



„Ihre

Familienfeier

in Berlin-Schmöckwitz“

Sehr geehrte Familie,

schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

In praktisch Allem, was für Ihre Feierlichkeit benötigt wird, haben wir die Ideen und langjährigen Erfahrungen.

Sie können also sicher sein, dass Sie mit uns einen ausgezeichneten und kompetenten Partner gefunden haben.

Wir freuen uns auf Sie und eine schöne Feier!

Vorstellung des Hauses

Eine besondere Feier verdient ein besonderes Ambiente.

Im Südosten Berlins finden Sie mit dem historischen Herrenhaus der Akademie Berlin-Schmöckwitz eine einmalige Wohlfühlumgebung für Ihre Feierlichkeiten. Die gehobenen Gesellschaftsräume mit Salon und Bierbar sowie bei schönem Wetter die Terrasse mit Blick auf den schönen Wernsdorfer See und der großzügige Park laden zu einem unvergesslichen Fest ein.

Seien Sie Herzlich Willkommen!



Menü- und Buffetvorschläge

Unsere Menü- und Buffetvorschläge geben Ihnen einen Einblick in die Vielfalt unseres Speisenangebotes. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch auch gern Ihr persönliches Menü oder Buffet zusammen.

*Fragen Sie uns,
wir beraten Sie gern.*



Begrüßungssnack

10,00 EUR pro Person

1 Suppe nach Wahl

Kartoffelsuppe mit Cocktailwürstchen
Mediterrane Tomatensuppe
Klare Gemüsesuppe
mit Kräuterpfannkuchen
Broccolicremesuppe
Soljanka
Französische Zwiebelsuppe

2 Canapes nach Wahl

Canapes mit

Seranoschinken,
Tomate Mozzarella,
Rauchlachs,
Roastbeef rosa

* * *

2 Wrapshäppchen nach Wahl

Wrap mit

frischem Salat
grüner Gurke und Maasdamer

frischem Salat
Tomate und Saftschinken

frischem Salat
Eismeergarnelen

* * *

1 Dessert nach Wahl

Berliner Pfannkuchen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Marmorkuchen
Pflaumenkuchen

Die kleine Versuchung um Mitternacht

10,00 EUR pro Person



Saurer Rollmops
mit Zwiebelringen

*

Schusterjungs mit Griebenfett, Harzer Käse
und Spreewaldgurke

*

Herzhaftes Zwiebelmett
mit Mixed pickles

*

Berliner Bouletten
mit Mostrich

*

Cocktailwiener
mit Curryketchup

*

Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“

*

Brot und Brötchenauswahl

*

Berliner Pfannkuchen
mit Marmelade

Für den Hunger auf See

20,00 EUR pro Person

Rauchmatjessalat
mit Vollkornbrot

*

Graved Lachstranchen
mit Eisbergsalat
und Joghurt-Kräuter dressing

*

Blumenkohl-Schinken-Salat im Glas

*

Berliner Kasselerrücken
mit Gurken-Speck-Kartoffelsalat

*

Bouletten knusprig gebraten
mit Apfel-Nudelsalat

*

Quark-Mohn-Mousse mit Beeren

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Brot und Brötchenkorb

Buffet Wernsdorfer See

28,50 EUR pro Person



Vorspeisen

Tomate-Mozzarella am Spieß

*

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Schmand

*

Variationen von Lachs und Garnelen
an Glasnudelsalat

*

Geräuchertes von Ente und Hirsch
mit Feldsalat und Orange

*

Kalbsrücken rosa mit Senfsahne

*

Harzer Käse mit Fassgurken und Schmalz

*

Blattsalatvariation mit Himbeervinaigrette

*

Rucola mit Pinienkernen und Parmesan

*

Tomaten- und Hirtensalat

*

Butter, Brot und Brötchenauswahl

Suppe

Karotten-Orangen-Suppe

Hauptgänge

Kasseler im Brotteig gebacken,
dazu Spreewälder Sauerkraut

*

Zanderfilet gebraten auf Blattspinat,
Kartoffelgratin

Dessert

Joghurt-Mousse

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Käseauswahl

Buffet Seddinsee

29,50 EUR pro Person



Vorspeisen

Flusskrebse in Dillrahm

*

Geräucherte Forellenfilets und Heilbutt
mit Ananasmeerrettich

*

Pfannenbouletten mit Majoransenf

*

Medaillons von der Maishähnchenbrust
mit Waldbeeren

*

Pfefferbraten vom Schweinerücken
mit Schnittlauchremoulade

*

Karottensalat
Gurken-Tomaten-Salat

*

Schafskäse mit Oliven und Artischocken

*

Kalbsfleischsalat mit Spreewaldgurke

*

Kräuterbutter, Tomaten-Olivenfrischkäse,
Minibrötchen und Brotkorb

Suppe

Cocos-Zitronengrassuppe

Hauptgänge

Müritzer Maränenfilet unter der Kartoffelkruste
mit Spitzkohl-Ananas in Ingwerrahm

