

Veranstaltungen in unserer Sommerlounge ab 35 Personen

Buffetbeispiel 1

Saisonale Suppe (z.B. mediterrane Gemüsesuppe, Gazpacho, Pfifferlingssuppe)

Salatbar z.B. mit Antipasti (Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven), Blattsalate, Rucola, Tomaten, Champignons, Fetakäse, Taboulé (Couscoussalat)

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Französische Aufschnittplatte mit Salami, Landschinken und Hausgemachter Landpastete

Räucherfischplatte

Mit Kräutern der Provence geschmorter Lamnbraten*,

Grüne Bohnen und Kartoffelgratin

Auf der Haut gebratene Zanderfilets an Weißweinsauce

Bandnudeln mit Ratatouillegemüse und frischen Basilikum

Käsevariation mit Trauben und Walnüssen, Baguette, Vollkornbaguette, Butter

Mousse au Chocolat

Tiramisu von frischen Berrenfrüchten

Melonenvariation aufgeschnitten

Preis pro Person (ab 25 Erwachsene) 28,00 €

Buffetbeispiel 2

Saisonale Suppe

Salatbar z.B. mit Antipasti (Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven), Blattsalate, Rucola, Tomaten, Champignons, Fetakäse, Taboulé (Couscoussalat)

Französische Aufschnittplatte

Räucherfischplatte, Crevetten Sauce Cocktail

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Vegetarische Frühlingsröllchen, Terriyaki Hühnerspieße an süß-sauer-Chilisauce

Lachsfilets gebraten auf Blattspinat

Scheiben von der Entenbrust an Orangensauce

Bandnudeln mit Trüffel-Parmesan-Rahmsauce

Rosmarinkartoffeln

Marktgemüse

Käsevariation mit Trauben und Walnüssen

Baguette, Vollkornbaguette, Butter

Tiramisu von frischen Beerenfrüchten

Melonenvariation aufgeschnitten

Gâteau Opéra

(Zartbitterer Schokoladenkuchen mit Bisquit, Mandelkrokant und Ganache)

Preis pro Person (ab 25 Personen) 30,00 €

Domaines am Müggelsee

Barbecue Buffet, Beispiel 3*

Saisonale Suppe

Domaines Fischsuppe mit Rouillesauce, Croutons und Emmentaler

Salatbar z.B. mit Antipasti (Auberginen, Champignons, Oliven, Paprika, Zucchini),
Blattsalate, Rucola, Tomaten, Fetakäse, Taboulé (Couscoussalat), Rote-Beete-Orangen-
Salat mit Kürbiskernöl, zweierlei Dressing (Domaines' Vinaigrette und Ceasars Dressing),
Knoblauchcroutons

Diverse Quiches

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Vom Grill* z.B.:

Lachsfilets, Tagliata vom Entrecôte, Steak vom Thüringer Duroc-Schwein, Diverse Spieße
vom Lamm, Huhn und Garnelen - asiatisch und mediterran eingelegt, Salsiccia
(italienische grobe Bratwurst mit Fenchel), Merguez (Lamm/Rindswurst), Thüringer Bratwurst
Beilagen: Grüne Bohnen, Akkordeon-Ofenkartoffeln
Bandnudeln an Parmesan-Trüffel-Sahnesauce mit frischen Kräutern

Französische Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen, Baguette, Vollkornbaguette
Kräuterquark, Kräuterbutter, Diverse Dips, Senf, Ketchup.

Mini-Desserts:

Mini Creme Brulée, Gâteau Opéra

(Zartbitterer Schokoladenkuchen mit Bisquit, Mandelkrokant und Ganache,)

Tiramisu von Beerenfrüchten

Melonenvariation aufgeschnitten

Preis pro Person 38,00 €

*Bei Barbecuebuffet zzgl. Fying Cook (18 €/Std),

Alternative statt einem Hauptgericht in Buffet 1 oder 2

Coq au Vin mit Marktgemüse und Champignons

Hühnercurry „A la Thai“ mit Mongo, dazu Duftreis

Rinderbraten provenzalisch an Rotweinsauce oder

Spanferkelrollbraten „Dijoner Art“ (Senf-Honig-Sahnesauce)

Kalbsgeschneitztes an Madeirasauce mit Champignons (+ 2 € p. P.)

