

**Festbuffet
Heinrich Zille**
mit Lieblings Speisen des
Berliner Originals

Variationen von Köpenicker Räucherfischen
Salate zart und frisch aus
Berliner Schrebergärten
Erlesene Schinkenauswahl und
Spezialitäten vom Eberswalder
Landfleischer,
Auswahl feinsten Salate von der
Kaltmamsell

Geräucherte Kartoffelsuppe mit
Speckstippe

Schweinshaxen aus hauseigener Räucherei
auf Tresterkraut
Gebratenes Lachsfilet auf
Spreewälder Sauce
Puten-Spinat-Roulade
Glasierte Gemüse der Saison
Kartoffelgratin
Butterreis

Große Käseauswahl
mit Trauben und Nüssen

Schusterjungs, Laugenbrezel,
frische Schrippen, Kornbrot
vom Berliner Bäckermeister,
geeiste Butter

Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce,
Pfannkuchen mit süßer Füllung
Arrangement mit saisonalen und exotischen
Früchten

Festpreis bis 20 Personen: 500,00 Euro
Jede weitere Person: 25,00 Euro

**Rustikales Buffet
Schuster Voigt**
mit deftigen Empfehlungen
des Hauptmanns von Köpenick

Bratheringe, eingelegt nach altem Rezept
Rollmöpfe aus dem Steintopf
Spreewälder Dillgurken
Hausgemachte Eisbeinsülze mit
Remoulade
Berliner Kartoffelsalat
Bolles Wurstsalat
Deftiges Schinkenbrett mit Spezialitäten
vom Kiezer Fleischermeister

Löffelerbsen mit Speck
Kasseler Rippenspeer in Mostrichsoße
Hausgeräucherte Schweinshaxen auf
Weinkraut
Buletten mit Schnippelbohnen
Kleine Feldkartoffeln mit Rosmarin

Käsebrett mit Frischkäse,
Emmentaler und Gouda
Griebenschmalz und Laugengebäck
Brotkorb und geeiste Butter

Rote Beerengrütze
Mohnpiln mit Vanillesoße

Festpreis bis 20 Personen: 440,00 Euro
Jede weitere Person: 22,00 Euro



RATSKELLER
KÖPENICK

Ihre Bestellungen nehmen wir gern entgegen:
Tel.: 030 6555178 Fax: 03065472749

**Galabuffet
Theodor Fontane**
ein kulinarischer Streifzug auf den Spuren des
großen Dichters durch Europa

Feiner Shrimpsalat mit Pernod abgerundet
Parmaschinken mit Melonenspalten
Entenleberparfait mit Waldorfsalat mit Nüssen
Geräucherter und gebeizter Lachs
an Dillsenfcreme
Vitello Tonnato, tranchierter Kalbsrücken in
Thunfisch-Kapern-Sauce

Geräucherte Kartoffelsuppe mit krosser
Speckstippe
Consomme mit frischen Gemüseperlen und
herzhaften Kräutercrepes

Gefüllte Maispouardenbrust auf feinstem
Morchelrahm mit Gewürz-Basmati-Reis
Schottische Hochrippe mit Bearer Sauce und
Kartoffel-Parmesan-Gratin
Deftig daherkommende Schweinsstelzen über
Buchenspänen geräuchert auf Rieslingkraut

Käse-Show Buffet
mit franz. Rohmilchkäsen, ital. Mozzarella
und Pecorino, Schweizerkäse und vielen
saisonalen und exotischen Früchten

Brotspezialitäten Europas mit verschiedenen
Buttervariationen

Luftige Champagner-Mousse mit Cassis-
Calvados-Sauce und Knusperhippe
Beeren-Mascarpone Creme
Festliche Obstpyramide

Festpreis bis 20 Personen: 840,00 Euro
Jede weitere Person: 42,00 Euro