



**(März – Mai)**

## **Frühlingsbuffet I**

### **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 Tomatendip

Schwenkkartoffeln

Gemüsenukeln mit Pesto

### **Dessert**

Joghurtmousse mit beschwipsten Schattenmorellen

Kalter Hund

**ab 20 Personen      26,90**

**ab 30 Personen      24,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(März – Mai)**

## **Frühlingsbuffet II**

### **Kalt**

Champignons mit Frischkäsecrème gefüllt  
Gebratenes Kaninchenrückenfilet im Spianatamantel  
Gebratener Chicorée mit Mandarinen-Joghurtdressing  
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  
Gnocchi mit Salbeibutter und Kirschtomaten  
Pasta  
Grillkartoffeln  
Auswahl verschiedener Gemüse

### **Dessert**

Mascarponecrème mit Orangenconfit  
Brownies  
Regionales Käsebrett

**ab 20 Personen      31,90**

**ab 30 Personen      29,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(März – Mai)**

## **Frühlingsbuffet III**

### **Kalt**

Auswahl verschiedener Antipasti

Italienischer Landschinken mit Galiamelone

Zucchini gefüllt 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

Auswahl verschiedener Gemüse

Duftreis

Thymiankartoffeln

Gebutterte Gnocchi

### **Dessert**

Philadelphia-Cheesecake

Tiramisu

Geschnittenes Obst

Auswahl verschiedener Käsesorten

**ab 20 Personen      35,90**

**ab 30 Personen      33,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(Juni – August)**

## **Sommerbuffet I**

### **Kalt**

Schwarzwälder Schinken mit Estragonmöhren

Süßkartoffelsalat mit Kokosmilch

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

Geschmorte Ochsenbacken mit gebratenen Kräuterseitlingen

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Pasta mit Kirschtomaten und Pesto

Grillkartoffeln

### **Dessert**

Ananas in Kokosmilch

Panna Cotta

**ab 20 Personen      30,90**

**ab 30 Personen      28,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(Juni – August)**

## **Sommerbuffet II**

### **Kalt**

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

### **Warm**

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

### **Dessert**

Petits fours  
Panna Cotta mit Beeren  
Obstsalat  
Auswahl italienischer Käsesorten

**ab 20 Personen      31,90**

**ab 30 Personen      29,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(Juni – August)**

## **Sommerbuffet III**

### **Kalt**

Büffelmozzarella mit Aromatomen 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

Kalbsgulasch mit Steinchampignons

Red-Snapper-Filet auf Rahmporée

Zucchini im Schlafrock mit Kräuterdip

Auswahl von sommerlichem Gemüse

Semmelknödel

Gnocchi

Nusskartoffeln

### **Dessert**

Crème Brûlée

Geschnittenes Obst

Joghurtmousse auf Mango

Internationale Käseauswahl

**ab 20 Personen      38,90**

**ab 30 Personen      36,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(April – Oktober)**

**Grillbuffet I**

**nicht buchbar für das Salonschiff >Metamera<**

**Kalt**

Gurkensalat mit Dill

Cole Slaw

Tomatensalat mit Chili und Koriander

Salat von gefüllter Pasta mit marinierter Paprika

Kartoffelsalat mit Essig und Öl

**Vom Grill**

Mariniertes Steak vom Schweinenacken & der Truthahnbrust

Rostbratwurst

Seelachsfilet im Pergament mit Gemüse

Gemüsepäckchen

Auberginentaler

Kleine Kartoffeln mit Kräuterschmand

BBQ- Sauce, Senf, Ketchup und Mangochutney

Brotkorb und Butterauswahl

**Dessert**

Joghurtmousse mit Früchten

Auswahl an Käse

**ab 20 Personen      30,90**

**ab 30 Personen      29,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(April – Oktober)**

**Grillbuffet II**

**nicht buchbar für das Salonschiff >Metamera<**

**Kalt**

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Paprika-Schluppen-Feta-Oliven-Salat

