



Bankettmappe 2012

Überraschend? Natürlich!



Herzlich willkommen!	Seite
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause und hoffen, dass Ihnen die Lektüre unserer Bankettmappe ein wenig Vorfreude auf Ihre Veranstaltung macht.

Wir verfügen über eine langjährige Erfahrung im Ausrichten von Familienfeiern und Firmenjubiläen. Egal, ob Sie eine Feier im kleinen Rahmen (ab 10 Personen) oder eine Veranstaltung bis 150 Personen planen, in unserem Hause finden Sie die passenden Räume.

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam, unter der Leitung von Vivien Virchow, mit saisonalen und frischen Gerichten sowie von unserem freundlichen Service, unter der Leitung von Jeannine Ehlert, verwöhnen! Wir begleiten Sie von der Planung bis zur Durchführung mit Rat und Tat, so dass Sie die Feier mit Ihren Gästen genießen können.

Zur ausführlichen Beratung empfiehlt es sich, einen Termin mit uns zu vereinbaren, Zeit mitzubringen und sich bei einem persönlichen Gespräch beraten zu lassen.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen gern ein individuell auf Ihren Anlass und Ihr Budget abgestimmtes Angebot.

**Herzlichst Ihr
Team vom Tagungszentrum**

Für erste Informationen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung:

☎ 03 33 63 / 50- 5 📧 info@tagungs-zentrum.de



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Unser Haus verfügt über drei große Veranstaltungsräume und das Restaurant „Von Hövel“. Im Sommer stehen darüber hinaus unsere Terrasse sowie der hauseigene Park für Ihre Feiern zur Verfügung. Alle Räume sind mit natürlichen Materialien eingerichtet und stehen im Einklang mit der uns umgebenden Natur.

Der **Raum Schorfheide** befindet sich im Erdgeschoss, direkt gegenüber der Rezeption, ist 244 qm groß und hat eine Deckenhöhe von 6 m. Er eignet sich - je nach Bedarf und Tischstellung - für Veranstaltungen von 40 bis 120 Personen. Der Raum Schorfheide verfügt über eine Beschallungsanlage, zwei lange Fensterfronten und direkten Zugang zum Park. Die vor dem Raum gelegene Wandelhalle eignet sich für Ihren Empfang vor der Veranstaltung.

Der **Raum Hubertusstock** befindet sich ebenfalls im Erdgeschoss, ist 136 qm groß und hat eine Deckenhöhe von 6 m. Er eignet sich - je nach Bedarf und Tischstellung - für Veranstaltungen von 20 bis 50 Personen. Der Raum Hubertusstock verfügt über eine lange Fensterfront und direkten Zugang zum Park. Die vor dem Raum gelegene Wandelhalle eignet sich für Ihren Empfang vor der Veranstaltung.

Der **Seminarraum 1**, im Erdgeschoss gelegen, ist 65 qm groß und hat eine Deckenhöhe von 6 m. Er eignet sich - je nach Bedarf und Tischstellung - für Veranstaltungen von 10 bis 20 Personen. Der Seminarraum 1 verfügt über einen direkten Zugang zum Park. Die vor dem Raum gelegene Wandelhalle eignet sich für Ihren Empfang vor der Veranstaltung.

Das **Restaurant „Von Hövel“** ist 240 qm groß und eignet sich - je nach Bedarf und Tischstellung - für Veranstaltungen von 40 bis 120 Personen. Das Restaurant „Von Hövel“ verfügt über eine Bar mit Kaminecke und einen direkten Zugang zu unserer Terrasse.

Raum	Runde Tische	6er/ 8er Blöcke	U- Form	Block
Schorfheide	80	80	60	60
Hubertusstock	60	60	40	40
Seminarraum 1	-	-	20	20
„Von Hövel“	64	100	60	-



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Unsere Küche verwöhnt Sie täglich mit leichten, neu interpretierten klassischen Kreationen. Unsere Spezialität sind Wild- und Fischgerichte. Das Küchenteam unter der Leitung von Frau Vivien Virchow verwendet bei der Zubereitung der Speisen fast ausschließlich frische Produkte und legt sehr viel Wert auf regionale Zutaten.

Im folgenden Rahmen bewegen sich unsere Preise:

3 Gang Menü	ab 22,00 €
4 Gang Menü	ab 31,00 €
Buffets	ab 25,00 €

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um Erfahrungswerte handelt. Natürlich sind Abweichungen nach oben wie auch nach unten möglich.

Um eine ausreichende Vielfalt gewährleisten zu können, bieten wir Buffet erst ab 20 Personen an.

