



Eure Hochzeit im Landhaus Hubertus

– Dieser Tag wird unvergessen schön in aller Erinnerung bleiben! –





Ein herzliches Hallo an Euch, unsere lieben Gäste!

Schön, dass ihr uns gefunden habt!

Welche Feier steht an, ihr Lieben?

- ♥ Eure Hochzeit?
- ♥ Silberne oder goldene Hochzeit? Oder ein 10-Jähriges?
- ♥ Geburtstag?
- ♥ Firmenjubiläum?
- ♥ Oder einfach eine ungezwungene Party mit Freunden & Familie?

Gerne statten wir euren festlichen Anlass aus und machen das Ganze zu einem besonderen und unvergesslich schönen Erlebnis!

Besichtigungs-/Absprache-Termine bitte telefonisch vorab für die folgenden Tage vereinbaren:

Mittwoch - Freitag ab 17:00
Samstag - Sonntag ab 14:00
Vormittags finden keine Termine statt
Montag & Dienstag - Ruhetage

Eure Vorteile bei uns sind:

- ♥ köstliches Essen, individuell zusammengestellt
- ♥ familiäre Atmosphäre und herzlicher Service
- ♥ große überdachte Terrasse, festlich gedeckt – exklusive Nutzung!
- ♥ Freie Trauung im Garten des Glücks
oder auf der überdachten Terrasse
- ♥ großes Gelände und zusätzliche Räume, die Euch zur Verfügung stehen
- ♥ umzäunter Garten mit großer Wiese
- ♥ Parkplätze in ausreichender Anzahl
- ♥ nah liegendes Hotel am Lunik Park (fußläufig erreichbar)
- ♥ Busanbindung (125) direkt vor der Tür
- ♥ Veranstaltungsplaner mit inbegriffen
...und vieles mehr!

 &  **0172 3050608 – Inna Jonas**



Buffet Vorschlag

Suppe am Platz serviert

- ♥ Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Apfel- und Orangenfilets - **vegi/vegan möglich**

Kalte Vorspeisen

- ♥ Gefüllte & gegrillte Antipasti
- ♥ Räucherfischvariationen mit z.B. Lachs, Heilbutt, Makrele und Forelle
- ♥ Serrano auf Melone
- ♥ Grüner frischer Salat mit Kirschtomaten und Parmesan mit 3 verschiedenen Dressingsorten - **vegi**
- ♥ Feinkostsalate: Curryhähnchen / Tomaten-Sugo - **vegi** / Couscous-Minze-Salat - **vegi**
- ♥ Käsevariationen aus Frankreich und Österreich

Hauptgerichte

- ♥ Zanderfilet gebraten an Julienne Gemüse und Kräuter-Soße
- ♥ Burgunderbraten (Rind) an Trauben-Rotweinsauce
- ♥ Schweinefilet Champignonrahmsauce **oder** Geflügelfilet mit Mango-Cocos-Soße

Beilagen

- ♥ Gemüse-Wildreis-Variation / Hausgemachte Eierspätzle
- ♥ Rosmarinkartoffeln
- ♥ Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Paprika - **vegi**

Gemüsebeilagen

- ♥ Ratatouille - **vegi**
- ♥ Princessbohnen mit Mandeln - **vegi**
- ♥ Kaisergemüse – die Soßen extra - **vegi**

Dessert

- ♥ Variationen von Mousse au Chocolat und Mousse Vanille auf Dessert-Kirschen
- ♥ Obstsalat / Vanillesoße extra - **vegi**
- ♥ „Wölckchen“ – leichtes Creme-Dessert mit Windbeutel, mit saisonalen Beeren-Früchten

Mitternachts-Imbiss

- ♥ Currywurst und Pommes / Baguette



Buffet Vorschlag – Vegetarisch-Vegan



Suppe am Platz serviert

- ♥ Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Apfel- und Orangenfilets - **vegi/vegan**

Kalte Vorspeisen

- ♥ Mozzarella-Bällchen mit Cherry-Tomate, hausgemachtem Pesto und frischem Basilikum
- ♥ Zweierlei Salat aus Roter Bete: mit Öl und Zwiebeln / mit Mayonnaise und Knoblauch
- ♥ Grüne Blattsalate mit Kirschtomaten und Parmesan mit 3 verschiedenen Dressingsorten - **vegi**
- ♥ Caesar Salad
- ♥ Käsevariationen aus Frankreich und Österreich

