



Lutter & Wegner
SCHLOSS GLIENICKE
Restaurant Remise & Weinhandlung



Empfänge | Veranstaltungen | Hochzeitsfeiern

2024



Mit unseren folgenden Angeboten möchten wir Ihnen die gastronomische Planung Ihrer Veranstaltung erleichtern.

Unsere vielfältigen Vorschläge lassen sich individuell nach Ihren persönlichen Wünschen zusammenstellen.

Zu Beratungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Für persönliche Gespräche vor Ort bitten wir um Terminvereinbarung.

Veranstaltungen:

Kristina Oschmann
mail@schloss-glienicke.de
Tel. +49 (0)30 - 20 29 54 16

Betriebsleitung:

Christian Erdtmann
mail@schloss-glienicke.de
Tel. +49 (0)30 - 805 4000

www.schloss-glienicke.de

Wünschen Sie ein konkretes Angebot für Gesellschaften ab 10 Personen oder exklusive Veranstaltungen, senden Sie bitte eine Email mit dem gewünschten Datum, Uhrzeit und der Personenzahl. Sie erhalten dann zeitnah ausführliche Informationen, zu welchen Konditionen eine Reservierung möglich wäre.

Im Anschluss vereinbaren wir gern einen Termin zu einer Besichtigung, welche die Entscheidungsgrundlage für die generelle Buchung unseres Hauses sein sollte. Die detaillierten Absprachen für den Aufenthalt in unserem Haus finden dann ca. 1-3 Monate vorher im Rahmen eines ausführlichen vor-Ort Termines statt, an dem alle Ihre Wünsche und Fragen geklärt werden und ein gastronomischer Ablaufplan gemeinsam erarbeitet wird.





Die Geschichte des Schloss Glienicke

Schloss und Park Glienicke sind ein Produkt des 19. Jahrhunderts und zweier Bauherren: des Fürsten und Staatskanzlers Hardenberg, der aus einem Landgut einen fürstlichen Landsitz machte und dem die Ehre gebührt, die beiden bedeutendsten Künstler Preußens, den Architekten Schinkel und den Landschaftsgärtner Peter Joseph Lenné, an dieses Areal gebunden zu haben und des Prinzen Carl von Preußen, der das Ganze in ein fürstliches Sommerpalais mit ausgedehnter Parkanlage verwandelte.

Prinz Carl übernahm 1824 von den Erben des Fürsten Hardenberg ein Landgut, dessen Feld- und Waldstücke mit gärtnerisch angelegten, sogenannten englischen Partien durchsetzt waren, dessen Gutshaus einen wesentlichen inneren Umbau durch Schinkel gerade hinter sich hatte und dessen Hausgarten (Pleasureground) durch Lenné soeben angelegt worden war.

Seine erste Aufgabe war es, mit Hilfe von Schinkel und Persius die vorhandenen Architekturen zu einem Sommerpalais von prinzigem Anspruch umzugestalten und die gesamte Anlage mehr und mehr aus einem aufgeschmückten Gutsbesitz in einen Landschaftsgarten zu verwandeln. Mit dieser Aufgabe war er nahezu die ganze Zeit seines Lebens beschäftigt, zunächst bis in



die 1840er Jahre hinein, unter wesentlicher Anleitung von Lenné, dann immer mehr und mehr aus eigenen, im Verkehr mit dem zweiten großen Landschaftsgartenfreund Preußens, dem Fürsten Pückler-Muskau, herausgebildeten Ideen, doch mit der besonderen Note der Jagdfreude lichkeit und der Freude an bizarren Schluchten- und Felsformationen, worin denn Glienicke auch von allen preußischen Landschaftsgärten dieser Zeit am meisten hat. So ähnlich, wie der Gartengeschmack des Prinzen sich mit zunehmendem Alter wandelte, so wich auch der zarte, gleichwohl mit antiker Monumentalität auftretende Klassizismus Schinkels dem italienischen Villenstil eines Persius oder von Arnim.

