

Domaines am Müggelsee

Menübeispiel I

Saisonale Suppe

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
am Weissweinsauce mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln
oder
Knusprige Brandenburger Landente an Bratapfel-Calvados-Sauce,
Blaubeer- Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
oder
Bandnudeln an Parmesan-Trüffelrahmsauce

Französische Käseauswahl

Crème brûlée

3 – Gänge pro Person 30,00 € 4 - Gänge pro Person 36,00 €

Menübeispiel II

Festtagssuppe

oder

Saisonaler Salat mit gebratenen Jakobsmuschel

Filets vom St.Pierrefisch an Hummersauce
Marktgemüse und Bandnudeln
oder

Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce, glacierten
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

oder

Ziegenfrischkäseravioli mit mediterranen Gemüse und Pinienkernen

Französische Käsevariation an Armagnacpflaumen und Walnüssen

Desserts Gourmand (Dreierlei Dessert an Beerenfrüchten)

3 – Gänge pro Person 40,00 € 4 - Gänge pro Person 47,00 €

Domaines am Müggelsee

Für die Kids...

Bandnudeln mit Tomatensauce und Käse	6,50
Kleines St-Pierre Fischfilet mit Marktgemüse und Reis	9,50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites	9,50

Getränke

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

Wünschen Sie einen Champagner- oder Sektempfang?

Secco, Julia Schittler, Rheinhessen	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 Weinbergpfirsichlikör)	0,1 l.	6,50
Hugo	0,3 l.	7,50
Lillet Vive - Lillet Blanc*, Tonic Water, Minze,		
Gurke, Eiswürfel, Zitrusseibe	0,3 l	7,50
Lillet* Wild Berry - Lillet Blanc*, Schweppes	0,3 l	7,50
Russian Wild Berry, Eiswürfel, frische Beerenfrüchte		
Aperol Spritz	0,3 l.	7,50
Love Song	0,1 l.	8,00
(Crémant mit eingelegter Hibiskusblüte)		
Champagne Pol Cochet brut	0,75 l.	65,00
Champagne Pol Cochet rosé	0,75 l.	75,00

Speisen

Gerne erstellen gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte geben Sie Ihre Vorlieben und Unverträglichkeiten bereits bei der Reservierung an.

Flying Buffet zum Sektempfang zubuchbar, Beispiele:

- Dreierlei Häppchen 6,50 € / 3 Stk.
Frischkäse/Lachs/frische Kräuter, -Tiroler Landschinken/Cornichos,
Brie/Feigenchutney/Walnuss
- Flammkuchen à 9,50 Stk:
Klassisch mit Speck/Zwiebeln oder
Vegetarisch mit Feta/Peperoni/Oliven

Einstöckige Torten rechteckig (20-45 P) oder in Herzform (20P) :

- Framboisier:
Kuchen mit Biskuit, Creme, Himbeeren
- Fraisier
Kuchen mit Biskuit, Creme, Erdbeeren und Pistazien
- Gâteau Opéra
Zartbitterer Schokoladenkuchen mit Ganache und Mandelkrokant

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

Dekoration

- Weiße Damasttischdecke: 25,00 €
- Weiße Stoffservietten: 0,50€ /Person
- Menükarten, auch personalisiert : 0,50€ /Person
(nur für den gesamten Tisch, ggf. mit Gästenamen falls Sitzordnung vorgesehen)
- Blumensträuße/Gestecke: ab 15,00€
(bitte teilen Sie uns ggf. Lieblingsblume oder Farbe mit)

Domaines am Müggelsee

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Reservierungen für die Terrasse werden nicht entgegengenommen. Sollten Kinder von der Partie sein, bitten wir um die genaue Anzahl mit Altersangabe.

Da unser Restaurant nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen aufweist können wir bei der Vergabe und Reservierung der vorhandenen Plätze keine große Flexibilität anbieten.

Reservierungen sind hinsichtlich der reservierten Zeit und der Anzahl der reservierten Plätze (d. h. der angekündigten Gäste) verbindlich. Bei Nichterscheinen oder Stornierung am gleichen Tag behalten wir uns vor, einen Unkostenbeitrag von 35,00€ pro Person zu berechnen, sollten die Plätze nicht weiter vergeben werden. Wir danken für Ihr Verständnis. Aus organisatorischen Gründen bitten wir uns mitzuteilen, wie lange Sie verweilen möchten. Wenn nicht anders vereinbart, bieten wir Ihnen ein Zeitfenster von 2,5 Std. an. Unser Restaurant schließt um 24:00 Uhr.

Geschlossene Gesellschaften

Unser Restaurant steht Ihnen als geschlossene Gesellschaft ab einer Personenanzahl von mindestens 20 Erwachsenen - bis 21 P. als große Tafel gedeckt, oder bis max. 26 P an 3 Tischblöcken - zur Verfügung. Bei geschlossenen Gesellschaften wird eine Raummiete von 950 € für 3 Stunden berechnet abzgl. der Menükosten. Option weitere Stunde 150 € je nach Verfügbarkeit. (exkl. Fingerfood, „A la Carte“ , Getränke, Dekoration, etc.).

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

Sollten Sie unser Restaurant länger nutzen wollen, ist dies gegen eine Raummiete ggf. möglich; sprechen Sie uns bitte an.

Unser Restaurant schließt um 24:00 Uhr.

Zahlungsmodalitäten – Anzahlung

Für eine verbindliche Reservierung ab 8 Personen wird um eine Anzahlung in Höhe von 100,00 €, ab 15 Personen 150,00 € gebeten. Bitte beachten Sie, dass Ihre Reservierung erst durch unsere mündliche oder schriftliche Rückbestätigung zustande kommt.

Unsere Bankverbindung:

Domaines Commerzbank Berlin

IBAN: DE54 1204 0000 0095 5864 00 BIC: COBADEFFXXX

Wenn nicht anders vereinbart haben Sie die Möglichkeit, einen Teil vorab und den Rest am Abend der Veranstaltung bar oder mittels EC-Karte/ Kreditkarte (Mastercard, Visa) zu bezahlen.

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

Stornierungsbedingungen

Bei Stornierungen bis zu 2 Wochen vor Veranstaltung von Veranstaltungen ab 15 Personen berechnen wir den kompletten Mindestumsatz bei nicht Weiterverkauf der Plätze.

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.

Stornierungen größerer Gesellschaften können nur per E-Mail unter info@domaines-berlin.de vorgenommen werden.

Bitte teilen Sie uns die Telefonnummer eines Ansprechpartner mit, damit wir Sie bei Fragen erreichen können.

Änderungen vorbehalten.