

Liebe Gäste,

**unsere Menü- und Buffetvorschläge
sollen Ihnen lediglich als Anregung dienen.
Die jährlich wiederkehrenden Saisonspezialitäten
können wir hier nicht anbieten.**

**Unser Küchenchef kann Ihnen auch gern
ein passendes Menü oder Buffet zusammenstellen.
Für außergewöhnliche Ideen, die Sie nicht in unseren Vorschlägen
finden, informieren Sie sich bitte bei unserer Geschäftsleitung.**

**Selbstverständlich sind wir Ihnen auch bei der Vermittlung von
Künstlern, dem Blumenschmuck oder bei ausgefallenen
Dekorationen gern behilflich.**

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei
einer Veranstaltung nur ein gemeinsames Menü
für Sie zubereitet werden kann und Buffets
pro verzehrender Person berechnet werden.**

Ihr Villago Team

-Preisänderung vorbehalten-



Menü 1

Märkisches Kartoffelcremesüppchen
mit Flusskrebse

Brandenburger Landente
knusprig frisch aus dem Ofen mit Spitzkohl, Semmelknödeln und Holunderjus

rote Beerengrütze
mit Honig - Minzparfait

EUR 26,00 pro Person

Menü 2

marinierter Tafelspitz
mit einer Vinaigrette von Wurzelgemüse, Kürbiskernöl und Feldsalat

Medaillon vom Havelländer Apfelschwein
auf Spätburgunderjus mit Leipziger Allerlei und Kartoffelcrepes

Suppe von weißer Schokolade
mit Parfait vom Hochlandkaffee

EUR 28,00 pro Person

Menü 3

Creemesuppe von Havelländer Flusskrebse
mit Knusper

Entrecote vom Wiesenkalb
auf Barolojus mit grünem Spargel im Serranomantel,
Zwiebelmarmelade und Kartoffelgratin

Creme Brulée
gebrannte Vanillecreme mit Parfait von Valrhona Schokolade

EUR 33,00 pro Person



Menü 4

Schaschlik vom Scampi
mit mediterranem Gemüse auf Mangochutney und Ruccolasalat

Rumpsteak vom Weideochsen
auf Rotweinschalotten und gegrilltem Gemüse an einer Kartoffelschnitte

hausgemachtes Tiramisu
an Espressoschaum und Beeren

EUR 34,00 pro Person

Menü 5

Variation von Blattsalaten
mit Mangovinaigrette, Birnenspalten und karamellisiertem Ziegenkäse

Cremesuppe von Zuckerschoten
mit Wildlachspraline

Maispoularde
auf Rahmkohlrabi mit Parmesanpolenta und Orangenschaum

Panna Cotta mit Himbeeren, Mango und Minze

EUR 38,00 pro Person

Menü 6

Tatar vom Wildlachs mit marinierten Crevetten
und Kartoffel- Gemüserösti

Cremesuppe von Blumenkohl
mit Kernöl und Tempura

Hallesches Schweinefilet
gefüllt mit Waldpilzen an Cranberryjus mit Wirsingknödel und Semmelbrezelgnocchi

Kaiserschmarrn
mit Schwarzkirschen und Vanilleeis

EUR 38,00 pro Person



Menü 7

Brust von der Barbarie Ente
auf Pastinakencreme mit kleinem Wildkräutersalat, Himbeervinaigrette und Apfelknusper

Proseccoschaumsüppchen
mit gegrillten Seeteufelbäckchen

Filetsteak
vom argentinischem Weiderind an Barolojus, marktfrischem Gemüse
und getrüffeltem Kartoffelgratin

Dessertvariation
Mousse von Schokolade, Creme Brulée und Waldhonigparfait

EUR 55,00 pro Person

Menü 8

gegrillter Kaninchenrücken
auf Kräuterpesto mit Parmesan- Gnocchi und gefüllter Aubergine

Bouillabaisse von heimischen Edelfischen
mit Safran und Creme fraiche

Kalbsfilet
auf einem Ragout von Spargel und Morcheln, Gartenkräutern und Kartoffelsouffle

Orangenparfait
mit Buttermilchcreme und Minzmarmelade

EUR 58,00 pro Person

Menü 9

kleiner Kräutersalat
mit gegrilltem Lammfilet und Ratatouille

Zarennudeln
Tagliarini in Rahm mit Wildlachs, Creme fraiche und Lachskaviar

Brandenburger Rehrücken
auf rosa Pfeffer- Kirschen mit Steinpilzwirsing und Walnussplätzchen