Neben Ihren persönlichen Vorlieben spielen bei der Menüauswahl auch Anlass, Personenzahl, Datum und Uhrzeit der Veranstaltung eine maßgebliche Rolle. Die folgenden Gerichte stellen einen Spiegel unserer Küche dar, Änderungen im Angebot und Preisen behalten wir uns, auf Grund der Marktlage, vor. Zu Ihrer besseren Orientierung haben wir die Gerichte saisonal eingeteilt.

Aus den saisonalen Gerichten bieten wir Ihnen Menüempfehlungen an, gern können Sie natürlich auch aus den saisonalen Gerichten eigene Menüwünsche zusammen stellen. Bitte beachten Sie, dass wir innerhalb einer Menüfolge maximal zwei verschiedene Gerichte pro Gang anbieten können, damit ein entsprechender Zeitrahmen eingehalten wird.



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Zum Empfang bzw. zwischendurch reichen wir Ihnen gerne ein paar Appetitanreger. Nachfolgend einige Anregungen:

	pro Person
◆ Vitello Tonato von der geräucherten Pute	3,50 €
◆ Roastbeefröllchen mit Remoulade	5,50 €
◆ Pikante Blätterteigteilchen	2,50 €
◆ Kirschtomate mit Mini-Mozzarella	2,50 €
◆ Putenwürfel an Kirschtomate	2,50 €
◆ Champignon-Oliven-Spieße	2,50 €
◆ Hausgebeizte Lachsrose auf Pumpernickel	3,50 €
◆ Lachs im Kräutercrêpe mit Kräuterquark	4,50 €
◆ Käse-Pumpernickel-Trüffel	4,50 €
◆ Scampi auf Kirschtomatensalat	5,50 €
◆ Mini-Leberkäse auf Kartoffelsalat	3,50 €
◆ Tomaten- Bruschetta	3,50 €
◆ Bagels belegt mit	
- Lachs	3,50 €
- Schinken	2,50 €
- französischem Käse	3,50 €
◆ Windbeutel, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse	3,50 €
◆ Melonenschiffchen mit Schwarzwälder oder Wildschinken	3,50 €



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Gern richten wir für Sie und Ihre Gäste im Rahmen Ihrer Veranstaltung die Kaffeetafel her. Hierfür bieten wir Ihnen u. a. die nachfolgenden Varianten:

- ◆ **Kuchenbuffet** **7,50 € pro Person**
drei verschiedene hausgemachte Blechkuchen, Schlagsahne, Kaffee oder Tee ohne Limit
- ◆ **Kuchen- und Tortenbuffet** **10,50 € pro Person**
Wir servieren Ihnen drei hausgebackene Blechkuchen mit Schlagsahne und zwei verschiedene Torten sowie Kaffee und Tee soviel Sie mögen.

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen für diesen festlichen Anlass auch eine Torte nach Ihren Wünschen. Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen den genauen Preis erst nach einer detaillierten Absprache nennen können, da dieser abhängig von den Tortenzutaten ist.

Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine ganz besondere Torte (mit Foto oder mehrstöckig), dann empfehlen wir Ihnen, sich mit einer der folgenden Bäckereien/Konditoreien in Verbindung zu setzen:

Privatbäckerei Wiese

Friedrich-Ebert-Straße 13, 16225 Eberswalde
www.privatbaeckerei-wiese.de
 Telefon (033 34) 28 81 82

Cafehaus Teutoburg

Am Treidelsteg 6, 16244 Schorfheide
www.cafehaus-teutoburg.de
 Telefon (033 35) 45 13 74

Bäckerei Schmidt

Marktstraße 16, 16247 Joachimsthal
www.baekerei-schmidt-greifenberg.de
 Telefon (03 33 61) 721 11



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Frühlingsmenü 1

22,50 €

Spargelsuppe mit Bärlauch

* * * * *

Maishähnchenbrust, gefüllt mit Spinat und Feta, auf Basilikumrahm und Safranbandnudeln

* * * * *

Limonen-Joghurt-Mousse an marinierten Waldbeeren

Frühlingsmenü 2

25,00 €

Tomatenconsommé mit Ravioli

* * * * *

Rosa gebratener Kalbsrücken an frischem Spargel mit Frühlingskartoffeln, Sauce Hollandaise oder Semmelbutter