Nach der Heirat mit Prinzessin Marie von Sachsen Weimar-Eisenach entwickelte sich sowohl dort wie in Glienicke ein Zentrum lebhafter Geselligkeit, von dem die bisher publizierten Briefe des prinziglichen Ehepaars und das Tagebuch des Oberhofmeisters zu berichten wissen.





Unsere Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltungen

Für private Feierlichkeiten und Geschäftsveranstaltungen empfehlen wir die exklusive Buchung der geeigneten Räume zur alleinigen Nutzung. Dafür erheben wir gastronomische Mindestumsätze. Wird dieser Umsatz aus Speisen und Getränken nicht erzielt, wird der Differenzbetrag als Raummiete gebucht.

Folgende Räume stehen Ihnen zur Verfügung:

- Restaurant Remise mit Wintergarten: bis 120 Personen
- Wintergarten: bis 30 Personen
- Schlosspark-Terrasse: ca. 220 m²
- Remisenhof-Terrasse: ca. 730 m²

Richten Sie Ihre individuelle Veranstaltungsanfrage an: mail@schloss-glienicke.de

Sie erhalten umgehend ein Angebot und Informationen von uns.

Für Besichtigungen vor Ort bitten wir freundlich um Terminvereinbarungen.

(Beispiele von Veranstaltungen. Besprechen Sie Ihre individuellen Wünsche gern mit unserer Event-Abteilung.)



Restaurant Remise mit Wintergarten & Schlosspark-Terrasse

Für Hochzeiten, Gala-Dinner und ähnliche Veranstaltungen bis ca. 96 Personen empfiehlt sich die exklusive Anmietung unseres Restaurants mit Wintergarten und Seeterrasse (zur Havelseite).

Ein separater Garderobenbereich sowie sanitäre Anlagen sind vorhanden.



Restaurant ohne Wintergarten:

ca. 135 qm
(ca. 18 m x 7,5 m)
Lange Tafeln: bis 96 Personen



Wintergarten:

ca. 35 qm
(ca. 10 m x 3,5 m)
Lange Tafel: bis 30 Personen

*Eventuelle Flächen für Büffet,
Tanz oder ähnliches reduzieren die
Maximalkapazitäten entsprechend.*



Schlosspark-Terrasse:

zusätzlich nutzbar zum Verweilen
bei exklusiven Buchungen /
Sitzgelegenheiten für individuelle
Anzahl an Personen und Sonnen-
schirme sind vorhanden



Schloss-Spezial

Unser besonderes Angebot für Ihre Veranstaltung

Pauschale: 145,00 € pro Person (7 Stunden, z.B. 18 - 01 Uhr)

inklusive 2 Service-Mitarbeiter

(Veranstaltungsverlängerung nach 01:00 Uhr nur mit vorheriger Absprache)

(unser Service-Personal ab 01 Uhr sowie weiteres Leihpersonal: 35,00 € / pro Mitarbeiter pro Stunde)

Dekoration

weiße Stuhlhussen und große Kandelaber mit Kerzen



Foto: Melanie Meißner



Foto: Melanie Meißner

Speisen

4-Gänge-Menü oder österreichisches Buffet *(Speisen aus unseren Vorschlägen)*
(gegen Aufpreis von 10 € p. P. ist auch ein anderes Buffet wählbar)

Getränke

Lutter & Wegner Riesling Sekt zum Empfang

Weine *(bitte wählen Sie je 1 Weiß- und Rotwein aus)*

Weißwein

Grauburgunder „Brunhilde“, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen
oder Riesling „Siegfried“, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen

Rosé und Rotwein

Rosé „Isolde“, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen
oder Cuvée „Tristan“, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen

Erfrischungen & Heißgetränke:

Bier vom Fass, Hefeweizen, Mineralwasser, Coca Cola, 2 verschiedene Fruchtsäfte,
Kaffee und Tee (alle weiteren Getränke separat / Preise zzgl. laut aktueller Getränkekarte)



Auf die Hand - für Ihren Empfang

*Wir empfehlen pro Person 3-4 Teilchen zu kalkulieren.
Bitte wählen Sie möglichst 3 bis 6 verschiedene Angebote aus und beachten Sie
eine Mindestbestellmenge pro Variation von 20 Stück.*