Wachteln an Trauben und Portweinsauce (+6,00 €)

Lammkarree mit Senf-Kräuterkruste (+8,00 €)

Filets vom Saint-Pierrefisch Sauce vierge (+2,00 € .p. P.)

Domaines Bouillabaisse Rouillesauce, Croutons und Emmentaler (+6,00 €p. P.)

Domaines vegetarische Gemüselasagne (+2,00 € p. P.)

Ziegenkäseravioli mit Ratatouillegemüse und gerösteten Pinienkernen

Risotto vom grünen Spargel und Trüffelessenz (+2,00€ p. P.)

Kinder

Bis 3 Jahre: Frei Kinder von 4 – 6 Jahre: 5,50 Kinder von 6 bis 12 Jahre €: 9,50

Domaines am Müggelsee

Getränke „A la Carte“

Getränke werden je nach Wunsch serviert und extra abgerechnet (s. Getränkekarte).

Wünschen Sie einen Champagner- oder Sektempfang? Unsere Empfehlung :

Secco, von J. Schittler	0,1 l.	4,50
Apéritif des Hauses (Crémant mit Holunderblütenlikör)	0,1 l.	6,50
Crémant de Bourgogne, Paul Delane	0,1 l.	6,50
Kir Royal (Crémant mit Cassislikör)	0,1 l.	6,50
Bellini (Crémant mit Pfirsichlikör)	0,1 l.	6,50
Hugo	0,3 l.	7,50
Aperol Spritz	0,3 l.	7,50
Love Song (Crémant mit eingelegter Hibiskusblüte)	0,1 l.	8,00
Champagne Paul Cochet Brut	0,75 l	65,00 €

oder...

Unsere Bowlspezialitäten 0,2 l 3,50 3 Liter 45,00 € 5 Liter 70,00 €

z.B. (saisonbedingt): Erdbeerbowl mit Wein und Sekt aufgespritzt, dazu frische Minze
Pfirsichbowl Weißwein, Sekt und Ginger Ale aufgespritzt und frische Minze und Ingwer
Melonenbowl mit Weißwein und Sekt aufgespritzt, dazu frische Minze

Fingerfood zum Sektempfang zubuchbar:

(s. auch Cateringliste unter www.domaines-berlin.de)

Beispiele:

- Dreierlei Häppchen 6,50€ für 3 Stk.
(z.B. Frischkäse/Lachs/frische Kräuter, Bresaola/Parmesan/Rucola/Pinienkerne, Brie/Feigenchutney/Walnuss)
- Dreierlei Gläschen ab 10 Stk 11,50 €
(z. B. Nordseekrabbensalat, Tafelspitzsalat mit Kürbiskernöl auf Rote-Beete, Ziegenfrischkäsemousse auf Birnenchutney)

Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln und Käse 9,50 Stk/6 P
und/oder

- Vegetarisch mit Feta, Peperoni, Rucola und Oliven 9,50 Stk/6 P

*Josef - Nawrocki - Straße 22 (im Müggelpark) 12557 Berlin-Friedrichshagen
Tel.: 030 - 64 09 15 79 info@domaines-berlin.de*

FAQ – Fact Sheet - Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Räumlichkeiten – Mindestumsatz bzw. Raummiete

Sind auch Kinder von der Partie, bitten wir um die genaue Anzahl mit Altersangabe.

Unsere Sommerlounge steht Ihnen ab einer Personenanzahl von ca. 30 bis max. 55 Personen zur Verfügung, bei einem Mindestumsatz an Speisen in Höhe von 980,00 € (35 P. x 28,00 € Buffet1) exkl. Getränke, Deko etc).

Sollte sich die Personenanzahl auf unter 35 Erwachsenen reduzieren, wird aus Kalkulationsgründen eine Raummiete erhoben, als Differenz von dem tatsächlich erreichten Umsatz an Speisen und dem vereinbarten Mindestumsatz an Speisen zzgl. Getränke.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir uns mitzuteilen, wie lange Sie maximal verweilen möchten.

Wenn nicht anders vereinbart, bieten wir Ihnen ein Zeitfenster von 3,5 Std. an.

