

Alter Krug

Büfett-Auswahl

Liebe Gäste,

*aufgrund der aktuellen Verordnung zur
Eindämmung des Corona-Virus,
bieten wir Ihnen unsere Büfetts
exklusiv mit Bedienung an.*

Unsere Köche bedienen Sie vor Ort.

*Gern finden wir mit Ihnen auch eine
individuelle Lösung für Ihre Veranstaltung.*

Bitte sprechen Sie uns an!

Alter Krug

Individuelles Büfett für jeden Anlass

mit warmen und kalten Anteilen

- sehr zu empfehlen -

Vorspeisen

(als Flying Büfett)

Kleine Schnitzel mit Kartoffelsalat (warm)

Berliner Currywurst (warm)

Vitello tonnato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce
verschiedene Flammkuchen – vegetarisch, klassisch, spezial
u.v.m.

Warme Speisen von der Kochstation

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Bernaise

Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule

mit der klassischen Bratensauce

Frisches Gemüse der Saison

La Ratte Kartoffeln, Handgeschälte Salzkartoffeln

vegetarisch

Lasagne verdure mit frischen Gemüsen

auf fruchtiger Tomatensauce

Frische gemischte Blattsalate

mit Cherrytomaten, Gurke, Parmesansplitter

Französisches Baguette, Butter & Kräuterquark

Süßes

Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert, fein garniert

Kuchen vom Blech

Preis pro Person : 59,0

1 Koch für 3 Std. 65,0

zzgl. Servicepersonal – 60,00 € pro Servicekraft (3 h)

ab 25 Personen

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfetts für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Mediterranes Büfett

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce
Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto
Norwegische Räucherlachsplatte mit Senf-Dillsauce
Schinkenplatte mit italienischem Parmaschinken
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Feine gemischte Blattsalate mit Parmesansplittern
Verschiedene Salate nach Saison und Wahl
(z.B. Tomatensalat mit ital. Kräutern, Gurkensalat)

Hauptspeisen

Zarter Kalbsbraten aus der Keule mit Kräutern der Provence
und einem Schuß Weißwein geschmort in der klassischen Sauce
Norwegisches Lachsfilet aus dem Ofen auf einem Kräuterbett
und feiner Zitronenbutter
Frische Pasta mit kleinen Kalbsschnitzel in der
Parmesan-Eihülle gebraten „á la Milanese“
Frisches mediterranes Gemüse mit Romanesco, Spargel (saisonal),
Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Frische Pasta

Dessert

Zwei verschiedene Desserts
nach Wahl

ital. Ciabatta, franz. Baguette, Butter,
hausgemachter Tomaten-Frischkäsedip

Preis pro Person: 55,0
zzgl. Servicepersonal – 60,00 € pro Servicekraft (3 h)

ab 25 Personen

Vegetarische Varianten nach Absprache

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfettis sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfettis für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Europa Büfett

Vorspeisen

Schinkenplatte mit italienischem Parmaschinken
Norwegischer Räucherlachs mit Gravedsauce
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Gemischte Käseplatte mit französischem und italienischem Käse
Feine gemischte Blattsalate mit Parmesansplittern
Verschiedene Salatvariationen

Hauptgerichte

Ofenfrische Spanferkelkeule mit einer kräftigen Sauce
Züricher Geschnetzeltes aus Hähnchenbrustfiletstreifen
mit frischen Champignons einem Schuß Chablis
und Creme fraiche zubereitet
Gebratenes Havelzanderfilet auf Spitzkohl in Rahm

Beilagen

Berner Röstitaler, Kartoffelgratin,
handgeschälte Kartoffeln aus dem Umland
Frisches mediterranes Gemüse der Saison

Süßes

Zwei verschiedene Desserts
nach Wahl

Verschiedene Brotsorten, Butter
und hausgemachter Kräutersahnequark

Preis pro Person: 46,0
zzgl. Servicepersonal – 60,00 € pro Servicekraft (3 h)

ab 25 Personen

Vegetarische Varianten nach Absprache.