Herzhaftes

Speck-Pflaumen aus dem Ofen	3,00 €
Bunter Linsensalat	3,50 €
Kleine Königin-Pastete mit Gemüse-Salat	4,50 €
Mini-Bouletten mit Kartoffelsalat	4,50 €
Gnocchi in Schnittlauchsahne mit Parmesan	4,50 €
Kabeljau im Knuspermantel mit Zitronen-Mayonnaise	5,00 €
Lachstatar mit Avocado-Crème	5,00 €
Salat von Nordseekrabben mit Dill und Gurke	5,00 €
Senf-Ei von der Wachtel	5,00 €
Tafelspitz-Sülze mit Meerrettich-Haube	6,00 €
Vitello tonnato „Remise“	6,00 €

Canapées

Pumpernickel mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	4,50 €
Baguette mit Serrano Schinken	4,50 €
Graubrot mit Camembert und Wildpreiselbeeren	4,50 €
Graubrot mit Gouda und Feigensenf	4,50 €
Bruschetta mit Tomate, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	4,50 €

Süßes

Schokoladen Mousse mit Himbeercoulis	4,50 €
Weißer Mousse mit Amarena-Kirsche	4,50 €
Auswahl verschiedener Petits Fours	5,50 €
Crème Caramel im Gläschen	5,50 €
Panna Cotta mit Fruchtsauce	5,50 €

Mitternachts-Snacks

Mini-Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites	6,00 €
Mini-Wiener-Schnitzel mit Kartoffelsalat	7,00 €



Menüvorschläge

*Diese Angebote gelten für Gesellschaften ab 15 Personen.
Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Vegetarier können nach
Vorabinformation ein angepasstes Menü à la Küchenchef erhalten.*

Salate

Caesar-Salat mit gekochtem Ei, gehobeltem Parmesan und Croûtons

Variation von Blattsalaten mariniert mit Lutter & Wegner Hausdressing
mit Cranberries und gerösteten Brotwürfeln

Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkernen,
gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing

Vorspeisen

Gratinierter Crottin de Chavignol
oder

Karamellisierter Feta Käse

an Gemüsesalat à la Barigoule und Weißwein-Glace

Gebratene Jakobsmuschel auf buntem Cous Cous Salat mit Minze und Limette

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln, Tomaten und Frisée

„Label Rouge“ Lachs - klassisch gebeizt,
mit Risottosalat und Gurke-Mango-Chutney

Carpaccio vom Weiderind mit Olivenöl, Balsamico,
Pinienkernen, Parmesan und mariniertem Rucola

Suppen

Rinderconsommé mit Frittaten

Hochzeitssüppchen mit Gemüse-Streifen und Markklößchen

Möhren-Orangen-Süppchen mit Brunnenkresse

Schmortomaten-Süppchen mit Rosmarin-Croûtons und Pesto

Sellerie-Cappuccino mit einem Hauch Muskat

Im Sommer: Pikantes Melonen-Schaumsüppchen (*kalt*) mit Feta Käse



Zwischengerichte

Safran-Risotto
mit gebratener Jakobsmuschel und Pesto

Gebratene Pulpo
an Quinoa und Guacamole

Gefüllte Teigtaschen
mit Feige und Pecorino

Gnocchi in brauner Butter gebraten
mit frischem Rucola und Belper Knolle

Hauptgerichte

Argentinisches Roastbeef mit Speckbohnen-Bündchen
und Rosmarinkartoffeln

Brust von der Maispoularde
mit provenzalischem Ratatouille und cremiger Polenta

Kalbsmedaillon
mit glasierten Karotten und Kartoffel-Thymian-Gratin

Zanderfilet
auf Dill-Schmorgurken und Kartoffelpüree

Seeteufel mit Pinienkern-Kruste
an Weißwein-Risotto mit Kirschtomaten und Pesto

Mit Gemüse-CousCous gefüllte Paprika
gratiniert mit Picandou an Tomaten-Sugo

Tagliatelle mit Pesto, Kirschtomaten und Parmesan
(im Herbst mit Pfifferlingen)