Sollten Sie unsere Räumlichkeiten länger als vereinbart nutzen wollen, behalten wir uns ab der 4. Std vor, eine Raummiete von 80,00 € pro Std. nach Absprache mit Ihnen in Rechnung zu stellen. Die Stunden werden halbstündig berechnet.

Der Mindestumsatz bezieht sich auf einen Zeitraum bis 00:00 Uhr.

Ab Mitternacht wird eine Raummiete in Höhe von 85,00 € pro Stunde inkl. Service berechnet. Die Stunden werden halbstündig abgerechnet.

2. Zahlungsmodalitäten – Anzahlung

Für eine verbindliche Reservierung bitten wir um eine Anzahlung in Höhe von 250,00 € und schriftlichen Bestätigung unseres Angebotes.

Bitte beachten Sie, dass Ihre Reservierung erst durch unsere mündliche oder schriftliche Rückbestätigung zustande kommt.

Mit Ihrer Anzahlung erklären Sie sich mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.

Unsere Bankverbindung: Domaines Commerzbank Berlin

IBAN: DE45 1204 0000 0090 9358 00 BIC: COBADEFFXXX

Sie haben die Möglichkeit – wenn nicht anders vereinbart - einen Teil vorab und den Rest am Abend der Veranstaltung bar (Euro) oder mittels EC/Kreditkarte zu bezahlen.

Domaines am Müggelsee

3. Dekoration

Wir decken Ihnen eine große Tafel mit weißen Damasttischdecken und Kerzen.

Menükarten (auch personalisiert) mit Logo oder Gästenamen falls Sitzordnung: 50 Cent pro Karte

Gerne können Sie die Dekoration nach Ihren Wünschen erweitern.

Blumenarrangement ab 18,00 € pro Gesteck/Strauss. Bitte teilen Sie und ggf. Ihre Wunschfarbe und Stil mit.

Gerne können Sie die Dekoration nach Ihren Wünschen in Eigenregie erweitern, bzw. gestalten..

Bitte sprechen Sie mit uns ab, wann etwas vorbeigebracht werden kann, bzw. wann Sie zum dekorieren der Räume kommen dürfen.

Für den Aufbau Ihrer mitgebrachten Dekoration übernehmen, berechnen wir 25,00 € je angefangene Stunde.

4. Musik- Lautstärke

Loungige Atmosphäre mit entsprechender Hintergrundmusik und Beleuchtung.

Gerne kann eigene Musik mitgebracht werden (mit Ausgang für Chinchstecker/Kopfhörer).

Aus Rücksicht zu unseren Nachbarn weisen wir darauf hin, dass ab 22.00 Uhr nur Hintergrundmusik (Zimmerlautstärke) möglich ist.

Wir vermieten Beamer und Leinwand, bitte sprechen Sie uns bei Interesse an.

5. Speisen & Getränke

Eine weitere Speisenauswahl finden Sie auf www.domaines-berlin.de.

Gerne erstellen gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und erstellen Ihnen ein Angebot.

Bitte geben Sie Ihre Vorlieben und Unverträglichkeiten bereits bei der Reservierung an.

Stornierungsbedingungen

Bis 12 Wochen vor Veranstaltung ist eine kostenfreie Stornierung möglich, bis zu 8 Wochen vorher berechnen wir 50 % vom Mindestumsatz, bis zu 6 Wochen berechnen wir 80% vom Mindestumsatz, bei einer Stornierung bis zu 4 Wochen vor Veranstaltung sind wir berechtigt, den kompletten Mindestumsatz bei nicht Weiterverkauf der Räumlichkeiten zu berechnen.

Sollten sich Änderungen in der Personenanzahl ergeben, möchten wir Sie bitten, uns dies so zeitig wie möglich bekannt zu geben. Als Berechnungsgrundlage gilt die Personenzahl, die Sie uns bis 24 Stunden vor Veranstaltung freundlicherweise mitgeteilt haben.

Bitte teilen Sie uns die Telefonnummer des Ansprechpartners mit. s.o.

Änderungen vorbehalten.

*Josef - Nawrocki - Straße 22 (im Müggelpark) 12557 Berlin-Friedrichshagen
Tel.: 030 - 64 09 15 79 info@domaines-berlin.de*