



Bankettmappe 2010

(ab 40 Personen)

Willkommen im Schloß Glienicke

**Wir freuen uns, dass wir Ihnen unsere Angebotsmappe überreichen dürfen!
Für nähere Informationen, rufen Sie uns bitte jederzeit an.**

Sofern Sie einen persönlichen Gesprächstermin wünschen,
bitten wir Sie herzlichst, diesen mit uns abzustimmen!

Wir wünschen Ihnen nun viel Vorfreude
auf Ihre Veranstaltung!

Ihr Schloss Glienicke Team



www.schloss-glienicke.de



Unsere jahrelange Erfahrung im Veranstaltungsbereich garantiert Ihnen eine unvergessliche Firmen- oder Familienfeier!
Sie erfahren eine familiäre Betreuung, wobei wir all Ihre Wünsche und Vorstellungen berücksichtigen.

Auf Wunsch übernehmen wir Ihre gesamte Veranstaltungsorganisation.
Wir empfehlen Ihnen Kontakte für ein professionelles Rahmenprogramm,
damit Sie, wie auch Ihre Gäste, entspannt Ihre Veranstaltung genießen können.

Für detaillierte Absprachen & Termine vor Ort,
bezüglich Planung und Organisation
Ihrer **Betriebs- & Familienfeier oder Außer Haus
Veranstaltungen**, wenden Sie sich bitte an
Frau Diane Radcliffe, Sekretariat.

Herr Mario Pulver, Restaurantleiter, und sein Serviceteam
stehen Ihnen sehr gerne bei allen Fragen und Wünschen am Tag
& Nacht Ihrer Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

Herr Sebastian Marquardt, Küchenchef,
mit seiner **Küchencrew** haben für Sie Frischprodukte
aus dem In- & Umland ausgewählt.
Unsere Köche garantieren Ihnen die beste Qualität ihrer Angebote,
damit Sie mit höchst genussvollen Speisen verwöhnt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch vor Ort !



Ihre Anja Raneburger
Geschäftsführende Gesellschafterin
sowie das gesamte Schloss Glienicke Team
Königstrasse 36, 14109 Berlin
Tel.: 030-8054000, Fax: 030-8059901



Bankettangebote **2010** (ab 40 Personen)

Köstlichkeiten aus der Küche

Canapées / zum Empfang

(Angebot in Zusammenhang mit einer Menü- / Büffetauswahl)

Gemüsestangen mit Kräuterquark

Pflaumen im Speckmantel

Liptauer auf Vollkorn mit Kräutern

Gefüllte Blätterteigtaschen

Kalbsfrikadellen mit Kartoffelsalat

verschiedene Quiches

Lachscrêpes mit Creme fraiche

Gebackener Schafskäse mit Chutney

Thunfischtartar mit Sesam

€ 12,50 für 5 Stück (einheitlich) pro Person

Kuchen

Hochzeitstorte mit Dekoration –auf Anfrage-
Obstkuchen, verschiedene Sorten im Angebot

Sachertorte mit Aufschrift

Diverse Blechkuchen

ab € 2,80 / Stk.

Mitternachtssuppe

Gulaschsuppe mit Bauernbrot

Kartoffelsuppe mit Knacker

Zwiebelsuppe mit Einlage

Frittatensuppe mit Schnittlauch

Chili con Carne klassisch

€ 4,50 p.P.

Käsebrett

Auswahl von Rohmilchkäse, Feigensenf & Trauben
mit Baguette und Vollkornbrot

€ 4,50 p.P.

www.schloss-glienicke.de



Köstlichkeiten aus der Küche

Weiteres Fingerfood

Mini Pizza
Croque Monsieur
Quiche mit Lauch und Speck
Ziegenfrischkäse mit getrockneten Tomaten
Thunfisch-Tartar im Crispy Cone
Tomate Mozzarella Spieß
Marokkanische Hähnchen-Spieße
Käse Schinken Kipferl
Datteln oder Pflaumen im Speckmantel
Lachscrepes mit Creme fraîche
Liptauer auf Vollkorn
Räucherlachs-Rettich-Konfekt
Sushi und Sashimi *
Shii-Take Pilze im Strudelteig*
Gebratene Jacobsmuscheln mit Ducca *
Gebratene Riesengarnelen *