Desserts

Crème brûlée
mit Mango-Limetten-Ragout und Nougateis

Dunkles Schokoladen-Mousse
mit Himbeerkrokant und Passionsfrucht-Bananen

Crème Caramel
mit Waldbeeren-Ragout und hausgemachtem Eis

Eistrüffel...
im Sommer: mit heißen Himbeeren
im Winter: mit warmem Zwetschgen-Ragout

Cassis-Sorbet
mit Limetten-Biskuit

Menü-Preise

3 Gänge Menü <i>mit Suppe oder Salat</i>	55,00 € pro Person
3 Gänge Menü <i>mit Vorspeise</i>	64,00 € pro Person
4 Gänge Menü <i>mit Vorspeise und Suppe</i>	74,00 € pro Person
4 Gänge Menü <i>mit Suppe oder Salat und Zwischengericht</i>	76,00 € pro Person
4 Gänge Menü <i>mit Vorspeise und Zwischengericht</i>	82,00 € pro Person
5 Gänge Menü <i>komplett</i>	99,00 € pro Person

*Auch ein Dessert-Buffer ist möglich.
Gern bieten wie Ihnen dies zu einem Aufpreis von 13,00 € p. P.
auf den ursprünglichen Menüpreis an.*

Wählen Sie hierfür 3 Desserts aus unseren folgenden Buffetvorschlägen aus.

Kuchen und Torten

für Ihre Veranstaltung

Wenn Sie für Ihre Feier in unserem Haus eine Torte oder Kuchen Ihres eigenen Bäckers oder Konditors wünschen, können Sie dies gern selbst mitbringen oder sich diese problemlos zu uns liefern lassen.

Eine Anlieferung ist auch am Vortag Ihres Festes möglich und die Ware kann bei uns eingekühlt werden.

Für mitgebrachte oder gelieferte Kuchen und Torten erheben wir ein Couvert/Tellergeld von 3,50 € pro Person.





Unsere Buffetvorschläge

Unsere Buffetvorschläge gelten ab 30 Personen und nur in Verbindung mit einer exklusiven Anmietung.

Österreichisches Buffet

Steirischer Krautsalat

Entenleber-Mousse mit Preiselbeeren

Feldsalat mit Kürbiskernöl und Crôutons

Tafelspitz-Terrine mit Grüne Bohnen Salat und frischem Kren

Geräucherte Fischvariationen an Kabis-Salat mit Dill

Karreespeck-Platte mit Cornichons und Meerrettich

Rindssuppe mit Frittaten

Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat

Spinat-Serviettenknödel mit Wurzelrahmsoße

Bachsaiibling mit zweierlei Karotten und Petersilie

Geschmorte Ochsenbacke mit Schupfnudeln und Rahmwirsing

Apfelstrudel mit Bourbon Vanille Sauce

Palatschinken mit Topfen gefüllt

„Mohr im Hemd“ mit Marillen-Ragout

Bergkäse-Salat mit Altem Balsamico und Kürbiskernen

75 € pro Person

Italienisches Buffet

Auswahl von italienischem Schinken und Salami

Vitello tonnato mit Kapernbeeren und Dörrtomaten

Mozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum

Carpaccio vom „Label Rouge“-Lachs mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

Toskanischer Hähnchen-Salat mit Zucchini, Zitronen und Oliven

Rucola-Salat mit Parmesan, Pinienkernen und Balsamicodressing

Pasta-Salat mit Chippole, Rindfleisch und Paprika, *leicht scharf*

Hausgemachte Antipasti-Auswahl

Schmortomaten-Süppchen mit Rosmarin-Croûtons und Pesto

Lachssteak auf Brokkoli und Orecchiette

Piccata Milanese mit Tomatensugo und Rosmarin-Bohnen

Zitronen-Kräuter-Hühnchen mit Mascarpone-Polenta

Gnocchi in Salzeibutter gebraten
mit Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

