

Angebot Sommerlounge 2020

Buffetbeispiel 1

Saisonale Suppe

(z.B. Spargelsuppe, mediterrane Gemüsesuppe, Gazpacho, Pfifferlingssuppe)

Salatbar mit Antipasti (Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven), Blattsalate,

Cocktailtomaten, Champignons, Fetakäse, Taboulé (Couscoussalat), Thunfisch

Französische Aufschnittplatte (z. B. Bauernpastete oder Rilette je nach Saison, Bayonner Landschinken, luftgetrocknete Saucisson, Steak Tartare, 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

Baguette, Vollkornbaguette, Butter

Mousse au Chocolat

Tiramisu von frischen Beerenfrüchten

Melonenvariation

Preis pro Person (ab 35 Erwachsene) 35,00 €

Buffet 1 mit Käsevariation mit Trauben und Walnüssen 40,00 €

Kinder

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

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, Bauernpastete oder Rillette je nach Saison, Bayonner Landschinken, luftgetrocknete Saucisson, Cornichons)

Geräucherter Fisch, Crevettes roses, Cocktailsauce

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Vegetarische Quiche

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) 45,00 €

Barbecue Buffet, Beispiel 3*

Saisonale Suppe

Salatbar, Blattsalaten, Cocktailtomaten, Champignons, Fetakäse, Minimozzarella, Taboulé (Couscoussalat), Thunfisch, gekochtes Ei, Domaines Vinaigrette

Vom Grill* z.B.:

Gegrilltes Gemüse, Steak vom Thüringer Duroc-Schwein, Spieße vom Lamm mit mediterranen Kräutern und Huhn asiatisch gewürzt - Merguez (Lamm/Rindswurst), Thüringer Bratwurst

Bandnudeln an Ratatouillegemüse
Rosmarinkartoffeln

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

Mousse au Chocolat
Tiramisu von Beerenfrüchten
Melonenvariation

Preis pro Person (ab 35 Personen) 42,00 €

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

Grill de luxe, Beispiel 4*

Saisonale Suppe

Domaines Fischsuppe mit Rouillesauce, Croutons und Emmentaler

Salatbar, Antipasti (Auberginen, Champignons, Oliven, Paprika, Zucchini), Blattsalate, Cocktailtomaten, Champignons, Fetakäse, Minimozzarella, Taboulé (Couscoussalat), Thunfisch, gekochtes Ei, Zweierlei Dressing (Ceasars Salad und Domaines' Vinaigrette),

Vegetarische 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, Rosmarinkartoffeln

Bandnudeln an Parmesan-Trüffel-Sahnesauce mit frischen Kräutern

Französische Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen, Baguette,

Vollkornbaguette

Butter, Kräuterbutter, Diverse Dips, Senf, Ketchup.

Mini-Desserts: Creme Brulée, Gâteau Opéra

(Zartbitterer Schokoladenkuchen mit Bisquit, Mandelkrokant und Ganache,)

Tiramisu von Beerenfrüchten

Melonenvariation

Preis pro Person (ab 35 Personen) 55,00 €

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

Les Buffets du Domaines

5/9

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 Pinienkernen (+ 2 € p. P.)

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

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

Domaines vegetarische Gemüselasagne (Auberginen, Tomatensauce,

Crème Fraîche, 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

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

Framboisier

Kuchen mit Biskuit, Crème, Himbeeren und Pistazien

Fraisier

Kuchen mit Biskuit, Crème, 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.

Les Buffets du Domaines

6/9

Speisen & Getränke

Gerne erstellen gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

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

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 60,00 € 5 Liter 95,00 €

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)

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

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 40 bis 55 Personen zur Verfügung, bei einem Mindestumsatz an Speisen in Höhe von 1200,00 € (exkl. Fingerfood, Getränke, Deko etc).

Unter 40 Personen wird aus Kalkulationsgründen eine Raummiete berechnet. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot.

Wenn nicht anders vereinbart, bieten wir Ihnen ein Zeitfenster von max. 4 Std.

Eine längere Nutzung ist je nach Verfügbarkeit mit einer Raummiete selbstverständlich möglich, auch hier erstellen wir Ihnen Ihnen gerne ein personifiziertes Angebot. Die Stunden werden halbstündig berechnet.

Unser Restaurant schließt um 24:00 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 oder mittels EC/Kreditkarte zu bezahlen.

3. Dekoration

Wir decken Ihnen eine große Tafel mit Tischläufer und Kerzen.

Weißer Damasttischdecken: 35,00 €

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

Gerne können Sie die Dekoration nach Ihren Wünschen erweitern.

Blumenarrangement ab 15,00 € 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.

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. 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 (min. 30 P.) .

Bitte teilen Sie uns die Telefonnummer des Ansprechpartners mit. Telefon:

Änderungen vorbehalten.