* * * * *

Rhabarber-Erdbeer-Ragout mit Vanilleparfait

Frühlingsmenü 3

26,50 €

Salat von Spargel und Kirschtomaten an italienischem Schinken und Parmesantalern

* * * * *

Gebratener Zander auf Dijonsenschaum mit jungem Spinat und neuen Kartoffeln

* * * * *

Duett von weißer und dunkler Schokolade an karamellisierter Ananas

Frühlingsmenü 4

29,50 €

Geräucherte Jakobsmuschel an feinen Salatspitzen in Limonenvinaigrette

* * * * *

Kräuterschaumsüppchen

* * * * *

Lammkeule, rosa gebraten, an Frühlingszwiebel-Möhren-Gemüse und Bärlauchkartoffeln

* * * * *

Frischer Obstsalat mit Pfefferminzsorbet



Frühlingsmenü 5

32,00 €

Hausgeräucherte Taubenbrust auf Traubengelee
an feinen Salatspitzen mit Trüffelvinaigrette

* * * * *

Rinderconsommé

* * * * *

Hirschrücken auf Preiselbeerjus
mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln

* * * * *

Mandelmousse an marinierten Schattenmorellen

	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Vorspeisen

FVs01	Salat von Spargel und Kirschtomaten an italienischem Schinken und Parmesantalern	7,00 €
FVs02	Geräucherte Jakobsmuschel an feinen Salatspitzen in Limonenvinaigrette	7,00 €
FVs03	Hausgeräucherte Taubenbrust auf Traubengelee an feinen Salatspitzen mit Trüffelvinaigrette	7,00 €

Suppen

FSu01	Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch	3,50 €
FSu02	Tomatenconsommé mit Ravioli	4,00 €
FSu03	Kräuterschaumsüppchen	3,50 €
FSu04	Rinderconsommé	4,00 €

Hauptgerichte

FHg01	Maishähnchenbrust, gefüllt mit Spinat und Feta, auf Basilikumrahm und Safranbandnudeln	15,00 €
FHg02	Rosa gebratener Kalbsrücken an frischem Spargel mit Frühlingskartoffeln, Sauce Hollandaise oder Semmelbutter	17,00 €
FHg03	Gebratener Zander auf Dijonsenschaum mit jungem Spinat und neuen Kartoffeln	16,00 €
FHg04	Lammkeule, rosa gebraten, an Frühlingszwiebel- Möhren-Gemüse und Bärlauchkartoffeln	15,50 €
FHg05	Hirschrücken auf Preiselbeerjus mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln	17,50 €



Desserts

FDe01	Limonen-Joghurt-Mousse an marinierten Waldbeeren	5,50 €
FDe02	Rhabarber-Erdbeer-Ragout mit Vanilleparfait	6,00 €
FDe03	Duett von weißer und dunkler Schokolade an karamellisierter Ananas	6,50 €
FDe04	Frischer Obstsalat mit Pfefferminzsorbet	5,50 €
FDe05	Mandelmousse an marinierten Schattenmorellen	6,00 €

	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Frühlingsbuffet

Frühlingsalate mit verschiedenen Garnituren und Dressings

Räucherfische und Edelfischterrinen im Kressebeet
an Sahnemeerrettich

Spargelsalat mit Kirschtomaten und Krebschwänzen

Carpaccio von Tomaten und Mozzarella

Papayasalat mit Bärlauchvinaigrette

Spinatsalat mit Joghurt und Granatapfel

* * * * *

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch

* * * * *

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Schalottenjus

Hähnchenbrust, gefüllt mit Rucola und getrockneten Tomaten

Gebratenes Welsfilet in Safransahne

Frischer Spargel mit Semmelbutter

Gemüseauswahl

Junge Kartoffeln und Gnocchi

* * * * *

Erdbeer-Rhabarber-Mousse

Bayrischcrème mit Schokosplittern und Schattenmorellen

* * * * *

Brotauswahl mit Frühlingsquark und Butter

28,00 €



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Sommermenü 1

23,00 €

Paprikaschaumsuppe mit Parmesantaler

* * * * *

Hähnchenbrust, gefüllt mit Rucola und Pinienkernen,
auf Joghurt-Senf-Rahm, mit jungen Möhren und Kräutergnocchi

* * * * *

Frischer Obstsalat mit Zitronen-Basilikum-Sorbet

Sommermenü 2

27,00 €

Gebratener Feta mit Waldhonig an sommerlichen Salatspitzen

* * * * *

Rosa gebratene Rehkeule auf Rotweinjus
mit frischen Pfifferlingen und Haselnuss-Spätzle

* * * * *

Aprikosen-Vanille-Ragout mit Sahne-Quark-Mousse

Sommermenü 3

29,00 €

Zucchini Blüten, gefüllt mit Lachmousse,
auf einer Tomatenvinaigrette

* * * * *

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Madeirajus
mit feinen Bohnen und Macaire-Kartoffeln