Farmersalat

Berliner Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Couscous mit Schnittlauch und getrockneten Früchten

**Vom Grill**

Rinderhüfte und Hähnchenbrust

Baramundifilet auf Pak Choi im Pergament

Pulled Pork im Burger Bun

Bratwurst

Zucchinitaler im Schlafrock

Grillkäse (Halloumi)

BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Currydip und Kräuterschmand

**Dessert**

Panna Cotta mit Früchten

Obstplatte

**ab 20 Personen      36,90**

**ab 30 Personen      33,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)





**(April – Oktober)**

**Grillbuffet III**

**nicht buchbar für das Salonschiff >Metamera<**

**Kalt**

Gurkensalat mit Dill und Schmand

Kartoffel-Champignon-Salat

Süßkartoffelsalat mit Kokosmilch

Mediterraner Nudelsalat

Pak Choi-Teriyaki-Beef-Sesam

Pikante Kalbfleischbällchen

**Vom Grill**

Rinderhüfte, Lammhüfte und Hähnchenbrust

Merguez und Bratwurst Thüringer Art

Kartoffeltaler

Gemüse-Päckchen

BBQ- Sauce, Senf, Ketchup, Currydip & Kräuterschmand

**Dessert**

Zitronenmousse

Schwedische Mandelschnitte

Marinierte Beeren auf Mascarponecrème

Auswahl internationaler Käse

**ab 20 Personen 43,90**

**ab 30 Personen 40,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(September – November)**

## **Herbstbuffet I**

### **Kalt**

Lachsschinken mit gebratenem Spitzkohl  
Gegarte Putenbrust mit Sauce Remoulade und Feigen  
Salat vom 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  
Tagliatelle mit geröstetem Sesam  
Kohlrabi im Schlafrock  
Auswahl von herbstlichem Gemüse  
Kartoffelrösti  
Kleine Grillkartoffeln

### **Dessert**

Mousse au chocolat  
Spanische Mandelschnitte  
Obstsalat  
Auswahl regionaler Käse

**ab 20 Personen      35,90**

**ab 30 Personen      33,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(September – November)**

## **Herbstbuffet II**

### **Kalt**

Rosa gebratene Entenbrust mit Feigenmarmelade und Rauke

Linsensalat mit Chorizo

Kalbfleischbällchen mit Paprika-Salsa und Nudelsalat

Auberginentaler mit Humus

Auswahl verschiedener Blattsalate

Tomatensalat mit Chili und Koriander

### **Warm**

Hausgemachte Rinderroulade mit Preiselbeer-Rotkohl

Hähnchenkeule „Wiener Art“ mit Tomaten-Chutney

Gebratenes Seelachsfilet mit Rieslingrahm und Kirschtomaten

Gefüllte Champignonköpfe mit Spinat

Marktgemüse

Kartoffelklöße

Grillkartoffeln

Pasta mit Broccoli

### **Dessert**

Nougatmousse

Quarkcrème mit Früchten

Apfelschnitte

Auswahl verschiedener Käse

**ab 20 Personen      36,90**

**ab 30 Personen      34,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(September – November)**

## **Herbstbuffet III**

### **Kalt**

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

### **Warm**

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

### **Dessert**

Crème Brûlée  
Geschnittenes Obst  
Petits fours  
Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben

**ab 20 Personen      38,90**

**ab 30 Personen      36,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(Dezember – Februar)**

## **Winterbuffet I**

### **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  
Putenmedaillons mit Rahmpilzen  
Auswahl von Buttergemüse  
Schupfnudeln  
Glasierte Kartoffeln  
Pasta mit Pesto