€ 10,00 für 4 Stück (einheitlich) pro Person

€ 15,00 für 4 Stück* (einheitlich) pro Person

Flying Büffet

Vorspeisen

Rotbarbe mit Rattatouille
Jacobsmuschel mit Sesam
Gebackene Kalbshaxn
Creme Mousseron
Tartar vom Rinderfilet

Hauptgang mit passenden Beilagen

Blutwurstmaultaschen mit Rahmsauerkraut
Irische Hochrippe mit Kartoffel-Bohnenragout
Seeteufel auf Fenchelgemüse
Müritz Lammschulter und Keule geschmort
Kalbsrücken mit Wurzelgemüse
Wachtelbrust mit Topiambur

Dessert

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
Orangen Panacotta mit Fruchtmark
Topfenmousse mit Marillenkompott
Schokoküchlein mit Vanilleeis

€ 34 pro Person (je 3 Produkte)

€ 47 pro Person (je 4 Produkte)

€ 52 pro Person (alle Produkte)

www.schloss-glienicke.de



Menü Empfehlungen

Menue 1

Kürbisrahmsuppe
mit geräucherter Entenbrust

Gebratene Perlhuhnbrust
mit Steinchampignons und Schnittlauchkartoffeln

Creme brulée mit Schokoladeneis

€ 38 pro Person

Menue 2

Entenconsommé mit Ravioli

Seesaibling in der Meerrettichkruste
mit Blattspinat und Schnittlauchpüree

Grießknödel mit Zwetschgen

€ 38 pro Person

Menue 3

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella
und Avocado

Kalbsrücken mit saisonalem Gemüse
und Grenaillekartoffeln

Haselnußkuchen mit eingelegten Kirschen

€ 41 pro Person



Menü Empfehlungen

Menue 4

Gefüllte Wachtel mit Balsamicolinsen
und Kräutersalat

Heilbutt auf Selleriepüree

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Bohnen-Artischockengemüse und Kartoffelgratin

Schokoladenauflauf mit weißem Kaffeeis

3-Gänge Menü € 42 pro Person

4-Gänge Menü € 48 pro Person

Menue 5

Flusskrebse in Tomatengelee
mit Sauerrahm und Kräutersalat

Geschmorte Kalbsbacken mit Brunnenkressepüree

Frischlingsrücken in der Haselnußkruste
mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln

Lauwarmer Mohnkuchen mit Preiselbeereis

3-Gänge Menü € 39 pro Person

4-Gänge Menü € 45 pro Person

Menue 6

Marinierte Riesengarnelen
mit asiatischen Gemüsesalat und Sesamvinaigrette

Seeteufel auf geschmolzenen Tomaten

Rehkeule mit Waldpilzen und Topfenspätzle

Nußstrudel mit Vanilleeis

3-Gänge Menü € 42 pro Person

4-Gänge Menü € 48 pro Person

www.schloss-glienicke.de



Menü Empfehlungen

Menue 7

Tafelspitzsülze mit Apfelkren und Feldsalat

Zander auf Schmorgurken

Saltimbocca vom Stubenküken
mit Bohnneragout und Salbeignocchis

Topfenmousse mit eingelegten Aprikosen

3-Gänge Menü € 39 pro Person

4-Gänge Menü € 45 pro Person

Menue 8

Roh marinierter Thunfisch
mit Mango-Lauchsalat und Korianderpesto

Roulade vom Schwarzfederhuhn
mit Rucola-Mascarpone-Risotto

Lammcarré mit Artischocken-Paprikagemüse
und Rosmarinkartoffeln

Himbeer-Kokos-Törtchen mit Mangosorbet

3-Gänge Menü € 42 pro Person

4-Gänge Menü € 48 pro Person



Menü Empfehlungen

Menue 9

Kaninchenroulade mit Kaiserschotensalat
und Pinienkernvinaigrette

St. Pierre im Kokossud mit asiatischem Gemüse

Kalbsfilet auf jungem Wirsing
mit Gnocchi und Morchelrahm

Kokosröllchen mit Ananasfüllung und Passionfruchtsorbet

3-Gänge Menü € 45 pro Person

4-Gänge Menü € 51 pro Person

Menue 10

Marinierte Gänsemastleber
mit Apfelsalat und eingelegten Feigen

Loup de mer mit Buttermilchrisotto

Hirschkalbsrücken mit Spitzkohl und Kartoffelstrudel

Kirschauflauf mit Sauerrahmeis

3-Gänge Menü € 46 pro Person

4-Gänge Menü € 52 pro Person



Buffet

Bitte stellen Sie ganz nach Ihren Wünschen,
Ihr individuelles Buffet zusammen.