* * * * *

Geeiste Schokoladenmousse mit Pfirsich-Minze-Kompott

Sommermenü 4

32,00 €

Hausgeräucherte Taubenbrust
auf Pfeffer- Honig- Kirschen an jungem Löwenzahn

* * * * *

Steinpilzconsommé mit Pilzraviolis

* * * * *

Rosa gebratene Entenbrust auf Trüffeljus
mit Zuckerschoten und Kartoffeln im Baumkuchenmantel

* * * * *

Vanille-Maracuja-Parfait an Galliano marinierten Erdbeeren



Sommermenü 5

33,00 €

Lachstranche mit Meerrettichhaube
an feinen Salatspitzen mit Limonenvinaigrette

* * * * *

Tomatenessenz mit Mozzarella-Ravioli

* * * * *

Damwildbraten auf Thymianjus
mit Kräuternavetten und getrüffelten Kartoffelrosen

* * * * *

Mandelmousse und Nougatparfait an frischen Beeren

Vorspeisen

SVs01	Gebratener Feta mit Waldhonig an sommerlichen Salatspitzen	6,00 €
SVs02	Zucchini Blüten, gefüllt mit Lachsmousse, auf einer Tomatenvinaigrette	7,00 €
SVs03	Hausgeräucherte Taubenbrust auf Pfeffer-Honig-Kirschen an jungem Löwenzahn	7,00 €
SVs04	Lachstranche mit Meerrettichhaube an feinen Salatspitzen mit Limonenvinaigrette	6,50 €

Suppen

SSu01	Paprikaschaumsuppe mit Parmesantaler	4,00 €
SSu02	Steinpilzconsommé mit Pilzravioli	4,50 €
SSu03	Tomatenessenz mit Mozzarella-Ravioli	4,00 €

Hauptgerichte

SHg01	Hähnchenbrust, gefüllt mit Rucola und Pinienkernen, auf Joghurt-Senf-Rahm mit jungen Möhren und Kräutergnocchis	15,00 €
SHg02	Rosa gebratene Rehkeule auf Rotweinjus mit frischen Pfifferlingen und Haselnuss-Spätzle	17,00 €
SHg03	Rosa gebratener Kalbsrücken auf Madeirajus mit feinen Bohnen und Macaire-Kartoffeln	17,00 €
SHg04	Rosa gebratene Entenbrust auf Trüffeljus mit Zuckerschoten und Kartoffeln im Baumkuchenmantel	16,00 €
SHg05	Damwildmedaillon auf Thymianjus mit Kräuternavetten und getrüffelten Kartoffelrosen	17,50 €

	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Desserts

SDe01	Frischer Obstsalat mit Zitronen-Basilikum-Sorbet	5,00 €
SDe02	Aprikosen-Vanille-Ragout mit Sahne-Quark-Mousse	5,50 €
SDe03	Geeiste Schokoladenmousse mit Pfirsich-Minze-Kompott	6,00 €
SDe04	Vanille-Maracuja-Parfait an Galliano marinierten Erdbeeren	6,00 €
SDe05	Mandelmousse und Nougatparfait an frischen Beeren	6,50 €

Sommerbuffet

Frühlingsalate mit verschiedenen Garnituren und Dressings

Antipasti mit Knoblauchbrot

Tomatensalat im Balsamico-Honig-Sud mit frischen Erdbeeren

Fenchel-Paprika-Salat

Radicchio und Chicorée mit Zitrusfrüchten und Gorgonzola

Farfalle Salat mit getrockneten Tomaten und Rucola

* * * * *

Kalte Gemüsesuppe mit Parmesan

* * * * *

Rosa gebratene Rehkeule an Johannisbeerjus

Hähnchenbrust, gefüllt mit Rauke und Pinienkernen

Gebratener Butterfisch auf Tomaten-Zucchini-Ragout

Paprika-Champignon-Gemüse

Haselnussspätzle und Zitronenkräuterreis

* * * * *

Panna Cotta mit Waldbeeren

Schokoladen-Minze-Mousse mit Pfirsichkompott

* * * * *

Brotauswahl mit Frühlingsquark und Butter

28,00 €



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Herbstmenü 1

23,50 €

Kürbis-Ingwer-Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln

* * * * *

Schweinefilet auf Rahmchampignons
mit Vichykarotten und Kartoffelalern

* * * * *

Schokoladentiramisu mit Birnenkompott

Herbstmenü 2

25,00 €

Pfifferlingsrahmsuppe mit gekrusteltem Schinken

* * * * *

Schorfheider Damwildbraten in Cranberryjus
mit Rosenkohlblättern und Haselnuss-Spätzle