Crème Caramell im Gläschen

Klassisches Tiramisu

Weißer Schokoladenmousse mit Amarenakirschen

Italienische Käseauswahl

84 € pro Person

Schloss Glienicke Remise Buffet

Kaltes Roastbeef mit Cornichons und Remouladensauce

Variation von Räucherfisch-Pralinen mit Schnittlauchschand

Fenchel-Orangen-Salat mit gehobeltem Bergkäse und Rucola

Lauch-Quiche mit rosa Pfefferschmand

Römersalat mit Caesar-Dressing, Ei, Crôutons und Parmesan

Confierte Rotbarbenfilets mit Artischocken-Kräutersalat

Möhren-Orangen-Süppchen mit Ingwer

Rosa gebratenes Argentinisches Roastbeef mit Bohnenmelange und Kartoffelgratin

Steaks vom Butterfisch mit saisonalem bunten Risotto

Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffelpüree

Cous Cous mit mediterranem Gemüse und Limetten-Joghurt

Apfel-Crumble im Gläschen

Crème brûlée

Schokoladen-Terrine mit Himbeercoulis

Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

84 € pro Person



Getränkekarte [Auszug]

Softgetränke

San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	4,50 €
San Pellegrino / Acqua Panna	0,75 l	9,50 €
Coca Cola ^{1,2,3,5,6,7}	0,2 l	4,00 €
Coca Cola Zero ^{1,2,3,5,6,7}	0,2 l	4,00 €
Fanta ^{1,2,5,6,7}	0,2 l	4,00 €
Sprite ^{1,5,6,7}	0,2 l	4,00 €
Schweppes Indian Tonic Water ^{1,4,5,6,7}	0,2 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1,2,4,5,6,7}	0,2 l	4,00 €
Schweppes American Ginger Ale ^{1,2,4,5,6,7}	0,2 l	4,00 €
Dietz Orangensaft	0,2 l	4,00 €
Dietz Apfelsaft - naturtrüb	0,2 l	4,00 €
Saftschorle	0,2 l	4,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ³		4,50 €
Latte Macchiato ³		6,00 €
Cappuccino ³		5,00 €
Espresso ³		3,50 €

Bier

Radeberger Bier (Fl.)	0,33 l	4,50 €
Alster - Bier mit Fanta	0,33 l	4,50 €
Schöfferhofer Weizen	0,5 l	6,50 €
Allgäuer Büble Weißbier - alkoholfrei	0,5 l	6,50 €

Spirituosen

Ramazotti	4 cl	6,50 €
Averna	4 cl	6,50 €
Absolut Wodka	4 cl	7,00 €
Edelbrände aus Österreich von Reisetbauer	4 cl	10,00 €
- verschiedene Sorten - (ab 10,00 € - 24,00 € / siehe separate Karte)		

Gern servieren wir weitere *Aperitifs, Digestifs & Mixgetränke* nach Ihren Wünschen!

Getränkepauschalen

inklusive

Lutter & Wegner Riesling Sekt zum Empfang

Weine

(bitte wählen Sie je 1 Weiß- und Rotwein aus)

Weißweine

Grauburgunder „Brunhilde“, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen
oder Riesling „Siegfried“, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen

Rosé und Rotweine

Rosé „Isolde“, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen
oder Cuvée „Tristan“, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen

Bier, Erfrischungen und Kaffee

Radeberger Bier (Fl.)

Mineralwasser

Softdrinks

Fruchtsäfte

Kaffee und Tee

3 Stunden 45,00 € pro Person

4 Stunden 50,00 € pro Person

5 Stunden 60,00 € pro Person

Weitere Pauschalen kalkulieren wir gern nach Ihren Wünschen!



Sonstiges

Menükarten mit dem Schloss Glienicke Logo
mind. 10 Stück - 2,50 € pro Stück

Weißer Stuhl-Hussen
6,50 € pro Stück

Stehetisch mit Husse
15,00 € pro Stück

Kandelaber mit Kerzen
9,50 € pro Stück



Foto: Melanie Meißner

