

Veranstaltungen in unserer Sommerlounge ab 35 Personen

Buffetbeispiel 1

Saisonale Suppe (z.B. Spargelsuppe, mediterrane Gemüsesuppe, Gazpacho, Pfifferlingsuppe)
Salatbar mit Antipasti (Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven), Blattsalate,
Cocktailtomaten, Champignons, Fetakäse, Taboulé (Couscoussalat), Thunfisch
Französische Aufschnittplatte (Steak Tartare, hausgemachte Entenpastete, Bayonner
Landschinken, luftgetrocknete Saucisson)
Geräucherter Fisch

Bandnudeln mit Ratatouillegemüse und frischen Basilikum
Auf der Haut gebratene Zanderfilets an Weißweinsauce
Mit Kräutern der Provence geschmorter Lamnbraten*,
Grüne Bohnen, Kartoffelgratin
Käsevariation mit Trauben und Walnüssen, Baguette, Vollkornbaguette, Butter

Mousse au Chocolat
Tiramisu von frischen Berrenfrüchten
Melonenvariation aufgeschnitten

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

Buffetbeispiel 2

Saisonale Suppe

Salatbar mit Antipasti (Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven), Blattsalaten,
Cocktailtomaten, Champignons, Fetakäse, Taboulé (Couscoussalat), Thunfisch
Vegetarische Frühlingsröllchen, Terriyaki Hühnerspieße, Süß-sauer-Sauce

Französische Aufschnittplatte (Steak Tartare, hausgemachte Entenpastete, Bayonner
Landschinken, luftgetrocknete Saucisson)

Geräucherter Fisch, Crevetten, Cocktailsauce

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Bandnudeln mit Trüffel-Parmesan-Rahmsauce

Lachsfilets gebraten auf Blattspinat

Scheiben von der Entenbrust an Orangensauce

Rosmarinkartoffeln

Marktgemüse

Käsevariation mit Trauben und Walnüssen

Baguette, Vollkornbaguette, Butter

Tiramisu von frischen Beerenfrüchten

Gâteau Opéra

(Zartbitterer Schokoladenkuchen mit Bisquit, Mandelkrokant und Ganache)

Melonenvariation aufgeschnitten

Preis pro Person (ab 25 Personen) 35,00 €

Barbecue Buffet, Beispiel 3*

Saisonale Suppe

Domaines Fischsuppe mit Rouillesauce, Croutons und Emmentaler

Salatbar mit Antipasti (Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven), Blattsalaten, Cocktailtomaten, Champignons, Fetakäse, Taboulé (Couscoussalat), Thunfisch, zweierlei Dressing (Domaines` Vinaigrette und Ceasars Dressing)

Zweierlei Quiches der Saison

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 40,00 €

*Bei Barbecuebuffet zzgl. Fying Cook (20,00€/Std),

Alternative Hauptgerichte 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)

Ziegenkäseravioli mit Ratatouillegemüse und gerösteten Pinienkernen (+ 2 € p. P.)

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

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

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

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

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

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

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

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 (Cremant 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
Champagne Paul Cochet brut rosé	0,75 l	75,00
oder...		

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

z.B. (saisonbedingt):

Pfirsichbowle Weißwein, Sekt und Ginger Ale aufgespritzt und frische Minze und Ingwer

Melonenbowle mit Weißwein und Sekt aufgespritzt, dazu frische Minze

Erdbeerbowle mit Wein 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 35 bis max. 55 Personen zur Verfügung, bei einem Mindestumsatz an Speisen in Höhe von 1050,00 € (35 P. x 30,00 € 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 5 Std. an.

Sollten Sie unsere Räumlichkeiten länger als vereinbart nutzen wollen, sprechen Sie uns bitte an.

Ab der 5 Std behalten wir uns 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 min. 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: 80 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

Gerne erstellen gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

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

Mitbringen einer eigenen Hochzeitstorte

Für unseren Service berechnen wir ein Schnittgeld in Höhe von 1,50 pro Person für die Bereitstellung von Geschirr und Besteck, das Schneiden und das Verteilen.

Domaines am Müggelsee

6. 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. Telefon:

Änderungen vorbehalten.