* * * * *

Zimtmouse auf gedünsteten Pflaumen

Herbstmenü 3

27,50 €

Hausgemachte Edelfischterrine an Kresseschaum

* * * * *

Das Beste von Kalb und Ente auf Portweinjus
mit Broccoliröschen und Kartoffelgratin

* * * * *

Dialog von heller und dunkler Schokolade
an Mango-Ingwer-Ragout

Herbstmenü 4

32,00 €

Pfifferlinge im Thymiangelee
auf Kartoffel-Schinken-Vinaigrette an Feldsalat

* * * * *

Wildkräutersüppchen

* * * * *

Gebratener Zander auf Linsen-Kürbis-Gemüse
mit Weißweinsahne und Schlosskartoffeln

* * * * *

Nougatparfait an einem Feigenragout



Herbstmenü 5

33,00 €

Crépinette vom Hasen an feinen Salatspitzen
mit Preiselbeerglace

* * * * *

Tomatenessenz mit Mozzarella-Ravioli

* * * * *

Rosa gebratener Hirschrücken auf Thymianjus
mit Pfifferlingen und getrüffelten Kartoffelrosen

* * * * *

Orangenmousse im Baumkuchenmantel
auf einer Schokoladensabayone

	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Vorspeisen

HVs01	Pfifferlinge im Thymiangelee auf Kartoffel-Schinken-Vinaigrette an Feldsalat	7,00 €
HVs02	Crépinette vom Hasen an feinen Salatspitzen mit Preiselbeerglace	7,00 €
HVs03	Hausgemachte Edelfischterrinen an Kresseschaum	6,00 €

Suppen

HSu01	Kürbis-Ingwer-Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln	3,50 €
HSu02	Pfifferlingsrahmsuppe mit gekrustetem Schinken	4,50 €
HSu03	Wildkräutersüppchen	3,50 €

Hauptgerichte

HHg01	Schweinefilet auf Rahmchampignons mit Vichykarotten und Kartoffelaltern	15,50 €
HHg02	Schorfheider Damwildbraten in Cranberryjus mit Rosenkohlblättern und Haselnuss-Spätzle	15,50 €
HHg03	Das Beste von Kalb und Ente auf Portweinjus mit Broccoliröschen und Kartoffelgratin	17,50 €
HHg04	Gebratener Zander auf Linsen-Kürbis-Gemüse mit Weißweinsahne und Schlosskartoffeln	16,00 €
HHg05	Rosa gebratener Hirschrücken auf Thymianjus mit Pfifferlingen und getrüffelten Kartoffelrosen	17,50 €



Desserts

HDe01	Schokoladentiramisu mit Birnenkompott	6,00 €
HDe02	Zimtmouse auf gedünsteten Pflaumen	6,00 €
HDe03	Dialog von heller und dunkler Schokolade an Mango-Ingwer-Ragout	6,50 €
HDe04	Nougatparfait an einem Feigenragout	6,50 €
HDe05	Orangenmousse im Baumkuchenmantel auf einer Schokoladensabayone	6,00 €

	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Herbstbuffet

Blattsalate mit verschiedenen Garnituren und Dressings
 Pilze in Thymiangelee und Wildsülze mit Remouladensauce
 Geflügellebermousse mit Traubenchutney
 Kirschtomatensalat mit Ziegenfrischkäse
 Spinatsalat mit Birnen und Äpfeln in Walnussvinaigrette
 Fenchelsalat mit Paprika
 Salat von Avocado, Tomaten und Mozzarella
 * * * * *
 Kürbis-Kokos-Crème
 * * * * *
 Wildschweinkeule in Wacholderrahm
 Verschiedene Steaks auf gebratenen Pilzen
 Variation von Edelfischen in Limonenrahm mit Kirschtomaten
 Gnocchi in Pfifferlingsrahm
 Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Möhren
 Kartoffelgratin und Haselnuss-Spätzle
 * * * * *
 Pflaumenknödel im Zimtmantel
 Beerentiramisu
 Frischer Obstsalat mit Vanillesahne
 * * * * *
 Brotauswahl mit Butter und Frischkäse

