Pastiplatte mit Oliven, Zucchini, Tomate und Champignons
Gemüsesticks mit Kräuterdip
Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und Pesto
Gurkensalat mit Sauerrahm
frischer Blattsalat mit Früchten und Himbeerdressing

Dessert:

Käseplatte mit Trauben
Panna Cotta mit Fruchtsoße

pro Person
32,00 Euro



BBQ Buffet II

von Grill und Pfanne

Spare Ribs
Roastbeef
Finnischer Flammlachs von der Feuerschale
Spieße mit mediterranem Sommergemüse
Nürnberger Bratwürste
Grillkäse

verschiedene Grillsoßen und Dips
Brotkorb mit Kräuterbutter

von der Salattheke:

Kartoffel-Bohnen-Salat
Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten und Pesto
marinierter Ziegenkäse mit Tomatensalat
knackfrische Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen
Couscous Salat mit Auberginen-Paprikacreme
Anti Pastiplatte mit Oliven, Zucchini, Tomate und Champignons
Creamy Coleslaw

Dessert:

Schokoladenmousse mit Beerenragout
frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln

pro Person
35,00 Euro



Weihnachtsbuffet I

Suppe:

Pastinakencremsuppe mit Rote Bete-Chips

Warmer Teil:

geschmorter Gänsebraten Brust & Keule
gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
Fischfilet im Kräutersud
Apfelrotkraut, Ofengemüse
Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln

Kalter Teil:

Käseplatte mit Trauben und Nüssen
Schinkenplatte mit marinierten Feigen
Vitello Tonnato
geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Salate:

Tomaten-Brotsalat mit Mozzarella und Oliven
Feldsalat mit Speckcroûtons
Gurkensalat mit Dillsahne
Tomate Mozzarella

Dessert:

Lebkuchenmousse mit Vanillecreme
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Brotkorb mit verschiedenen Brotdips

pro Person
€ 36,00



Weihnachtsbuffet II

Suppe:

Maronensuppe mit Chili und Koriander

Warmer Teil:

Entenbraten mit Orangen-Preiselbeer-Soße

Wildschweinkeule in Wacholdersoße

Fischfilet mit Kräuterkruste gratiniert

Apfelrotkraut, Rahmwirsingkohl

Kartoffelklöße, Kräuterspätzle

Kalter Teil:

Käseplatte mit Trauben und Nüssen

hausgebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dill-Soße

kalter Braten mit Remouladensoße

Backpflaumen im Speckmantel

Salate:

Salatauswahl mit Feldsalat, Rucola, Tomaten und Gurken

Bohnensalat mit Sauerrahm

Linsensalat mit Kürbis und Blattpetersilie

Shrimpscocktail

Dessert:

Apfelstrudel mit Mandelsoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

Brotkorb mit verschiedenen Brotdips

pro Person
€ 34,00



Die Rechnung zahlen Sie noch am Abend oder am Tag nach der Feier. Gerne können Sie bar bezahlen oder mit der EC-Karte. Kreditkarten werden nicht akzeptiert. Bitte achten Sie auf Ihr Tageslimit bei Ihrer EC-Karte.

Die am Vortag der Veranstaltung bis 15.00 Uhr gemeldeten Personen sind Grundlage für die Abrechnung. Sollten wider Erwarten mehr Gäste kommen, als gemeldet sind, werden diese gesondert verrechnet.

Unsere **all-inclusive-Pauschale** basiert auf einem Start Ihrer Veranstaltung am Nachmittag frühestens ab 15.00 Uhr mit dem Aperitif. Sollten Sie schon mit dem Mittagessen beginnen wollen, so erstellen wir Ihnen gerne ein spezielles Angebot.

Für Kinder gelten folgende Ermäßigungen:

Bis 3 Jahre: 100 % Rabatt

4-8 Jahre: 60 % Rabatt

9-14 Jahre: 40 % Rabatt

Bitte bei der Gästeliste die Kinder entsprechend vermerken und mit dem Alter versehen.

Die „**Reste des Buffets**“ dürfen nicht mit nach Hause genommen werden.

Die Speisen die bereits „am Gast“ standen, müssen aus lebensmittelrechtlichen Gründen vernichtet werden müssen.

Aus der langjährigen Erfahrung heraus können wir Ihnen gerne Empfehlungen für Musiker, Konditoren, Photographen oder Kabarettisten etc. geben.

Externe Musiker sind an Ihrem Festabend unsere Gäste. Dies bedeutet, dass Speisen und Getränke nicht berechnet werden, wenn Sie einen Musiker engagieren, der nicht zum Gästekreis gehört. Die Musik darf bis 2.00 Uhr morgens im Innenbereich spielen.

Lautstärke

Wir sind ab 23:00 Uhr dazu verpflichtet die Nachtruhe für die umliegenden Anwohner zu gewährleisten. Aus diesem Grund müssen Türen und Fenster ab 23.00 Uhr geschlossen werden.

Ausschankschluss

Seit 2015 gilt das Mindestlohngesetz. Dadurch sind wir verpflichtet, Ruhe- und Arbeitszeiten unseres Personales genau zu dokumentieren. Das zwingt uns, den Ausschankschluss auf 02:00 Uhr festzulegen.

Feuerwerk und Pyrotechnik

Aus Gebäudeschutzgründen sind generell keine Feuerwerke erlaubt. Die einzige Lösung ist einen Pyrotechniker zu engagieren und sich eine Genehmigung bei der Gemeinde Schwielowsee zu holen. Wenn in den Räumlichkeiten Wunderkerzen, Fontänen oder Tischfeuerwerk geplant sind, müssen Sie uns vorab informieren. Durch die Rauchentwicklung werden unsere Brandmelder ausgelöst und die Feuerwehr wird sofort alarmiert. Informieren Sie bitte auch Ihre Gäste, um unliebsame Überraschungen zu vermeiden. Grundsätzlich ist in unseren Räumen, nur in Deutschland zugelassenes Feuerwerk der Kategorie 1 zulässig. Fackeln im Außenbereich sind eine schöne Alternative.

Haftung

Der Veranstalter verpflichtet sich, für alle, durch seine Veranstaltung oder deren Gäste oder deren Beauftragte, entstandenen Schäden jeglicher Art, sofort kostenpflichtig aufzukommen. Für Garderobe, Fotoapparate oder ähnliches Gerät sowie mobile Devices oder Laptops, wird vom Restaurant keine Haftung übernommen. Das Jugendschutzgesetz ist in vollem Umfang vom Veranstalter eigenverantwortlich einzuhalten.