Hauptgerichte – 3 auswählen

- ♥ Mediterraner Gemüsegulasch in würziger Tomatensoße: Zucchini, Auberginen, Paprika, Rote Zwiebeln, Champignons - **vegan**
- ♥ Spinat-Tomaten-Lasagne - **vegi**
- ♥ Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Paprika - **vegi**
- ♥ Auberginen-Schnitzel
- ♥ Gefüllte Paprika mit Couscous, dazu Mango-Cocos-Soße
- ♥ Curry-Gemüse-Pfanne

Beilagen und Gemüse – 3 auswählen

- ♥ Gemüse-Wildreis - **vegan**
- ♥ Rosmarinkartoffeln - **vegan**
- ♥ Hausgemachte Kartoffelklöße - **vegi**
- ♥ Hausgemachte Eierspätzle
- ♥ Hartweizen Pasta
- ♥ Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise und Semmelbutter - **vegi**
- ♥ Spargel-Bündchen mit Sauce Hollandaise und Semmelbutter - **vegi**
- ♥ Pfiffelinge / Saisonal im Juli-September - **vegi**

Dessert – 3 auswählen

- ♥ Mousse au Chocolat & Mousse Vanille
- ♥ Obstsalat / Vanillesoße extra - **vegi**
- ♥ Apfelkompott mit Vanille-Mandelmilch - **vegan**
- ♥ Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
- ♥ Wölkchen-Dessert aus Quark und Kondensmilch mit Dessertkirschen
- ♥ Panna Cotta mit saisonalem Fruchtspiegel



Menübeispiel

Menü 1

- ♥ Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Apfel- und Orangenfilets
- ♥ Blattsalate - frische Tomaten, Gurke, Paprika – karamalisierte Walnüsse und Pinienkerne – geröstetes Baguette
- ♥ Burgunderbraten, serviert mit Gemüse der Saison und Sauce Hollandaise, dazu Nußkartoffeln
- ♥ „Eis & Heiß mal anders“ - Frucht-Topfenstrudel an Vanille-Eiscreme

Menü 2

- ♥ Gegrillte Avocado-Hälfte – gefüllt mit Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln – geröstetes Baguette (wahlweise mit Serrano-Schinken)
- ♥ Geschmorte Kalbsnuss zu glasierten Pariser Karotten und Rosmarinkartoffeln
- ♥ Beerenragout zu Bourbon-Vanille-Eiscreme

Menü 2

- ♥ Kürbiscremesuppe
- ♥ Frischer Mixsalat – geröstetes Baguette
Mögliche Toppings:
Hähnchenbrust gebraten, Garnelen, Kerne und Nüsse
- ♥ Lachsfilet an Kräuterbutter gebacken zu Blattspinat und Petersilienkartoffeln
- ♥ Eisparfait an frischen Früchten





Stellt Euch Euer Menü oder Buffet selbst zusammen

Vorsuppen

- ♥ Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Orangenfilets und Apfel – **vegan, lactose- und glutenfrei möglich**
- ♥ Hochzeitsbouillon mit Fadennudeln
- ♥ Tomatensüppchen „Toscana“ mit Sahnehäubchen und Croutons – **vegan, lactose- und glutenfrei möglich**
- ♥ Maiscremesuppe mit Krevetten und frischem Koriander
- ♥ Kalte Gurkensuppe mit frischen Gartenkräutern und Knoblauch
- ♥ Lauchcremesuppe
- ♥ Sämige Wildkräutersuppe mit Kartoffeln, Möhren und Schinkenwürfeln
- ♥ Spargelcremesuppe (saisonal)
- ♥ Pfifferling Suppe oder Waldpilzsuppe (saisonal), pur oder wahlweise mit Lachs- oder gerösteten Schinkenstreifen
- ♥ Brokkolicremesuppe
- ♥ Suppe nach Thailändische Art mit Gemüse oder wahlweise Riesen-Garnele oder Hühnerfleisch und Kokosmilch – **vegan, lactose- und glutenfrei möglich**

Kalte Vorspeisen

- ♥ Capresé – Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Zitronen-Dressing
- ♥ Krabbencocktail im Glas
- ♥ Schinkentüten gefüllt mit Geflügelsalat
- ♥ Rindercarpaccio auf Rucolabeet
- ♥ Vitello Tonnato mit würziger Thunfisch-Soße und Kapern
- ♥ Antipasti-Auswahl
- ♥ Blattsalate zu Himbeer-, Zitronen und Balsamico-Dressing
- ♥ Serrano-Schinken an Honigmelone
- ♥ Räucherfisch Variationen zu Apfel-Sahne-Meerrettich
- ♥ Französische Käseplatte zu hellen und dunklen Weintrauben