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfetts für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Büfett „Alter Krug“ aus der Region

Vorspeisen

Heringshappen mit feinem Dill-Sahneschmand
Hausgemachte Berliner Bouletten
Geräucherte Forellenfilets
Bauern-Speck-Salat
Kleine Käseplatte
Frische gemischte Blattsalate
mit Cherrytomaten und Parmesansplittern
Verschiedene Salatvariationen

Hauptgerichte

Brandenburger Entenkeule mit der klassischen Sauce
Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule in Biersauce
Havelzander auf der Haut kross gebraten auf Spitzkohl in Rahm

Beilagen

Handgeschälte Butterkartoffeln,
Kartoffelklöße
Marktfrisches Gemüse aus der Region,
Hausgemachter Apfelrotkohl

Dessert

Klassische Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce
Vanillesahnequark mit frischen Erdbeeren (saisonal)
Gemischte Brotauswahl aus der Landbäckerei im Havelland
Landbutter & Kräutersahnequark

Preis pro Person: 45,0
zzgl. Servicepersonal – 60,00 € pro Servicekraft (3 h)
ab 25 Personen
Vegetarische und vegane Varianten nach Absprache
mit dem Küchenchef

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfetts für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Tischbüfett „Family & Friends“

Unser Büfett „Family and Friends“ lädt ein, gemütlich mit Freunden und Familie am Tisch – wie zu Hause – zu speisen und sich zu unterhalten.

In Tellern auf den Tischen serviert

Frische gemischte Blattsalate
mit Cherrytomaten und Parmesansplittern

Vitello tonnato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce

Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto

Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Sauce Tatar

Norwegischer Räucherlachs

Medaillons vom Schweinefilet,
Argentinisches Minutensteak vom Rind
mit verschiedenen Saucen

Kleine Schnitzel „Wiener Art“ vom Bio-Schwein

Frische gebratene Lachsschnitte mit Kräuterbutter und Zitrone

Verschiedene frische saisonale Gemüse

Frittierte Hähnchennuggets

Französische Kartoffelchen in der Schale, Pommes frites

Brotauswahl und Butter, Kräuterquark, Tomaten-Frischkäsecreme

D e s s e r t

Zitronentorte

Apfel-Mandel-Torte

Preis pro Person: 48,0

zzgl. Servicepersonal – 60,00 € pro Servicekraft (3 h)

ab 20 Personen

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfetts für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Rustikales Grillbüfett für die Sommersaison

Vom Grill

Marinierte Nackensteaks in frischen Gartenkräutern mariniert

Argentinisches Minutensteak vom Rind

Kleine Schnitzel „Wiener Art“

Satéspieße, Scampispieße

Mini Burger

Merguez Lammbratwürstchen

Traditionelle Rostbratwurst

Bayerischer Leberkäse

Kalte Beilagen

Schwäbischer Kartoffelsalat

Italienischer Nudelsalat mit Blattspinat, Cherrytomaten und Mozzarella

Gemischte Blattsalate mit Cherrytomaten und Parmesansplittern

Tomatensalat, Gurkensalat, Cole Slaw Salat

Warme Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour cream

Mediterranes Gemüse, gegrillte Maiskolben

Rosmarinkartoffeln, Pommes frites

verschiedene Grillsaucen, Kräuterbutter,

Kräuterquark, Brotauswahl & Butter

Süßes

Klassische Sylter Rote Grütze mit Beeren

und Bourbon-Vanillesauce

Hausgemachter Vanillesahnequark

mit frischen Erdbeeren (saisonal)

Preis pro Person : 46,0

1 Koch für 3 Std. 65,0

zzgl. Servicepersonal – 60,00 € pro Servicekraft (3 h)

ab 25 Personen

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfets sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfets für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Alter Krug BBQ

vom Holzkohlengrill

Vorspeisen

Antipasti von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Griechischer Bauernsalat, Hausgemachter Kartoffelsalat
Italienischer Nudelsalat mit Blattspinat, Cherrytomaten und Mozzarella
Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)
Tomatensalat, Gurkensalat
Gemischte Blattsalate mit Cherrytomaten und Parmesansplittern

Vom Holzkohlengrill

(Koch vor Ort)

Argentinisches Entrecôte
Schweinemedaille im Speckmantel
Satéspieße, Scampispieße
Original Thüringer Rostbratwurst
Merguezwürstchen, Spanische Chorizo
Klassischer Bayerischer Leberkäse

Beilagen

Pommes frites, Steak fries
Ofenkartoffel mit Sour cream
Gegrilltes Gemüse und Maiskolben
Auswahl an verschiedenen Dips und BBQ-Saucen
Brotspezialitäten aus der Havellandbäckerei
Butter & Kräutersahnequark

Verschiedene Desserts

Vanillesahnequark mit frischen Erdbeeren (saisonal)
Original Wiener Kaiserschmarren
Zitronentarte

Preis pro Person: 68,0
+ 1 Koch vor Ort für 3 Std. 65,0
zzgl. Servicepersonal – 60,00 € pro Servicekraft (3 h)

ab 30 Personen

Vegetarische Varianten nach Absprache

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben. Unsere Büfets sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfets für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Büfett exklusiv