### **Dessert**

Helle Zimtmousse mit Pflaumen  
Mandarinen-Joghurt-Crème

**ab 20 Personen      29,90**

**ab 30 Personen      27,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



**(Dezember – Februar)**

## **Winterbuffet II**

### **Kalt**

Mariniertes Schweinefilet mit Broccoli-Blumenkohl-Salat

Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich

Salat vom Staudensellerie

Kartoffelsalat mit Avocado und Chili

Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel

Kürbissalat mit getrockneten Früchten

### **Warm**

Brandenburger Landente mit Feigenrotkohl

Gedünstetes Seelachsfilet mit Gemüsestroh

Geschnetztes vom Schwein mit Paprika

Winterliches Gemüse

Kleine Kartoffelklöße

Duftreis

Pasta mit Kirschtomaten

### **Dessert**

Brownies

Quarkmousse mit Orangen

Regionale Käseauswahl

**ab 20 Personen      31,90**

**ab 30 Personen      29,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



## (Dezember – Februar)

### Winterbuffet III

#### Kalt

Rosa gebratenes Flanksteak mit Sellerie-Apfel-Salat  
Räucherfischauswahl mit Estragonmöhren  
Kalbfleischbällchen mit Ananaskraut  
Ziegencamembert auf Pumpernickel mit Feigensenf  
Champignonsalat mit Affila-Kresse  
Feldsalat mit Pancetta und Croûtons, Brombeer-Dressing

#### Warm

Kürbis-Kokos-Suppe mit Kernöl  
Maispouardenbrust mit Backpflaumen gefüllt  
Sauerbraten mit Speckrosenkohl  
Gedünstete Lachsschnitte mit Limettensauce  
Gemüsepilaw  
Marktgemüse  
Ravioli mit Kirschtomaten und Salbeibutter  
Kartoffel-Steckrüben-Gratin  
Hausgemachte Serviettenknödel

#### Dessert

Lavendel-Crème-Brûlée  
Weiße Schokoladenmousse mit Mandarinensalat  
Apfelbeignets mit Vanillesauce  
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

**ab 20 Personen      35,90**

**ab 30 Personen      33,90**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



## **Specials**

(zu den Buffets hinzu buchbar)

### **Schaustücke**

Kalbscarée 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 Nusskartoffeln 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 Irischen oder Argentinischen Rind 14,50

Rosa gebratenes 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. gesetzliche MwSt.)





## Süße Miniaturen

(ab 10 Stück pro Sorte)

Florentinerberg		1,50
Zitronenfour mit Pistazien		1,50
Mini-Eclair		1,50
Mini-Windbeutel		1,50
Kardinalschnitte mit Kaffeecrème		1,80
Tartelette mit frischen Früchten		1,80
Schwedische Mandelfour		1,80
Schokoladentartelette mit Mascarpone-Erdbeercrème		2,40
Tiramisu	100 ml	2,60
Joghurtmousse mit Früchten	100 ml	2,40
Rote Grütze mit Vanillesauce	100 ml	2,10
Salat von frischen Früchten	100 g	2,30

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



## **Blechkuchen**

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

Kirsch-Schokokuchen	2,40
Apfelkuchen mit Streuseln	2,40
Pflaumenkuchen mit Streuseln	2,40
Butterstreusel	2,30
Donauwelle	2,40
Eierschecke	2,40
Erdbeerschnitte (saisonal)	2,80
Himbeerschnitte	2,80
Kalter Hund	1,90
Petits fours	2,30
Schlagsahne (pro Portion)	1,00

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



## Torten

Gebackene Mohntorte	24,00
Apfel-Schmand-Torte	26,00
Nusstorte	26,00
Käsetorte	24,00
Obstkuchen (frische Früchte der Saison)	29,00
Russischer Zupfkuchen	22,00
Schwarzwälder Kirschtorte	29,00
Sahnetorten (Latte Macchiato, Mango oder Orange)	29,00
Schokoladentorte	29,00
Schwedische Mandeltorte (glutenfrei)	26,00
Schwedische Nusscrèmetorte	26,00
Käse-Kirsch-Torte	26,00
Mascarponetorte (Himbeere oder Erdbeere)	34,00
Marzipantorte	34,00
Torte nach Ihren Wünschen gestaltet (Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag etc.)	auf Anfrage

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



## Getränkepauschalen

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

Inhalt:

Sektempfang mit einem Glas Sekt oder Orangensaft

\*

Ein Weißwein nach Wahl des Hauses

\*

Ein Rotwein nach Wahl des Hauses

\*

Radeberger Fassbier

Erdinger Hefeweizen

Jever Fun

\*

Säfte, Softgetränke, Mineralwasser

\*

Filterkaffee, Tee

Für <u>3 Stunden</u> mit Beginn der Veranstaltung	21,00
Für <u>6 Stunden</u> mit Beginn der Veranstaltung	39,00
Für <u>8 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. gesetzliche MwSt.)



