

Les Buffets du Domaines

1/7

Sommerlounge 2019

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 (hausgemachte Gefügelleber-Portweinpastete,
Luftgetrockneter Landschinken, luftgetrocknete Saucisson, Cornichons)
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 Beerenfrüchten
Melonenvariation aufgeschnitten

Preis pro Person (ab 30 Erwachsene) 32,00 €

Kinder

Bis 3 Jahre: Frei Kinder von 4 – 6 Jahre: 8,50 Kinder von 6 bis 12 Jahre: 12,50

Buffetbeispiel 2

Saisonale Suppe

Salatbar mit Antipasti (Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven), Blattsalaten, Cocktailtomaten, Champignons, Fetakäse, Taboulé (Couscoussalat), mariniertes Thunfisch,

Vegetarische Frühlingsröllchen, Terriyaki Hühnerspieße, Süß-sauer-Sauce

Französische Aufschnittplatte (Steak Tartare, Bauernpastete oder Rilette je nach Saison, Bayonner Landschinken, luftgetrocknete Saucisson, Cornichons)

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 30 Personen) 36,00 €

Les Buffets du Domaines

3/7

Barbecue Buffet, Beispiel 3*

Saisonale Suppe

Domaines Fischsuppe mit Rouillesauce, Croutons und Emmentaler

Salatbar, Blattsalaten, Cocktailtomaten, Champignons, Fetakäse, Minimozzarella,

Taboulé (Couscoussalat), mariniertes Thunfisch, zweierlei Dressing (Domaines' Vinaigrette),

Quiche der Saison

Vom Grill* z.B.:

Gegrilltes Gemüse (Antipasti), 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

Butter, 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 (ab 30 Personen) 40,00 €

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

Les Buffets du Domaines

4/7

Alternative Hauptgerichte in Buffet 1 oder 2

Coq au Vin mit Marktgemüse und Champignons

Hühnercurry „A la Thai“ mit Mango, 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 (Auberginen, Tomatensauce, Creme Fraiche, Parmesan, Mozzarella, Basilikum) (+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 €)

Hochzeitstorten 5,50 € pro Person (nur für die gesamte Gesellschaft)

(einstöckig in Herzform 12-20P oder als Rechteck 20-45 P)

Framboisier

Kuchen mit Biskuit, Creme, Himbeeren und Pistazien

Fraisier

Kuchen mit Biskuit, Creme, Erdbeeren und Pistazien

Gateau Opéra

Zartbitterer Schokoladenkuchen mit Ganache und Mandelkrokant

Mitbringen einer eigenen Hochzeitstorte

Für unseren Service berechnen wir ein Schnittgeld in Höhe von 1,80 pro Person für die Bereitstellung von Geschirr und Besteck, das Schneiden und das Verteilen.

Speisen & Getränke

Gerne erstellen gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

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

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

Les Buffets du Domaines

5/7

Getränke „A la Carte“

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

Empfangsdrink

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...		

Bowlenspezialitäten

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

0,2 l 4,50 € 3 Liter 55,00 € 5 Liter 95,00 €

Fingerfood zum Sektempfang zubuchbar:

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

Dreierlei Canapés

6,50 € für 3 Stk. (min 45 Häppchen 15x3)

(z.B. Frischkäse/Lachs/frische Kräuter,
Roastbeef/Ei/Remoulade/Cornichon, Brie/Feigenchutney/Walnuss)

Dreierlei Gläschen

11,50 € (min. 60 Gläschen 20x3)

(z. B. Krabben-Mangosalat, Tafelspitzsalat/Kürbiskernöldressing
Ziegenfrischkäsemousse/ Birnenchutney)

Flammkuchen

Klassisch mit Speck und Zwiebeln 9,50 €
und/oder

Vegetarisch mit Feta, Peperoni, Oliven 9,50 €

*Josef - Nawrocki - Straße 22 (im Müggelspark) 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 Erwachsenenanzahl von 30 bis max. 55 Personen zur Verfügung, bei einem Mindestumsatz an Speisen in Höhe von 950,00 € (ca. 30 P. X 32,00 € Buffet1) exkl. Fingerfood, Getränke, Deko etc).

Sollte sich die Personenanzahl auf unter 30 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 verweilen möchten.

Wenn nicht anders vereinbart, bieten wir Ihnen ein Zeitfenster von max. 4 Std. an, bis max. 24:00 Uhr.

Sollten Sie unsere Sommerlounge länger nutzen wollen, sprechen Sie uns bitte an. Ab der 4. Stunde behalten wir uns vor, eine Raummiete von 120,00 € pro Std. inkl. Service in Rechnung zu stellen.

Die Stunden werden halbstündig berechnet.

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

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: DE54 1204 0000 0095 5864 00 BIC: COBADEFFXXX

Sie haben die Möglichkeit – wenn nicht anders vereinbart - einen Teil vorab und den Rest am Abend der Veranstaltung bar (Euro – 3% Rabatt) oder mittels EC/Kreditkarte zu bezahlen.

Les Buffets du Domaines

7/7

3. Dekoration

Wir decken Ihnen eine große Tafel mit Tischläufer und Kerzen.

Weißer Damasttischdecken: 25,00 €

Menükarten (auch personalisiert) mit Logo oder Gästenamen falls Sitzordnung: 50 Cent pro Karte (nur für die volle Personenanzahl)

Blumenarrangement ab 15,50 € pro 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.

Erfolgt der Aufbau Ihrer mitgebrachten Dekoration durch uns, 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. 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.

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