Zum Empfang Flying Büfett

Im Gläschen serviert mit kleinen Köstlichkeiten
Gegrillten Scampi, Seranoschinken,
Räucherlachs, Berliner Currywurst, Satéspieße
und vieles mehr

Büfett mit warmen und kalten Anteilen

Warmes (Koch vor Ort)

Argentinisches rosa gebratenes Roastbeef vom Stück
mit Sauce Bernaise
Knuspriger Bio-Jungschweinebraten mit Kruste
mit einer kräftigen Bratensauce
Gebratenes Fjordlachsfilet auf tomatisiertem Blattspinat

Gemüse / Salate

Frisches mediterranes Gemüse mit Prinzeßbohnen,
grünem Spargel, Vichykarotten, Champignons, Romanesco

Rosmarinkartoffeln in der Schale
handgeschälte Butterkartoffeln

Feiner Wildkräutersalat mit Cherrytomaten, Parmesansplittern
Verschiedene frische Salate

Frisches Baguette mit Butter und Kräuterquark

Dessert

(frisch zubereitet á la minute)

Original Wiener Kaiserschmarren
Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert

Preis pro Person: 68,00 €

(incl., Flying Büfett, Saalmiete, Auf- und Abbau, Endreinigung)

zzgl. 2 Köche für 3 Std. pauschal á 65,00 €

zzgl. 2 Servicekräfte pauschal á 60,00 €

ab 30 Personen

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfetts für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Das besondere Büfett „Alter Krug“

vorab am Tisch serviert

Pikante Geflügelessenz mit Kräuterflädle

Norweger Fjordlachs mit zwei verschiedenen Dips
Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Stielkapern
Originale italienische Antipasti aus frischen Gemüsen
Wildkräutersalat mit Kapuzinerblüten und Balsamico-Honigvinaigrette
Käseplatte mit französischem und italienischem Käse



Von der Kochstation (Koch vor Ort)

Kalbsmedaillons mit Portwein, Schalotten und Romanesco
Rinderfilettournedos mit Sauce Bernaise

oder

Schweinefilet vom Bio-Landschwein im Speckmantel
mit Pfifferlingssauce

Langustinschwänze gegrillt in Oliven-Kräuter-Chili-Öl

Pasta Linguine in Olivenöl, Kräutern und Scampi

Frischer Stangenspargel (saisonal) mit Sauce Hollandaise
oder frische Pfifferlinge (saisonal)
Tourniertes feines frisches Gemüse

Französische Kartoffeln in der Schale,
Süßkartoffelpommes, Safranrisotto

Auswahl an Baguette und frischem Brot
Butter & Kräuterquark



Variationen von heller und dunkler Mousse au chocolat
Apfeltarte oder Erdbeertarte

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren (saisonal)
Obstplatte mit frischen Früchten der Saison

**Preis pro Person: 110,0
ab 25 Personen**

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfettis sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfettis für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Unsere Dessertauswahl für Ihr Büfett

Bitte wählen Sie 2 verschiedene Desserts aus

Crème brûlée

Crème mit feinem Vanillegeschmack
und einem Topping aus karamellisiertem Rohrzucker

Schokoladen-Creme-Törtchen

Herbsüße dunkle Schokoladenmousse
mit einem Kern aus exklusiver Kakaomasse
auf Schokobisquitboden, bedeckt mit knackigen Schokoflocken

Straciatellacreme mit Amarenakirschen

Amarenakirschsauce auf Straciatellacreme geschichtet
auf einem Schokobisquitboden
im Gläschen serviert

Ricotta-Mascarpone-Törtchen mit Erdbeeren

Cremiges Ricotta-Mascarpone-Törtchen,
dekoriert mit einem Erdbeerspiegel,
kleinen Erdbeeren und Pistazien

Zitronentorte

Mürbeteigboden mit feiner Limonencreme,
bedeckt mit abgeflämmter Baiserhaube

Mandel-Apfel-Torte

Mürbeteigboden mit feiner Mandelcreme,
belegt mit Apfelspalten

Bourbon-Vanilleeis

mit Sylter Beerengrütze,
Sahne und Minzblatt

Alter Krug

Mitternachtsbüfett

(Flying Büfett)

Im Weckglas serviert auf Rucola

Scampispieße

Satéspieße

Berliner Currywurst

Kleine Berliner Bouletten

Seranoschinken

Matjesfilet auf Rösti

Käsespezialität

Süßkartoffelpommes

Berliner Kartoffelsüppchen

Rinderkraftbrühe

Süßes auf Anfrage

Preis pro Glas 4,5

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Auftragsannahme:

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Der Termin ist erst fest gebucht, wenn die unterschriebene Reservierungsbestätigung sowie die Anzahlung in Höhe von 10,00 € pro Person (bei Tischreservierungen) bzw. der individuell vereinbarte Zahlungsbetrag (bei gesetzten Veranstaltungen) bei uns eingegangen sind. Die Anzahlung wird am Veranstaltungstag verrechnet.