29,50 €



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Wintermenü 1

22,00 €

Geflügelconsommé mit frischem Grünkohl

* * * * *

Gänsebraten auf Majoranjus
mit Kirschkohl und Kartoffelklößen

* * * * *

Christstollenparfait an einer Zimtsabayone

Wintermenü 2

23,50 €

Glasierte Gänseleber mit Granatapfel
an feinen Salatspitzen

* * * * *

Entenbraten auf Schwarzkirschjus
mit Rosenkohl und Kartoffel-Majoran-Röstis

* * * * *

Zimtparfait auf Amaretto-Kirschen

Wintermenü 3

24,50 €

Kürbis-Kokos-Süppchen mit gerösteten Mandeln

* * * * *

Dialog von Lachs und Barsch auf Weißweinschaum
mit Winterwurzelm Gemüse und Schlosskartoffeln

* * * * *

Crêpes in Orangen-Karamell-Sauce mit Vanilleeis

Wintermenü 4

31,00 €

Mit Roquefort gratinierte Beaujolaisbirne
an feinen Salatspitzen mit Walnussvinaigrette

* * * * *

Rinderconsommé mit Gemüsestroh

* * * * *

Rosa gebratener Hirschrücken auf Trüffeljus
mit Kräuterpastinaken und Kartoffelrosen

* * * * *

Gebrannte Kokoscrème
an einem Ragout von Zitrusfrüchten



Wintermenü 5

34,00 €

Lachscarpaccio, mit Limetten-Rum-Vinaigrette mariniert,
an Chips von Sellerie und Roter Bete

* * * * *

Tomatisierte Zucchiniconsommé

* * * * *

Wildentenbrust auf Birnen-Chili-Sauce
mit Maronen-Kartoffel-Püree und Romanesco

* * * * *

After Eight-Mousse an Maraschinobereen

	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Vorspeisen

WVs01	Glasierte Gänseleber mit Granatapfel an feinen Salatspitzen	6,50 €
WVs02	Mit Roquefort gratinierte Beaujolaisbirne an feinen Salatspitzen mit Walnussvinaigrette	6,00 €
WVs03	Lachscarpaccio mit Limetten-Rum-Vinaigrette mariniert an Chips von Sellerie und Roter Bete	7,50 €

Suppen

WSu01	Geflügelconsommé mit frischem Grünkohl	4,00 €
WSu02	Kürbis-Kokos-Süppchen mit gerösteten Mandeln	3,50 €
WSu03	Rinderconsommé mit Gemüsestroh	4,00 €
WSu04	Tomatisierte Zucchiniconsommé	4,00 €

Hauptgerichte

WHg01	Gänsebraten auf Majoranjus mit Kirschrotkohl und Kartoffelklößen	15,50 €
WHg02	Entenbraten auf Schwarzkirschjus mit Rosenkohl und Kartoffel-Majoran-Röstis	15,00 €
WHg03	Dialog von Lachs und Barsch auf Weißweinschaum mit Winterwurzelgemüse und Schlosskartoffeln	16,50 €
WHg04	Rosa gebratener Hirschrücken auf Trüffeljus mit Kräuterpastinaken und Kartoffelrosen	17,50 €
WHg05	Wildentenbrust auf Birnen-Chili-Sauce mit Maronen-Kartoffel-Püree und Romanesco	17,00 €



Desserts

WDe01	Christstollenparfait an einer Zimtsabayone	5,50 €
WDe02	Zimtparfait auf Amaretto-Kirschen	6,00 €
WDe03	Crêpes in Orangen-Karamell-Sauce mit Vanilleeis	6,00 €
WDe04	Gebrannte Kokoscrème an einem Ragout von Zitrusfrüchten	6,00 €
WDe05	After Eight-Mousse an Maraschinobeenen	6,50 €

	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Winterbuffet

Blattsalate mit verschiedenen Garnituren und Dressings
 Variation von Schinken und Braten an Melone und Feigen
 Räucherfische und Edelfischterrinen an Honig-Dill-Senf
 Geflügellebermousse im Baumkuchenmantel an Cranberry
 Linsensalat mit Zimtgemüse
 Tomaten mit Orangen und Rauke
 * * * * *
 Waldpilzsuppe mit Buttercroûtons
 * * * * *
 Ente in Orangenjus
 Kalbrücken auf Schalottenjus
 Lachs und Barsch auf einem Gemüse-Safran-Rahm
 Kirschkohl und Grünkohl
 Broccoli und Möhren
 Bubenspitze, Kartoffeln und Klöße
 * * * * *
 Lebkuchentiramisu
 Apfel-Zimt-Mousse
 Käseauswahl mit frischen Früchten
 * * * * *
 Brotauswahl mit Butter und Schmalz

28,50 €



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Schorfheider Grillbuffet

Fuhrmannschüssel mit verschiedenen Dressings und Garnituren
 Apfel-Paprika-Mais-Salat, Gurkensalat mit Dill
 Tomatensalat mit Schnittlauch, Krautsalat mit Paprika
 Märkischer Kartoffelsalat