Vorspeisen

(7 zur Wahl inkl. Suppe)

Schweizer Wurstsalat
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Tomaten-Mozarella Salat mit Olivenöl
Gebeizter Lachs mit Apfelkren
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen
Rindfleischsalat mit Paprikaragout
Meeresfrüchtesalat
Bohnensalat, Kartoffel-Gurkensalat

Vitello tonato
Garnelen mit Cocktailsauce
Antipasti (Italienische Vorspeisenplatte)
Geflügelleberparfait mit Apfelsalat
Provenzalische Fischterrinen mit Kirschtomaten
Marinierter Tafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette

Honigmelone mit Parmaschinken
Kalbsfrikadellen mit Kartoffelsalat

Marinierte Tiefseegarnelen
Variation von hausgeräucherten Fischen
Atlantikhummer, Austernplatte

Suppen

Frittatensuppe
Kresseschaumsuppe
Gurkenkaltshale
Gazpacho Andaluse
Weiße Tomatensuppe
Pilzrahmsuppe



-Auch als Grillbüffet, auf Wunsch-

Bitte stellen Sie ganz nach Ihren Wünschen,

Ihr individuelles Buffet zusammen.

Hauptgerichte

(3-4 zur Wahl)

Gefüllte Wachtel
Lammkoteletts, Kleine Rumpsteaks, Rostbratwürstchen
Jungschweinbraten vom Schwäbisch Hallisches
Rehkeule aus der Schorfheide
Stubenkücken, Poularde im Ganzen
Backhendl, Geschmorte Bauernente
Esterhazy Rostbraten
Scheiben von der Hochrippe oder Kalbsrücken
Lachs in der Meerrettichkruste, Seesaibling
Havelzander, Gebratene Großgarnelen
Vegetarische Lasagne, Gefüllte Artischocke

Beilagen

(5 zur Wahl)

Saisonales Gemüse, Spitzkohl, Bohnen, Rotkohl, Sauerkraut,
Wirsing, Wurzelgemüse, Spinat, Macairekartoffeln,
Rosmarinkartoffel, gratinierte Kartoffel, Schlosskartoffel,
Semmelknödel, Spätzle, Kartoffelknödel,
Schnittlauchpüree, Wildreis, Maiskolben, Div. Grillsaucen

Dessert

(5 zur Wahl)

Fruchtsalat der Saison, Fruchtetörtchen
Rote Grütze mit Vanillesauce, Aprikosen
Grießknödel mit Früchteragout
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
Tiroler Nußstrudel mit Vanilleeis
Weisses Schokoladenmousse mit Mokkaschaum
Creme Brûlée, Obst-Etagere
Haselnussauflauf
Auswahl hausgemachter Eiscreme
Schlosserbuben oder Apfelbeignets
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

ab € 52,00 p. P.

Gemäß Produktauswahl

www.schloss-glienicke.de



Konferenz & Tagungsangebote

Konferenzgetränke

Diverse Säfte	0,2 l	€ 3
Apollinaris Selection	0,75 l	€ 6,5
Apollinaris Silence	0,75 l	€ 6,5
Kanne Kaffee		€ 12
Kanne Tee		€ 12

Teegebäck

€ 1,5 pro Person

Wellness Pause

Obstspieße		
Graubrot mit Kräuterquark		
Crudités mit Dips		
Joghurt-Fruchtcocktail		
Teeauswahl & Mineralwasser		
Orangensaft und Kombucha		€ 13 pro Person

Club Pause

Obsttartelettes		
Scones mit clotted cream		
Fingersandwiches		
Kaffee, Teeauswahl		€ 12 pro Person