Salat als Menü-Gang

- ♥ Tomaten-Feigen-Salat auf Rucola mit frischer Minze, dazu Orangen- Balsamico Dressing und geröstetes Baguette
- ♥ Rucola und Blattsalate mit Antipasti (Ergänzung mit Carpaccio möglich)

- ♥ Schinken auf Honigmelone an Rucola-Beet
 - ♥ Trilogie vom geräucherten Fischen oder Entenbrust auf grüne Blattsalate
- Zu allen Salaten servieren wir geröstetes Baguette

Hauptgerichte

- ♥ Zander in Butter gebraten an Avocado-
- ♥ Proseccojus und JulienneGemüse (feine Streifen von Sellerie und Karotten)
- ♥ Lachsfilet gebraten an Kräuter-Proseccojus
- ♥ Pangasiusfilet an Lauch-Rahm-Gemüse
- ♥ Pangasius-Lachs-Röllchen an Kräuter-Prosecco-Soße
- ♥ Geflügelspieße an Weißwein-Knoblauchjus
- ♥ Gefüllte Poulardenbrust Saltimbocca (mit Salbeiblatt und Schinkenummantelt) oder pur an Mango-Cocos-Soße
- ♥ Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsoße
- ♥ Schweinefilet gefüllt mit Pilzfarce in Reisteigblättern gebacken – (Menü)
- ♥ Kalbsmedaillons an Pfefferrahmsoße



Stellt Euch Euer Menü oder Buffet selbst zusammen

- ♥ Saltimbocca vom Kalb (Menü)
- ♥ Geschmorte Kalbskugel
- ♥ Zartes Lammfilet an Thymian-Rotweinjus mit frischen Trauben (setzt das Live-Kochen voraus. Als Menü-Gang auf Anfrage abhängig von der Gästezahl)
- ♥ Lammbraten an Thymian-Rotweinsoße
- ♥ Roastbeefröllchen an Rosmarin-Burgunderjus
- ♥ Burgunderbraten an Trauben-Rotweinsoße
- ♥ Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise – Live-Kochen
- ♥ Wildbraten (aus Hirsch oder Wildschwein-keule - saisonal) an Wachholdersoße

Nach Wunsch können warme Speisen beim offenen Kochen zubereitet werden – vor Augen Ihrer Gäste. Gönnen Sie sich Unterhaltung einer anderen Art und Ihren Gästen die absolute Frische der Gerichte! Wir verwöhnen Ihren Gaumen und Ihre Sinne!

Beilagen

- ♥ Gemüse-Reis-Variation
- ♥ Kartoffelgratine

- ♥ Rosmarinkartoffeln
- ♥ gebutterte Petersilienkartoffeln
- ♥ Hausgemachte Eierspätzle

Gemüsebeilagen

- ♥ Gartengemüse-Variation mit Butter und Sauce Hollandaise (saisonale Auswahl variiert)
- ♥ Blattspinat-Petit-Fours mit geröstetem Knoblauch (klassisch mit Schinken, oder vegetarisch möglich)
- ♥ Glasierte Pariser Karotten Prinzessbohnen mit Speck
- ♥ Würziges Ratatouille
- ♥ Mandelbrokkoli
- ♥ Grillgemüse
- ♥ Pfifferlinge (saisonal)
- ♥ Spargel (saisonal)

Dessert

- ♥ Duo von Mousse au Chocolat und Mousse Vanille Schwarzwälder Art
- ♥ Panna Cotta (als Menü-Gang ergänzt mit Mango- oder Cassis-Sorbet)

- ♥ Karamalisierte Crème Brûlée
- ♥ Eisparfait an frischen Früchten
- ♥ „Eis & heiß Mal anders“ – Topfenstrudel gefüllt mit feiner Fruchtmousse serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eiscreme
- ♥ Obstsalat
- ♥ Karamelisierter Spargel an frischen Erdbeeren (saisonal), garniert mit Sahne und Schokoladensoße
- ♥ Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern an Vanille Eiscreme

Liebe Gäste,

wir stehen Ihnen gern zur Seite, helfen bei der Auswahl der passenden Beilagen und berücksichtigen Ihre Wünsche und Anregungen.

Je nach individuellen Zusammenstellung wird der Gesamtpreis des Buffets ermittelt – unsere Vorschläge gelten als Beispiele.