* * * * *

Rostbratwurst und Fleischspieße
 Marinierte Schweinenackensteaks
 Barsch im Speckmantel

Gemüsespieße und Fetapäckchen

Kartoffelecken mit Kräuterquark und Kartoffelgratin

* * * * *

Mandelmousse mit Weichselkirschen
 Zitronen crème, Bananen vom Grill

23,00 €

Mediterranes Barbecue

Frische Salate mit gerösteten Pinienkernen und Parmesansplittern,
 Kräuter-Knoblauch-Croûtons, Schafskäse und Mandeloliven
 Kirschtomatensalat mit Ziegenkäse, Carpaccio von Tomate und
 Mozzarella, Gegrilltes Paprikagemüse in Balsamico
 Gebratene Champignons und Austernsaitlinge
 Artischockensalat in Rauke und Parmesan
 Farfalle Salat mit getrockneten Tomaten und Rucola

* * * * *

Tomatencrèmesüppchen

* * * * *

Thunfisch mit Zitronen-Oliven-Pfeffer
 Scampi-Spieße, Lammkoteletts in Rosmarinöl
 Rib-Eye-Steaks und Putensatés

Toskanisches Gemüse, Kartoffelecken und Kartoffelgratin

* * * * *

Crème Brûlée, Frischer Obstsalat mit Orangenzucker
 Limonen-Joghurt-Crème

29,00 €



	Seite		
Herzlich willkommen!		◆ Menükarten	kostenfrei
◆ Ihr Hotel im Grünen	02	◆ Menükarten als Tischkarten mit Namen	1,50 €/Stück
◆ Unser Raumangebot	03	◆ Tischkarten	0,50 €/ Stück
Speisen & Getränke			
◆ Unsere Küche	04	◆ Blumengesteck	ab 20,00 €/ Stück
◆ Canapees & Snacks	05	◆ Kerzen (weiß)	kostenfrei
◆ Kaffee & Kuchen	06	◆ Kerzen (farbig)	0,50 € / Stück
◆ Frühlingsküche Menüs	07		
◆ Frühlingsküche Speisen	08	◆ Außenfackeln im Park	6,00 €/ Stück
◆ Frühlingsküche Buffet	09		
◆ Sommerküche Menüs	10	◆ runde Tische für 8 Personen	10,00 €/ Stück
◆ Sommerküche Speisen	11	◆ weiße Tischwäsche und Servietten	kostenfrei
◆ Sommerküche Buffet	12	◆ farbige Tischwäsche	auf Anfrage
◆ Herbstküche Menüs	13		
◆ Herbstküche Speisen	14	◆ Musik von der CD	kostenfrei
◆ Herbstküche Buffet	15	◆ Musiker (DJ, Live-Band, Orchester) vermitteln wir Ihnen gerne, bitte rechnen Sie mit	100,00 €/Stunde
◆ Winterküche Menüs	16		
◆ Winterküche Speisen	17	◆ Mikrofonanlage	150,00 €/Tag
◆ Winterküche Buffet	18	◆ Videobeamer	65,00 €/Tag
◆ Grill Buffets	19		
Wissenswertes			
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20		
◆ Empfehlungen	21		
◆ Das Kleingedruckte	22		
◆ Ihr Weg zu uns	23		



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Blumen

Blumengestecke für Ihre festliche Tafel bestellen wir gerne für Sie. Wir haben gute Erfahrungen mit den unten genannten Gärtnereien gemacht:

Gärtnerei Hahn (Finowfurt) Telefon (033 35) 662

Gärtnerei Vogt (Lichterfelde) Telefon (033 34) 21 92 10

Musikalische Umrahmung

Für die musikalische Untermalung Ihrer Veranstaltung empfehlen wir Ihnen unsere Partner, die unser Haus und unsere Gegebenheiten bestens kennen:

Schorfheide Touristik, Telefon (033 34) 38 25 50

Agentur Ullrich, Telefon (039 87) 53 763.

Gern sind wir Ihnen bei der Vermittlung weiterer Partner zur Verfügung.

Stammsägen und/oder Tauben steigen lassen

Beim traditionellen Hochzeitsfest darf das Baumstammsägen der jungen Brautleute und/oder das Steigenlassen von weißen Tauben natürlich nicht fehlen. Vor Beginn der Feierlichkeiten haben Sie die Möglichkeit, direkt vor dem Hoteleingang dieser Tradition zu folgen.