## Tagung im >pier36eins<

### Tagungspauschale (ab 15 Personen)

Artikel	halber Tag (max. 5 Stunden)	ganzer Tag (max. 9 Stunden)
<b><u>Basic</u></b>	<b>20,90 p.P.</b>	<b>25,90 p.P.</b>
1 Flipchart, 1 Pinnwand Mineralwasser und Filterkaffee 1. Kaffeepause mit belegten Brötchen Lunch als Buffet laut Küchenchef 2. Kaffeepause mit Blechkuchen		
<b><u>Economy</u></b>	<b>24,90 p.P.</b>	<b>29,90 p.P.</b>
1 Flipchart, 1 Pinnwand Mineralwasser und Filterkaffee Apfelsaft, Orangensaft, Tee 1. Kaffeepause mit belegten Brötchen und Obstplatte Lunch als Buffet laut Küchenchef 2. Kaffeepause mit Blechkuchen und Fruchtjoghurt		
<b><u>Bereitstellungskosten</u></b>	<b>340,00</b>	<b>440,00</b>



## Tagung im >pier36eins<

### Tagungsequipment/-technik >pier36eins<

	<b>pro Tag</b>
Flipchart mit Papier und Stiften (je 1 Stück in Tagungspauschale enthalten)	15,00
Pinnwand mit Nadeln und Papier (je 1 Stück in Tagungspauschale enthalten)	10,00
Moderationskoffer	20,00
Beamer	50,00
Leinwand	20,00
Laptop	30,00
Kombiangebot (Beamer, Leinwand und Laptop)	70,00
Beschallungsanlage	50,00
Mikrofon	10,00

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)



## Bereitstellungskosten

### >pier36eins<

#### Raum

Seddinsee 40 m <sup>2</sup>	110,00
Müggelsee 40 m <sup>2</sup>	110,00
Wannsee 42 m <sup>2</sup>	110,00
Tegeler See 43 m <sup>2</sup>	110,00
Alle Räume	440,00
Nachtzuschläge ab 22 Uhr pro angefangene Stunde	100,00
Nachtzuschläge ab 0 Uhr pro angefangene Stunde	200,00

### >Dependance<

Regattastraße 249	
	Sonntag bis Donnerstag 650,00
	Freitag bis Samstag 950,00

In den Bereitstellungskosten ist die Vorbereitung des Raumes (Set up), das Mobiliar, die Musikanlage, die Tischwäsche und eine normale Endreinigung enthalten. Des Weiteren können Sie unsere Küche inkl. Kaffeemaschine und den Kühlschränken nutzen. Gern stellen wir Ihnen Geschirr und Gläser für 50 Personen zur Verfügung und wenn gewünscht 4 Chafing Dishes mit Brennpaste, 4 große Servierplatten und Buffetgeschirr für Ihre mitgebrachten Speisen.

### Salonschiff >Metamera<

Fahrt ab 3 Stunden 297,50 pro Stunde ab 2 Stunden 340,00 pro Stunde

Für Leerfahrten berechnen wir den halben Stundenpreis.

In den Kosten für die Schiffe sind Betriebsstoffe und die Besatzung enthalten. Eventuell fallen zusätzliche Kosten für Fremdanleger und Schleusen an.

**(alle Preise für die Schiffe in EUR inkl. 19% MwSt.)**

(alle Preise in EUR inkl. gesetzliche MwSt.)