Getränkepauschale

♥ INKLUSIVLEISTUNGEN:

Prosecco (jedoch nicht den Prosecco-Empfang)

3 x Weinsorten:

Weißwein und Rotwein - trocken

Rosé - halbtrocken

Sorten sind dem Ablauf der Veranstaltung zu entnehmen und der Menükarte auf dem Tisch

alle Biersorten vom Fass:

Fürstenberg Pilsener / Paulaner hell Münchener Original / Hacker Pschorr Hubertus Kellerbier

alle Biere aus der Flasche:

Weizenbiere / AF- Biere / Schwarzbier / Weiße / Malzbier

alle alkoholfreie Getränke:

alle Softdrinks wie Pepsi, Mirinda, 7Up, Mineralwasser still und Sprudel, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale von Schweppes, Faßbrause (aus der Flasche)

alle Säfte und die Saftschorlen daraus:

Apfelsaft, Kirschsft, Orangensaft, Schwarzer Johannisbeer-Saft, Rhabarbersaft, Bananensaft, Ki-Ba – je 50% Kirschsft und Bananensaft

Kaffee, Tee



♥ EXTRAS – Getränke, die NICHT in der Pauschale enthalten sind!

Schnäpse

Longdrinks

Prosecco-Mix Getränke:

z.B. Aperol-Spritz, Pampelle-Spritz und alle weiteren mit Prosecco gefertigten Mix-Getränke (Ramazzotti Rosato & Lillet Wildberry, HUGO) – nach Absprache zum reduzierten Preis

Kaffeespezialitäten:

Latte Macchiato, Espresso, doppelter Espresso, Milchkaffee, Cappuccino.

Alle Getränke vor und nach Beginn der Pauschale sowie alle Extras werden auf eine gesonderte Liste geschrieben bzw. gleich abgerechnet.

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Longdrink-Pauschale pro Person. Preisorientierung 22,50 p. P. zzgl. zu unserer Hauptpauschale.

Longdrink-Pauschale kann beinhalten:

- 2 Sorten Spirituosen für Longdrinks (z.B. Gin & Rum)
- 1 Sorte Prosecco-Spritz (z.B. Aperol)
- 1 Sorte Shot-Spirituose (z.B. Berliner Luft)



Das Feier-Arrangement im Preis ab 135,00 € p. P. beinhaltet folgende Leistungen:

- ♥ Reichhaltiges, abwechslungsreiches kalt-warmes Buffet mit servierter Suppe / oder ein Menü
- ♥ Getränkepauschale über 6 Stunden: Zeit ist individuell - frei wählbar, bis 24:00 Uhr – bedeutet nicht das Ende der Feier!
- ♥ Festlich gedeckter Saal
- ♥ Personalkosten
- ♥ Exklusive Nutzung der Terrasse (regenfest) / gedeckt mit Tischdecken
- ♥ Gartennutzung für Spiele, Beschäftigung der Kinder: Trampolin, Kletterburg und Schaukel
- ♥ 3 Stehtische mit weißen Hussen
- Eine Long-Drink-Pauschale (zzgl. Kosten) ist ebenfalls möglich
- Rabattierung der Kinder möglich

Wir freuen uns Euch mit unserer Bankettmappe einen ersten Einblick in unsere Kulinarik/Buf-fets und Getränkepauschale gewährt zu haben.

Alles weitere besprechen wir gerne mit Euch bei einem persönlichen Treffen und der Besichtigung vor Ort.

Hauptsaison: April bis Oktober & November bis Dezember

Nebensaison: Januar bis März – Raumkosten-Vorteil

Buf-fets werden bei Gesellschaften ab 20 Gästen/Vollzahlern angeboten.

Wir freuen uns auf Eure baldige positive Rückmeldung!

Herzlichst,
Eure Inna Jonas & unser Family-Team

Ihre Familiengastronomie mit viel 
für Feier & Event!

LANDHAUS HUBERTUS

Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

Anschrift & Kontakt:

Stahleweg, Invalidensiedlung 46 | 13465 Berlin-Frohnau

Endstation Buslinie 125 | Unser Haus ist barrierefrei

Tel.: 030/401 17 46 - mit AB | Ein Anruf lohnt sich immer!

anfrage@LandhausHubertus.com | www.LandhausHubertus.com

Öffnungszeiten

Januar - März

Freitag ab 14:00 Uhr

Samstag, Sonntag, Feiertag ab 12:00 Uhr

April - Dezember

Mittwoch - Donnerstag ab 17:00 Uhr

Freitag ab 14:00 Uhr

Samstag, Sonntag, Feiertag ab 12:00 Uhr

Warme Küche bis 20:00 Uhr

Montag und Dienstag ganzjährig Ruhetage

Individuelle Öffnungszeiten auf Anfrage möglich.