Berliner Pause

Mini Bouletten mit Kartoffelsalat		
Eintopf mit Würstchen		
Mini Berliner		
Rote Grütze mit Vanillesauce		
Kaffee, Tee		€ 15 pro Person

Halbe belegte Brötchen und Ciabatta

Minimum 3 Stück pro Sorte		pro Stück
Brie mit Trauben		€ 3
Schwarzwälderschinken		€ 3
Mozzarella mit Basilikumpesto		€ 3
Prosciutto mit Tomate		€ 3,5



Frühstücksbüffet

Kaffee
Tee
Orangensaft
*
Auswahl an Brot und Brötchen
Croissants
Schokocroissants
*
Butter
Marmelade
Honig

Frucht Yoghurt
Quark

Céréalien
Bircher Müsli

Geschnittenes Obst

Tomate-Mozzarella

Auswahl an Käse
Wurst-Aufschnitte

Geräucherter Lachs mit Meerrettich

Nürnberger Würstchen
gekochte Eier
Rühreier
Speck

€ 25,00 p. P.

Brunch

Kaffee
Tee
Orangensaft

Auswahl an Brot und Brötchen,
Croissants, Schokocroissants
Butter, Marmelade, Honig
Frucht Yoghurt, Quark
Céréalien

Auswahl an Käse und Aufschnitte
Geschnittener Obst
Geräucherter Lachs mit Meerrettich
Rühreier, Speck,

Antipasti
Caesar Salad
Vitello Tonnato
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Tomate-Mozzarella mit Pesto

Tomatencremesuppe

Hühnerfrikassee mit Wildreis
Kross gebratene Lachsforelle mit Blattspinat
Gemüselasagne

Apfelstrudel
Crème brulée
Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 45,00 p. P.



Weitere Leistungen

Stehtische, inkl. Tischwäsche & Reinigung ab	ab € 14,50 / Tisch
Runde Tische (150cm), inkl. Tischwäsche	€ 38,50 / Tisch
Bankettstuhl mit Husse in weiß oder creme	€ 14,50 / Stück
Transportkostenpauschale (nur bei Auswahl von runden Tischen und/oder Hussenstühlen)	€ 156,--
Menükarte des Hauses, mit festem Karton und Einlage, bedruckt	ab € 4,50 / Stück
Tischkarte, handbeschriftet	ab € 1,30 / Stück
Fackelständer aus Eisen mit Fackelschale	€ 6,50 pro Stück
Fackelschale, mit ca. 6 stündiger Brenndauer	€ 4,50 / Stück
Teelichte im Klarsichtglas, Bereitstellungskosten	€ 0,50 / Stück
Pavillon, 3 x 3 m, weiß inkl. Transport & Montage	€ 50,00 / Stück
Heizpilz inkl. Propangas und Transport	€ 75,00 / Stück
E-Piano, Typ Yamaha	€ 145,00
Beamer	€ 65,00 / Tag
Umbaupauschale –wird pauschal nach Aufwand berechnet-	ab € 250,00
Reinigungskosten –wird pauschal nach Aufwand berechnet-	ab 145,00
Nachtzuschlag / Personal ab 24.00 Uhr –pauschal-	€ 185,00 / Std.
Service & Koch Personal, zusätzlich	€ 24,50 / Std.
Hands, Hostessen, Garderobiere, Betreuung & Office	€ 19,50 / Std.
Veranstaltungsberatung & Planung –ersten 2 Stunden kostenfrei-	€ 24,50 / Std.
Auf Wunsch –Angebot für zwei Personen des Veranstalters-	
Probeessen des Hauses & Verkostung bis zu sechs verschiedener Weine	€ 37,50 pro Person
-gemäß Empfehlung und saisonalem Angebot vor Ort-	
Jede weitere Bestellung bzw. Person wird zum normalen Preis berechnet.	

Weitere Leistungen, wie:

Floristen, Künstler, DJ's, Livebands, Beleuchtung, Busshuttle, Schiffe, Zelte, Bühnen, Feuerwerk und mehr –erfragen Sie einfach direkt über uns! Angebote unter: ☎ 805 4000 oder 📠 805 9901 !