*

Knusprige Landente in Honig - Orangensauce
auf Paprika-Apfelgemüse

*

Wildreis mit Kirschtomaten
Thüringer Bratklöße

Dessert

Duett von Erdbeersalat
und Joghurt - Mousse

*

Crème brûlée

*

Internationale Käseauswahl

Buffet Gardasee

36,00 EUR pro Person

Vorspeisen

Strauchtomaten und Büffelmozzarella
mit Basilikum

*

Salat von Artischockenherzen
und getrockneten Tomaten

*

Frutti di mare mit Paprika und Oliven

*

Parmaschinken auf Melone

*

Salat von Radicchio
mit Crôutons und Pinienkernen

*

Rucola mit gehobeltem Grana Padano
und Balsamicoglace

*

Antipasti von Tomate, Zucchini, Pilzen und Zwiebeln

*

Aioli und Kräuterfrischkäse
mit Baguette und Chiabatta

*

Vitello Tonnato

Suppe

Minestrone

Hauptgänge

Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Käsesauce

*

Saltimbocca vom Maishuhn,
auf Tomaten-Fenchelragout
dazu Kräuterpfannkuchen

*

Doradenfilet gebraten
mit Ratatouille und Limonenrisotto

Dessert

Duett von Früchten und Eis

*

Orangen Tiramisu

*

Mediterraner Käse

Buffet vom heißen Rost

24,00 EUR pro Person

Rustikales Salatbuffet

Rucola mit geriebenem Parmesan und Balsamico

*

Eisbergsalat mit Orangen-Joghurt-Dressing

*

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln

*

Prinzessbohnsalat mit blauen Zwiebeln
und Bohnenkraut

*

Warmer Specksalat mit Wurst und Ei

*

Saure Spreewaldgurken

*

Kräuterbutter und Griebenschmalz

*

Brot und Brötchenkorb

Frisches vom Grill

Thüringer Rostbratwurst und Schwarzbiersteaks
mit Majoransenf

*

Putenspieße mit Speck und Paprika
dazu feuriges Ketchup

*

Warmes Lachsfilet frisch aus dem Rauch

*

Braune Champignonköpfe in Kräuter-Knoblauch-Rahm

*

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Vanille-Birnen-Quarkcreme mit Schokoladeneis

