

# *Bankettmappe Museumsschänke Blankensee*

*Blankenseer Dorfstraße 4*

*14959 Trebbin OT Blankensee*

*Tel. 033731 – 12496*

*E-Mail:*

*info@museumsschänke-blankensee.de*

*Angesichts derzeit sehr dynamischer Preisentwicklungen für  
unserer Materialien erhalten wir von unseren Lieferanten  
momentan nur Tages- bzw. Wochenpreise.*

*Wir bitten um Verständnis, dass wir unser Angebot nur  
unverbindlich/freibleibend abgeben*

---

---

---

## CANAPES UND EMPFANGSGASTRONOMIE

### ***Halbe Brötchen belegt mit***

***Preis pro Stück auf Anfrage***

Schnittkäse, Radieschenfächer  
Brie, Walnusskerne  
Gekochter Schinken, Cornichons  
Roher Schinken, Silberzwiebeln  
Salami, Oliven  
Truthahnbrust mit Gurkenfächer, Kirschtomate  
Roastbeef, Kresse

---

### ***Baguette (französische Weiß- oder Vollkornbrotscheiben) belegt mit***

***Preis pro Stück auf Anfrage***

Frischkäse, Schnittlauch  
Brie, Walnusskerne  
Roastbeef, Waldorfsalat  
Tatar, Zwiebelringe  
Roher Schinken, Melonenkugel  
Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Dip  
Matjestatar auf Pumpernickel  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Räucheraal mit Dill, Wachtelei  
Tiefseegarnelen mit Cocktailsauce

---

### ***Kalte Snacks***

***Preis pro Stück auf Anfrage***

Spieße von Tomaten und Mozzarella  
Käsespieße mit Weintraube  
Scampispieße mit Krustade  
Peppadew mit Frischkäsefüllung  
Antipasti-Spieße  
Bagels gefüllt mit Eiersalat und Kochschinken  
Wraps gefüllt mit Farmersalat und Hähnchenbrust

---

### ***Warme Snacks***

***Preis pro Stück auf Anfrage***

Verschieden belegte Minipizzen  
Gemüstick im Tempuramantel  
Nürnberger Bratwürstchen mit Senf  
Quiche Lorraine  
Scampispieße  
Hähnchenspieße  
Vegetarische Frühlingsrollen mit Ketjap Manis

---

# ***Fingerfoodbuffet***

*Preußisch*

***kalt***

*Kleine Berliner Buletten  
mit Cornichons*

*Vollkornbrot  
mit Apfel - Grießen – Schmalz  
und Spreewälder Gewürzgurken*

*Weißbrotscheiben  
mit Zwiebelmatt, Metzgerbackschinken,  
geräuchertem Forellenfilet*

*Käsespieße mit Weinbeeren*

***warm***

*Schaschlik  
vom Landschwein in eigenem Saft*

*Kleine Kartoffelpuffer  
mit Apfelmus*

*Gegrillte Gemüsespieße an Gartenkräutersauce*

*Pellkartoffeln  
mit Kräuterquark und Spreewälder Leinöl*

***Dessert***

*Rote Waldbeerengrütze  
mit Vanillesauce*

*Grießflammeri  
mit Fruchtmark*

*Euro 27,90  
ab 20 Person*

# ***Brunchbuffet***

## ***Kalte Speisen***

*Salami und Schinkenspezialitäten vom Brett  
Internationale Käseauswahl mit Trauben  
Geräucherter Wildlachs mit Senf-Dillsauce  
Kräuterquark, Eiersalat*

*Verschiede Konfitüren, Honig, Nuss-Nougatcreme  
Fruchtjoghurt und Quark*

*Vollkornbrot, Brötchen, Croissants,  
Butter und Margarine*

## ***Warme Speisen***

*Rühreier  
mit Schinkenstreifen und Tomaten*

*Panierte Schweineschnitzel und Putenschnitzel*

*Nürnberger Bratwürste und Mini - Bouletten  
mit Senf, Ketchup und Barbecuesauce*