Poltern

Auch das Poltern gehört als Glücksbringer zum Hochzeitsfeste dazu. Ihre Gäste dürfen Ihnen gerne auf diese Weise gratulieren. Wir stellen Ihnen gegen Gebühr einen entsprechenden Container sowie Besen und Schaufel zur Verfügung.



Die Durchführung einer Veranstaltung in unserem Hause sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch ist, gemessen an den Qualitätsmaßstäben, die wir pflegen, ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich:

1. Es kann grundsätzlich nur ein im Voraus bestelltes, für alle Gäste einheitliches Menü serviert werden.
2. Abänderungswünsche im Menübereich für Gäste, die Diät- oder Allergienprobleme haben, sind in Einzelfällen natürlich jederzeit möglich.

Das bestellte Menü oder Buffet wird nach der Personenzahl in Rechnung gestellt, die uns am Vorabend der Veranstaltung als verbindliche Teilnehmerzahl angegeben wird. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

2. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden; in jedem Fall berechnet das Hotel eine Servicegebühr bzw. ein Korkgeld.
3. Das Abbrennen von Wunderkerzen und Tischfeuerwerken, sowie das Werfen von Konfetti oder Reis ist in unseren Räumen nicht gestattet. Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine Gäste, oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter.
4. Werbemaßnahmen, die einen Bezug zu unserem Hause aufweisen oder Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen, bedürfen der schriftlichen Einwilligung.
5. Unsere Rechnungen sind - sofern nicht anders vereinbart - zahlbar ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen nach Ende der Veranstaltung. Kreditkarten oder Schecks werden nicht akzeptiert.
6. Stornierungen aus unvorhergesehenen, triftigen Gründen werden von uns so kulant wie möglich behandelt. Eine Schadensersatzforderung in Höhe des entgangenen Umsatzes aus den geplanten Lieferungen und Leistungen wird nur dann erhoben, wenn die Reservierung der Räume bestätigt war und andere Anfragen deswegen nicht befriedigt werden konnten.

	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23



	Seite
Herzlich willkommen!	
◆ Ihr Hotel im Grünen	02
◆ Unser Raumangebot	03
Speisen & Getränke	
◆ Unsere Küche	04
◆ Canapees & Snacks	05
◆ Kaffee & Kuchen	06
◆ Frühlingsküche Menüs	07
◆ Frühlingsküche Speisen	08
◆ Frühlingsküche Buffet	09
◆ Sommerküche Menüs	10
◆ Sommerküche Speisen	11
◆ Sommerküche Buffet	12
◆ Herbstküche Menüs	13
◆ Herbstküche Speisen	14
◆ Herbstküche Buffet	15
◆ Winterküche Menüs	16
◆ Winterküche Speisen	17
◆ Winterküche Buffet	18
◆ Grill Buffets	19
Wissenswertes	
◆ Das Besondere für Ihr Fest	20
◆ Empfehlungen	21
◆ Das Kleingedruckte	22
◆ Ihr Weg zu uns	23

Anreise mit dem PKW

- ◆ A10 / nördlicher Berliner Ring
- ◆ bis zum Autobahndreieck Schwanebeck
- ◆ A11 Richtung Prenzlau
- ◆ bis zur Autobahnausfahrt Finowfurt
- ◆ B167 Richtung Neuruppin
- ◆ nach ca. 1 km rechts abbiegen
- ◆ L220 Richtung Joachimsthal
- ◆ den Ort Eichhorst durchfahren
- ◆ nach ca. 5 km links abbiegen in Richtung „Das Tagungszentrum der Wirtschaft“

Anreise mit der Bahn

Bahnverbindungen bestehen vom Hauptbahnhof Berlin nach Eberswalde oder bis nach Joachimsthal, Kaiserbahnhof. Von den Bahnhöfen organisieren wir für Sie gern einen Shuttle-Service.

Entfernungen

Flughafen Berlin	Tegel	ca. 70 km	ca. 50 Minuten
	Schönefeld	ca. 100 km	ca. 60 Minuten
Bahnhof	Joachimsthal (RB)	ca. 10 km	ca. 15 Minuten
	Eberswalde (IR)	ca. 20 km	ca. 30 Minuten
	Berlin HBF	ca. 60 km	ca. 60 Minuten
Städte/Orte	Joachimsthal	ca. 10 km	ca. 15 Minuten
	Eberswalde	ca. 15 km	ca. 20 Minuten
	Berlin (Mitte)	ca. 55 km	ca. 50 Minuten

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ringhotel Schorfheide
 Das Tagungszentrum der Wirtschaft
 Hubertusstock 2
 16247 Joachimsthal





Fotos ©:

Ringhotel Schorfheide

Seite 1 - 23