Preise:

Alle Preise sind in Euro incl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer zu verstehen. Bei einer Überschreitung des Zeitraumes von 4 Monaten zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungsbeginn, behält sich das Restaurant „Alter Krug Dahlem“ das Recht vor, die vereinbarten Preise den aktuell gültigen Preisen anzupassen.

Teilnehmerzahl:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Restaurant „Alter Krug Dahlem“ die genaue Anzahl der Teilnehmer bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Sollte sich die Personenanzahl später unverhofft minimieren, werden pro nicht kommenden Gast 10,00 € von einer geleisteten Anzahlung einbehalten. Individuelle schriftliche Vereinbarungen bleiben davon unberührt.

Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% hat das Restaurant „Alter Krug Dahlem“ das Recht, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

Eine kurzfristige Reduzierung der Personenanzahl (weniger als 48 Stunden vorher) bei einer gesetzten Veranstaltung kann seitens des Restaurants nicht mehr berücksichtigt werden und somit wird die ursprünglich bestellte Speisenanzahl in Rechnung gestellt.

Veranstaltungsdauer:

Der Rahmen einer Veranstaltung umfasst eine Zeitdauer zwischen 10:00 – 24:00 Uhr. Ab 00:00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag in Höhe von 150,00 € pro angefangene Stunde.

Reklamation:

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich mündlich oder spätestens 3 Tage nach der Veranstaltung schriftlich erfolgt.

Zahlung:

Der Rechnungsbetrag ist **sofort** nach Veranstaltungsende in bar oder per Kreditkarte zu leisten. Sollte die Zahlung bei Reservierungsanzahlung nicht innerhalb der festgesetzten Frist erfolgen, so erlauben wir uns, die Reservierung zu stornieren. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen in Höhe von 5% erhoben.

Stornierung:

Der Vertrag ist nach Bestätigung nur aus wichtigen Gründen kündbar. Die Kündigung/ Stornierung bedarf der Schriftform.

Es fallen folgende Stornogebühren an:

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| - bis 4 Wochen vor Veranstaltung | 5% des Bestellwertes |
| - bis 2 Wochen vor Veranstaltung | 20% des Bestellwertes |
| - bis 7 Tage vor Veranstaltung | 40% des Bestellwertes |
| - bis 3 Tage vor Veranstaltung | 80 % des Bestellwertes |

Der Abzug ersparter Aufwendungen ist bei der vorgenannten Aufzählung berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

Eine Stornierung ist nach dem genannten Termin nicht mehr möglich. **Es wird der Gesamtpreis der Reservierung fällig.**

Auch in diesem wird sich der Alte Krug Dahlem ersparte Aufwendungen anrechnen lassen.

Sollte die Veranstaltung von Seiten des Alter Krug Dahlem aus irgendeinem Grund nicht stattfinden, wird die volle Summe der Anzahlung – sofern geleistet – zurückerstattet.

Terrassennutzung:

Bei der Nutzung unserer Terrasse/Biergarten sind unsere Gäste angehalten, sich nach den Vorschriften des Landes-Immissionsschutzgesetzes Berlin (LimSchG Bln) zu richten. Verhaltensbedingter Lärm (z.B. durch laute Gespräche) durch den jemand gestört wird, ist in der Zeit von 22:00-06:00 Uhr untersagt.

Sofern sich Anwohner o.a. von Stimmen, Geräuschen oder Zigarettenrauch gestört fühlen, behalten wir uns das Recht vor, die Nutzung der Terrasse/Biergarten nach 22:00 Uhr zu untersagen.

Speisen:

Speisen, die nach Ende der Veranstaltung nicht verzehrt wurden, werden gemäß der Hygienevorschrift und Lebensmittelsicherheit fachgerecht entsorgt. Eine Mitnahme der „Reste“ ist daher nicht möglich.

GEMA:

Die Anmeldung und Kosten bezüglich der GEMA, für den Fall einer gesonderten Musik- bzw. und/oder Live - Darbietung, erfolgen durch den Veranstalter selbst.

Schriftform:

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform, andernfalls kann eine Berücksichtigung der Wünsche nicht gewährleistet werden.