*Knusprig gebratener Speck,  
gebackene Champignonköpfe mit Sauce Remoulade*

*Passierte Tomatensuppe*

*Backschweinschinken in einer Kräuterjus,  
frisches Marktgemüse und Kräuterkartoffeln*

## ***Dessert***

*Süße gefüllte Eierkuchen  
Götterspeisenauswahl mit Vanillesauce  
Frisches Fingerobst*

*Euro 27,90  
ab 20 Personen*

# ***Bürgerliches Buffet***

## ***kalt***

*Käse – Wurst – Salat*

*Pellkartoffelsalat*

*Kaviar – Eier*

*Hackepeter – Igel*

*Spreewälder Essiggemüse*

*Vollkornbrot, Weißbrot  
Apfel – Griebenschmalz, Kräuterbutter*

## ***warm***

### ***Suppe***

*Bouillon vom Huhn  
mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und frischen Kräutern*

### ***Hauptgänge***

*„Frikassee vom Landhuhn“  
mit Buttererbsen, Karotten, Spargel und Champignons,  
Langkornreis*

*„Schustertopf“  
Eine Hausspezialität mit gebratenen Streifen vom Schweinerücken,  
Würstchen, Zwiebeln, Sauerkraut, Kartoffeln in einer Honig - Senfsauce*

### ***Dessert***

*Walmeistergötterspeise,  
Waldbeerengrütze  
mit Vanillesauce*

*Euro 32,90  
ab 20 Personen*

# ***Preußisches Buffet***

## ***Vorspeisen***

*Räucherfischauswahl aus dem Buchenrauch  
mit Meerrettichsahne*

*Schinkenplatte mit Spreewälder Essiggemüse*

*Frischer Hackepeter mit Zwiebeln und gekochtem Ei*

*Saisonaler Pflücksalat, Weißkrautsalat, Tomatensalat und Gurkensalat  
Vollkornbrot, Butter, Apfel-Grieben-Schmalz*

## ***Suppe***

*Altmärkische Bauernsuppe  
Bouillon mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse  
und frischen Kräutern*

## ***Hauptgänge***

*Pikant mariniertes Krustenbraten vom Landschwein  
in einer Kräutersauce,  
frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin*

*Zander- und Welsfilet „Spreewälder Art“  
auf Schmorgurkengemüse  
und Märkischen Sandkartoffeln*

## ***Dessert***

*Frisches Fingerobst*

*Rote Waldbeerengrütze  
mit Bourbon-Vanillesauce*

*Euro 34,90  
ab 20 Personen*

# ***Nostalgie Buffet***

## ***Vorspeisen***

### ***kalt***

*Geräucherte Fische aus dem Buchenrauch  
mit Apfel – Meerrettichsahne,  
kleine Buletten mit Spreewälder Essiggemüse,  
Gefüllte Eier mit Kaviar*

*Schopskasalat, Krautsalat, Bunter Kartoffelsalat,  
Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Kaviarbrötchen, Mischbrot, Butter und Margarine*

### ***warm***

*Ukrainische Soljanka  
mit Sauerrahm und Weißbrot*

## ***Hauptgänge***

*„Steak au four“*

*Gebratenes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken*

*„Goldbroiler“ Junges Hähnchen aus dem Ofenrohr*

*Welsfilet und Zanderfilet  
auf einer Sauce mit Wurzelgemüwestreifen und Meerrettich*

*Beilagen:*

*Ungarischer Letscho,  
Erbsengemüse in Holländischer Buttersauce,  
Kartoffeln aus der Mark, Kroketten*

## ***Dessert***

*Waldmeistergötterspeise,  
Apfelgrütze mit Vanillesauce  
Zitronenquarkcreme*

*Euro 34,90  
ab 20 Personen*

# **Grill- Buffet Standard**

## **Vorspeisen**

*Wildkräutersalat*  
*Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Knoblauch*  
*Amerikanischer Farmersalat*  
*Senf und Gewürzgurken*  
*Gegrillte marinierte Gemüse*  
*Pellkartoffelsalat*