*

Für unsere Kleinen - einen bunten Kindereisbecher

Buffet vom heißen Rost II

28,00 EUR pro Person

Rustikales Salatbuffet

Gezupfter Blattsalat mit Zitronenvinaigrette

*

Spreewälder Feldgurkensalat mit Dill und Joghurt

*

Fetakäse mit buntem Paprika und
Zwiebelstreifen in Olivenöl

*

Pikanter Eismeergarnelensalat mit
Sprossen und Pfirsich

*

Rotweinzwiebeln und Spreewälder Senfgurken

*

Spätzlesalat

*

Frischkäse und Petersilienbutter

*

Knoblauch und Kräuterbaguette
Vollkornbrot

Frisches vom Grill

Thüringer Bratwurstschnecke mit Schwarzbiersenf

*

Beefsteak von der Rinderhüfte

*

Schweinefiletwürfel am Rosmarinzwieg

*

Riesengarnelen mit Knoblauch und Zucchini am Spieß

*

Marinierte Auberginen und Zucchini vom Grill

*

Gratinierte Frischkäse-Grillkartoffel
mit Kräuter-Sauerrahm

Dessert

Eisvariation
mit Früchten und Saucen

Buffet vom heißen Rost III

30,00 EUR pro Person



Rustikales Salatbuffet

Artischockenherzen in Knoblauch-Tomaten-Sauce

*

Balsamicopilze mit Grana Padano auf Rucola

*

Tomate-Mozzarella mit Pesto

*

Frutti di mare im Salatkranz

*

Pastasalat mit Aioli

Pellkaroffelsalat mit Kapern und Sardellen

*

Fladenbrot vom Grill

Chiabatta

Olivenbaguette

Suppe

Schmöckwitzer Wildschweinkesselsuppe

Delikates vom Grill

Wildrostbratwürste mit Wacholdersenf

*

Saltim bocca vom Maishuhn

*

Riesengarnelen auf Zitronengras

*

Gebeizter Havelzander auf feinen Brandenburger Wurzeln,
in Folie gegrillt

*

Hirsch und Wildschwein am Spieß

auf Rotwein-Kräuter marinade

*

Gemüsespieß vom Grill

*

Süßkartoffelgratin

Dessert

Buntes Eisarrangement mit Leuchtfontänen
dazu Beeren, Früchte und Saucen

Menü 1

29,90 € pro Person

Flusskrebs-Currysuppe
mit Jacobsmuscheln an Zitronengras

*

Kalbsrücken unter der Thymiankruste
auf Feigen-Zwiebel-Confit

*

Rucolaparfait mit Erdbeersalat

Menü 2

31,90 € pro Person

Mascarpone-Räucherforellen-Mousse
im Lachsmantel
auf Kaviarlinsen und Salatsträußchen

*

Barbarie Entenbrust rosa gebraten
auf Cocos-Mango-Ragout
mit rotem Paprika
dazu gebratene Gnocchi mit Kernöl

*

Passionsfruchtsorbet an Schokoladenflammerie

Menü 3

35,90 € pro Person

Kräuterschaumsüppchen
mit Rote Bete Chips und Gewürzfeuron

*

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
mit gratinierten Landgurken
dazu Safranrisottopraline

*

Hirschkalbsrücken im knusprigen Brotmantel
auf Pilzsauce dazu Preiselbeercrêpes

*

Gebratene Williamsbirne
mit Schokoladensoufflé

Menü 4

39,90 € pro Person

Ziegenfrischkäse-Honig-Mousse
mit Hibiskusglace
an Friese Salat mit Himbeervinaigrette

*

Gebackene Fasanencremesuppe

*

Duett von Jacobsmuschel und Garnele
auf scharfen Glasnudeln

*

Lammlendchen am Rosmarinzweig
mit gefüllten Strauchtomaten
auf Gorgonzolasauce
dazu Süßkartoffelgratin

*

Erdbeereis in Pumpernickelkruste gebacken
an grünen Reistörtchen

Getränkepauschale 1

27,00 € pro Person für 5 Stunden
Jede weitere Stunde 4,50 € pro Person

Sekt

Winzersekt

Weißwein

Hauswein aus
deutschen Anbaugebieten

trocken & halbtrocken

Roséwein

Hauswein aus
deutschen Anbaugebieten

Rotwein

Hauswein aus
deutschen Anbaugebieten

trocken & halbtrocken

Sonstige Getränke

Mineralwasser
Apfelsaft
Pepsi, Mirinda, SevenUp
Wernesgrüner Pilsner
Köstritzer Schwarzbier
Hefeweizen

Getränkepauschale 2

35,00 € pro Person für 5 Stunden
Jede weitere Stunde 6,50 € pro Person

Sekt

Winzersekt

Weißwein

Hauswein aus
deutschen Anbaugebieten

trocken & halbtrocken

Roséwein

Hauswein aus
deutschen Anbaugebieten

Rotwein

Hauswein aus
deutschen Anbaugebieten

trocken & halbtrocken

Sonstige Getränke

Mineralwasser
Apfel- / Orangensaft
Bitter Lemon / Tonic Water
Pepsi, Mirinda, SevenUp
Wernesgrüner Pilsner
Köstritzer Schwarzbier
Hefeweizen

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn
Asbach Uralt
Kräuterlikör

Feiern Sie ruhig...!!!

***Informationen, Besichtigungen und
Reservierungen :***

***Akademie Berlin-Schmöckwitz GmbH
Wernsdorfer Straße 43
12527 Berlin-Schmöckwitz***

***Telefon: 030-67503-0
Fax: 030-6758026***

***info@akademie-schmoeckwitz.de
www.akademie-schmoeckwitz.de***

Ansprechpartner für Ihr Fest:

***Frau Andrea C. Scholz
und
Herr Michael Lüders***

Wir freuen uns auf Sie!

