

Alter Krug

Individuelles Büfett für jeden Anlass

mit warmen und kalten Anteilen

Vorspeisen

(als Flying Büfett)

Im Gläschen serviert mit kleinen Köstlichkeiten:

Kleine Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Marinierte Scampispieße, Norwegischer Räucherlachs

Serranoschinken auf Ruccola

Berliner Currywurst (warm)

Flammkuchen – klassisch und vegetarisch

Warme Speisen von der Kochstation

Argentinisches rosa gebratenes Roastbeef
vom Black Angus Rind mit Sauce Bernaise

Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule
mit der klassischen Bratensauce

Frisches Fjordlachsfilet aus dem Ofen
mit feiner Zitronenbutter

vegetarisch/vegan

Lasagne verdure mit frischem Gemüse
auf fruchtiger Tomatensauce

Frisches mediterranes Gemüse der Saison
mit Tomate, Zucchini, Champignons und Paprika

Rosmarinkartoffeln, Handgeschälte Butterkartoffeln

Feiner Wildkräutersalat mit sonnengereiften Tomaten,
Parmesansplitter und Balsamico-Honigvinaigrette

Französisches Baguette, Butter & Kräuterquark

Süßes

(Bitte zwei Desserts auswählen)

Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert, fein garniert

Sylter Rote Kirsch- und Himbeergrütze mit Bourbon-Vanillesauce

Strawberry Cheesecake

Preis pro Person : 59,00 €

ab 25 Personen

zzgl. 1 Koch für 3 Std. 65,00 € ; 1 Bedienung für 3 Std. 60,00 €

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

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
Käseplatte mit italienischem und französischem Käse
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Parmesansplitter

Hauptspeisen

Kleine Kalbsmedaillons mit mediterranen Kräutern
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 Spargel oder Pfifferlingen (saisonal), Paprika, Aubergine,
Zucchini und Champignons

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Frische Pasta
ital. Ciabatta, franz. Baguette, Butter,
hausgemachter Tomaten-Frischkäsedip

Dessert

(Bitte zwei Desserts auswählen)
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröstern
Creme Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert
Strawberry Cheese Cake

Preis pro Person: 65,00 €

ab 20 Personen

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

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

Rustikales Grillbüfett für die Sommersaison

Vorspeisen / Kalte Beilagen

Antipasti von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Tomate-Mozzarella Caprese mit frischem Basilikum
Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)
Wildkräutersalat mit sonnengereiften Tomaten,
Parmesansplitter und Balsamicodressing
Rucolasalat mit Garnele, getrockneten Tomaten
Honig-Senf-Dressing

Vom Grill

(Koch vor Ort)

Argentinisches Minutensteak vom Black Angus Rind
Marinierte Nackensteaks in frischen Gartenkräutern mariniert
Kleine Wiener Kalbsschnitzel
Saféspieße, Scampispieße
Mini Burger
Italienische Salsiccia (ital. Wurstspezialität)
Traditionelle Rostbratwurst
Lachsschnitte mit frischer Bio-Zitrone

Warme Beilagen

Mediterranes Gemüse mit frischen Kräutern
Ofenkartoffel mit Sour cream
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites
Süßkartoffelspalten
verschiedene Grillsaucen
(BBQ Sauce, Honig-Senf, Knoblauchsc., Cocktails.)
Kräuterbutter, Kräuterquark,
Brotauswahl & Butter

Süßes

Sylter Rote Kirsch- und Himbeergrütze mit Bourbon-Vanillesauce
Original Kaiserschmarren mit Zwetschkenröstern
oder
Frischer Blechkuchen (versch. Sorten)

Preis pro Person : 59,00 €

ab 25 Personen

zzgl. 1 Koch für 3 Std. 65,00 € ; 1 Bedienung für 3 Std. 60,00 €

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

Marinierte gegrillte Scampi, Serranoschinken,
Norwegischer Räucherlachs,
Berliner Currywurst,
Satéspieße mit Teriyakisauce
verschiedene Flammkuchen

Büfett mit warmen und kalten Anteilen

Warmes (Koch vor Ort)

Argentinisches Roastbeef vom Black Angus Rind
mit Sauce Bernaise – vom Koch vor Ort tranchiert
Ofenfrischer Spanferkelbraten vom Bauern aus dem Havelland
mit einer kräftigen Bratensauce
Norwegisches Lachsfilet aus dem Ofen auf einem Kräuterbett
und feiner Zitronenbutter

Gemüse / Salate

Mediterranes Gemüse der Saison mit Prinzeßbohnen,
grünem Spargel, Vichykarotten, Champignons, Zucchini, Paprika

Rosmarinkartoffeln in der Schale
handgeschälte Bio-Kartoffeln aus der Region
Süßkartoffelpommes

Feiner Wildkräutersalat mit sonnengereiften Tomaten,
Parmesansplittern und Balsamico-Honigvinaigrette

Verschiedene frische Salate (nach Absprache)

Frisches Baguette, Butter & Kräuterquark

Dessert

(frisch zubereitet á la minute)

Original Wiener Kaiserschmarren

Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert

Flying Büfett zum Empfang: 13,00 € p.P.

Büfett: 59,00 € p.P.

Gesamtpreis: 72,00 € p.P.

ab 20 Personen

zzgl. 2 Köche für 3 Std. pauschal á 65,00 €; zzgl. 2 Bedienungen pauschal á 60,00 €

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 S

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 Nachzuschlag 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.