*Dreierlei Grillsaucen:*  
*Barbecuesauce, Knoblauchsauce, Honigsauce*  
*Kräuterbutter*

*Ofenfrisches Brot, Ciabatta*

## **Frisch vom Grill**

*Rostbratwurst aus der Region*  
*Truthahnsteaks mit frischen Kräutern*  
*Rinderhüftsteak*  
*Spareribs*

*Grillsteaks vom Schwein*  
*in Kräuter-Marinade*

*als Beilagen servieren wir*  
*Maiskolben vom Grill, Grillkäse*  
*Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kräutern*

## **Dessertbuffet**

*Kokos Panna Cotta*  
*Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce*  
*Obstsalat*

*Euro 35,90*  
*ab 20 Personen*

# ***Kleines Grill- Buffet***

## ***Vorspeisen***

*Plücksalat*

*Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Knoblauch*

*Pellkartoffelsalat*

*Dreierlei Grillsaucen:*

*Barbecuesauce, Knoblauchsauce,*

*Kräuterbutter*

*Ofenfrisches Brot,*

## ***Frisch vom Grill***

*Rostbratwurst aus der Region*

*Truthahnsteaks mit frischen Kräutern*

*Grillsteaks vom Schwein*

*in Kräuter-Marinade*

*als Beilagen servieren wir*

*Maiskolben vom Grill,*

*Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kräutern*

## ***Dessertbuffet***

*Kokos Panna Cotta*

*Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce*

*Obstsalat*

*Euro 30,90*

*ab 20 Personen*

# ***Italienisches Buffet***

***kalt***

## ***Vorspeisen***

*(Als Fingerfood)*

*Duett von Melone  
und italienischem Landschinken mit Grissini*

*Sonnengereifte Tomaten und Mozzarella mit Basilikum  
an Balsamicoessig und Olivenöl*

## ***Antipasti***

*Mediterraner und tomatisierter Pastasalat*

*Ofenfrisches Ciabatta*

**\*\*\***

***warm***

***Suppe***

*Strauchtomatensuppe  
mit geschmolzenem Mozzarella*

## **Hauptgänge**

*Piccata Milanese von der Putenbrust mit Tomatensauce,  
Mandel-Broccoli und Kartoffelgnocchis*

*Saltim Bocca vom Schweinelachs  
mit mediterranem tomatisiertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln*

*Bandnudeln mit Rucola, getrockneten Tomaten,  
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, Rucola*

*Gebratenes Mittelmeerfischfilet an Knoblauchbutter,  
Tomaten, Oliven, Paprika und Zucchini*

## **Dessert**

*Hausgemachtes Tiramisu  
Panna Cotta mit Karamellsauce  
Frisches Fingerobst*

*Euro 39,90  
Ab 20 Personen*

# **Hochzeitsbuffet**

## **Vorspeisen**

*(Als Fingerfood)*

*Sonnengereifte Tomaten und Büffel-Mozzarella  
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse  
Nuthe-Lachsfilet an Pumpernickel und Frischkäse  
Veganer Cous Cous Tabouleh-Salat  
Wakamesalat mit mariniertem Hähnchenspieß  
Ciabatta, Baguette*

## **Suppe**

*„Altmärkische Hochzeitssuppe“*

*Geflügelbrühe mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und frischen Kräutern*

## **Hauptgänge**

*Geschmorte Irish Beef Ochsenbäckchen in einer Wurzelgemüsesauce  
Filet vom Jüterboger Heuschwein in Café de Paris Buttersauce  
Saltim Bocca von der Hähnchenbrust an Basilikumpestosauce  
Wels- und Zanderfilet in Gartenkräutersauce*