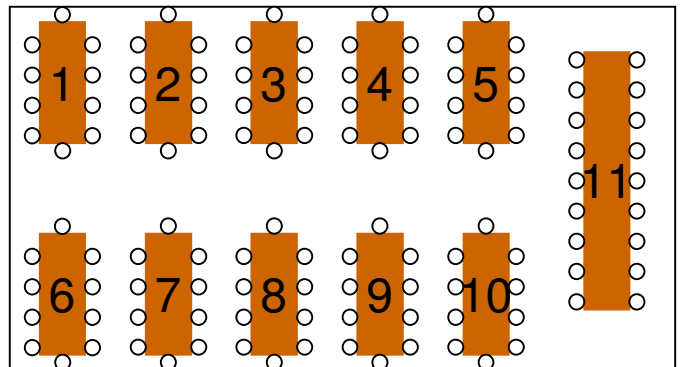
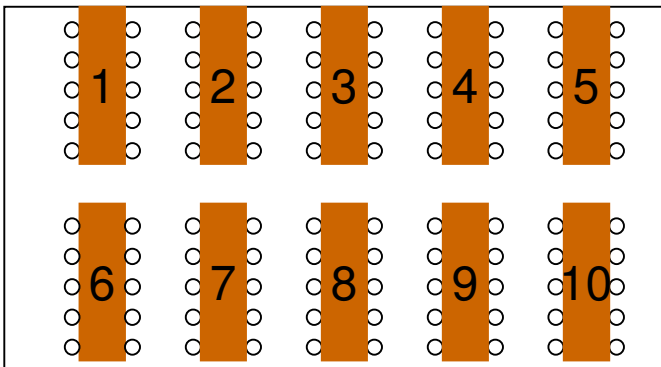
Bei Vertragsabschluß gelten die jeweils gültigen Preise und Konditionen des Hauses Stand 02/10
ALLE GENANNTEN PREISE VERSTEHEN SICH INKL. DER GESETZLICH GELTENDEN MEHRWERTSTEUER IN HÖHE VON 19%

www.schloss-glienicke.de

Tischordnung „Großer Saal“

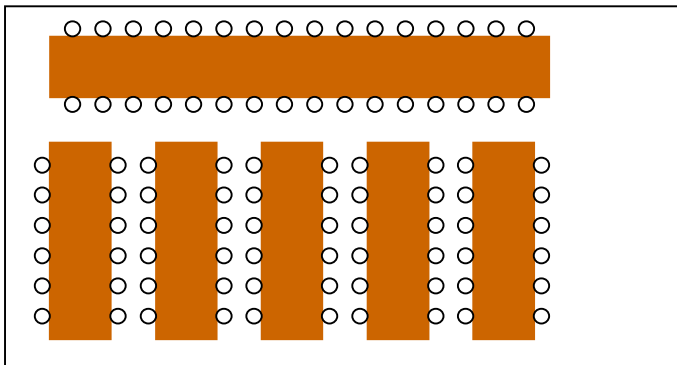
+ 40 Personen zusätzlich im Wintergarten möglich. (lange Tafel max. 35 Pers., sonst 5 Tafeln à 8 Pers.)

Ausrichtung für 100 Pers. mit 10er Tafeln (mit oder ohne Kopfenden) sowie mit 118 Personen an Tafeln



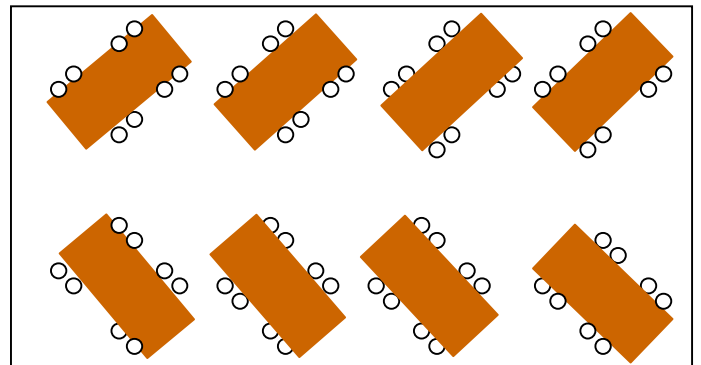
Ausrichtung für 104 Personen:

5 Tafeln à 12 Pers. sowie 1 Tafel für 32 Pers.

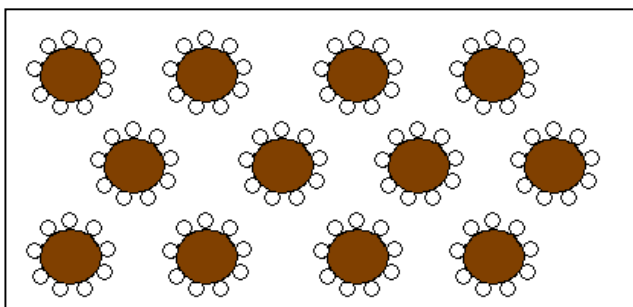


Ausrichtung für 64 Personen:

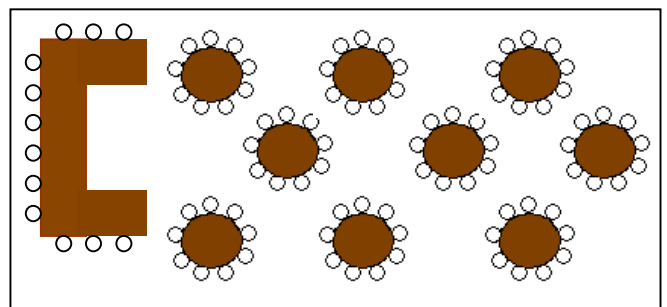
8 Tafeln in Fischgrätform à 8 Pers.



Ausrichtung mit runden Tischen für max. 108 Pers.:
Max. 12 runde Tische (150cm) à jeweils max. 9 Pers.



Ausrichtung für 93 Personen:
kleine U-Tafel für 12 Pers. +
9 runde Tische à max. 9 Pers.

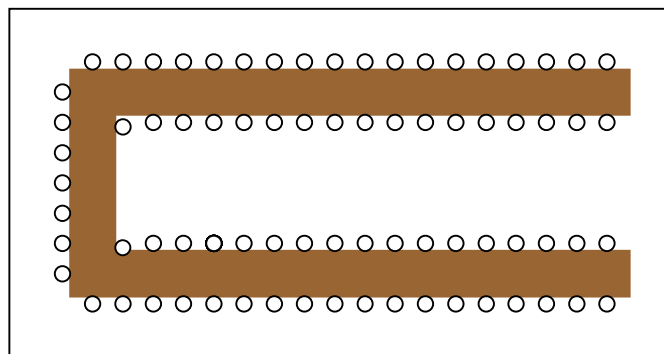




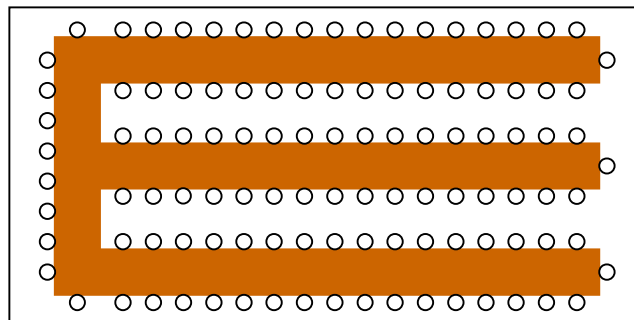
Tischordnung „Großer Saal“

+ 40 Personen zusätzlich im Wintergarten möglich.
(lange Tafel max. 35 Pers., sonst 5 Tafeln à 8 Pers.)

U - Tafel
Bis zu 77 Personen

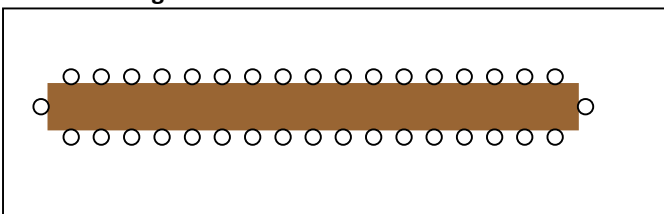


E - Tafel
Bis zu 109 Personen



**Tischordnung Restaurant „Goldener Greif“
(Wintergarten)**

Lange Tafel max. 36 Personen



5 Tafeln à 8 Pers.