*Vegetarisch:*

*Gnocchi Pfanne mit Spinat und Tomaten*

*als Beilagen servieren wir*

*Buttergemüse*

*Bandnudeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln*

## **Dessertauswahl**

*Mousse au Chocolat*

*Hausgemachtes Tiramisu*

*Vegane Kokos Panna Cotta mit Fruchtmarmelade*

*Frisches Fingerobst*

*Euro 45,90*

*ab 25 Personen*

***Wir empfehlen Ihnen als Mitternachtsimbiss:***

*Deftige Gulaschsuppe mit Baguette,  
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen*

*Euro 15,90*

# ***Blankenseer Buffet***

## ***Vorspeise***

*Goulaschsuppe "Ungarische Art"  
mit Kartoffeln, Karotten, Paprika und Schmand*

*Gemischter Salat, Baguette*

## ***Hauptgänge***

*Fläminger Hirschgoulasch mit Pflaumen und Wurzelgemüse geschmort,*

*Schnitzel vom Jüterboger Strohschwein „Wiener Art“*

*Hausgemachte Rinderroulade  
pikant gefüllt an eigener Sauce*

*Gebratenes Zanderfilet  
nach „Müllerin Art“*

*Vegetarische Gnocchi-Pfanne*

## ***Beilagen:***

*Salzkartoffeln, Klöße, Nudeln*

*Apfelrotkohl, Gemüseauswahl*

## ***Dessert***

*Apfelstrudel*

*Obstsalat*

*Käseplatte*

*Euro 32,90  
ab 20 Personen*

## **Getränke Pauschale Bier/Wein**

### Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

### Saft:

Apfelsaft, Rhabarbersaft

### Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale, Limos

### Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken  
Weiß Trocken/ Halbtrocken/  
Weinschorle

### Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

### Bier:

Fassbier (Zapfanlage)  
Mixbier Alster, Diesel  
Bier Alkoholfrei  
Hefe  
Hefe Alkoholfrei

Pro Person 25 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

**Imbisswagen**

**Preis auf Anfrage**

**Getränke dienen zur Orientierung und können individuell an ihre Veranstaltung angepasst werden sowie auch der Imbisswagen**

## **Getränke Pauschale Longdrink**

### Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

### Saft:

Apfelsaft, Rhabarbersaft

### Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale,

### Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken  
Weiß Trocken/ Halbtrocken/

### Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

### Bier:

Fassbier (Zapfanlage)  
Mixbier Alster, Diesel  
Hefe  
Hefe Alkoholfrei

### Longdrinks:

Gin Tonic  
Rum Cola  
Lillet Raspberry  
Aperol Spritz

### Muntermacher:

Jägermeister  
Kirsch Likör

Pro Person 35 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

**Imbisswagen**

**Preis auf Anfrage**

**Getränke dienen zur Orientierung und können**

**individuell an ihre Veranstaltung angepasst werden  
sowie auch der Imbisswagen**

### **Getränke Pauschale Cocktail**

#### **Wasser:**

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum  
eindecken

#### **Saft:**

Apfelsaft, Rhabarbersaft

#### **Softdrinks:**

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale, Limos

#### **Wein:**

Rot Trocken/ Halbtrocken  
Weiß Trocken/ Halbtrocken/

#### **Sekt:**

Trocken oder Halbtrocken

#### **Bier:**

Fassbier (Zapfanlage)  
Mixbier Alster, Diesel  
Hefe  
Hefe Alkoholfrei

#### **Longdrinks:**

Gin Tonic  
Rum Cola  
Lillet Raspberry  
Aperol Spritz

#### **Cocktails:**

Sex on the Beach  
Mojito  
Caipirinha

#### **Alkoholfreie Cocktails:**

Rainbow  
Ipanema

Muntermacher:

Jägermeister

Kirsch Likör

Pro Person 47,90 Euro

Kinder 17 Euro bis 14 Jahre

**Imbisswagen**

**Preis auf Anfrage**