Dessertvariation
Grand Manier Parfait, Balsamicoeis und weißem Kaffeemousse

EUR 65,00 pro Person



Büffet Berlin – Brandenburg

Berliner Kartoffelsuppe
mit Frühlingszwiebeln & Croutons

Havelländer Räucherfischvariation
mit Meerrettich

Berliner Hackepeter
mit Schalotten und Spreewälder „Lümmeln“

kleine Bouletten
mit Mostrich

Roastbeef rosa gegrillt und geräucherter Katenschinken
bunte Blattsalate

mit Joghurt-Orangendressing und Nüssen
frischer Landrahmquark
mit Wiesnkräutern & Spreewälder Leinöl

krosser Jungschweinbraten
mit Pfefferrahm an mildem Weinsauerkraut

kleine, gefüllte Rinderrouladen
Rahmgeschnetzeltes vom Landhuhn
mit Brandenburger Waldpilzen

Heimische Edelfische
auf Lauch und Gurken

kleine Schnittlauchkartoffeln
knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelstampf mit Landbutter und Rahm
Brandenburger Gemüse vom Markt

Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce
gefüllte Mini Berliner
Obstsalat mit Minze und gerösteten Mandeln
Käse aus der Region an Trauben

Brotauswahl mit Landbrot, Schrippen und Laugenbrezeln
mit Butter & Schmalz

EUR 29,00 pro Person
ab 30 Personen
EUR 33,00 pro Person
ab 25 Personen



Italienisches Büffet

Cremesüppchen von Tomaten und Blutorangen

mit Creme Fraiche

Antipasti

gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons,
Chicoree, Oliven, Balsamico- Zwiebeln, getrocknete Tomaten und sardischer Käse

Ca foscari

italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten mit
Mailänder Salami, San Danielle Schinken

Ruccolasalat

mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Balsamicodressing

Mozzarella di Buffalo

gefüllter Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom Kalb auf Thunfischcreme

Pasta Mista

Cannelloni's, Penne al arrabiatta, Ravioli's an verschiedenen Saucen

Cima al genovese

Gefüllte Kalbsbrust in Barolojus geschmort

Calamaretti und Babyscampi al forno

mit kleinen Tomaten, Knoblauch und Mozzarella gratiniert

Piccata Milanese

Hähnchenbrust in Parmesanhülle auf Tomatensugo

verschiedene Mittelmeergemüse

mit frischen Kräutern und Pecorino gratiniert

kleine Ofenkartoffeln

mit Rosmarin und Meersalz

Römische Gnocchi

Panna Cotta

mit Himbeer- und Pfirsichsauce

Frutta di Bosco

italienische Tarte mit Beeren und Creme

italienische Käseauswahl

von Ziegen- und Rohmilchkäse

Ciabatta, Foccacia und Baguette

EUR 37,00 pro Person

ab 30 Personen

EUR 40,00 pro Person

ab 25 Personen



World Food Büffet

Kürbiscremesuppe - mit Kernöl und Aceto Balsamico

Antipasti

gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons,
Chicoree, Oliven, Balsamico- Zwiebeln und getrocknete Tomaten

Pimonteser Pastasalat

Macaroni mit Kräutersaitlingen, aromatischen Kräutern und Pecorino

Jamon Serrano

luftgetrockneter Serranoschinken an Melonen

Ensalada Tomates

Salat von sonnengereiften Tomaten mit roten Zwiebeln und geröstetem Knoblauch

Caesar's Salad

knackiger Römersalat mit Leichtem Knoblauch- Parmesandressing und gehobeltem
Parmesan

Glasnudelsalat

mit Thai Chicken, Chili, Koriander und Erdnüssen

frittierte Wan Tan und asiatische Fleischbällchen

an fruchtigem Mango Chutney

U.S. Turkey für Sie am Büffet tranchiert, an Cranberryjus

Red Devil Thai Curry

gegrillte Rindfleischstreifen und asiatische Gemüse in rotem Kokosmilchcurry

Havelländer Edelfische

auf Wurzelgemüse und Kartoffeln

Rahmgeschnetztes vom Landhuhn

mit Brandenburger Waldpilzen

Pfannengerührte Gemüse aus dem Wok

mit Austernsauce und Sesam

kleine Ofenkartoffeln

mit Meersalz, Rosmarin und Aioli

duftender Jasminreis

Römische Gnocchi

Panna Cotta - mit Himbeeren und Pfirsichen

Creme Brulée - karamellierte Vanillecremé

kleine Berliner Mini- Pfannkuchen

rote Beerengrütze mit Vanillesauce

**EUR 39,00 pro Person
ab 30 Personen
EUR 44,00 pro Person
ab 25 Personen**

Torten- und Kuchenvorschläge

Liebe Gäste,

sollten Sie in unserer großen Auswahl an Torten Ihre Wunschtorte nicht finden, informieren Sie sich bitte bei unserer Geschäftsleitung.

Selbstverständlich sind wir Ihnen auch bei der Auswahl von Aufsätzen für Ihre Hochzeitstorte gern behilflich.

Ihr Villago Team

-Preisänderung vorbehalten-

**Hochzeitstorten
Geburtstagstorten
Firmentorten
Fototorten
Kindertorten
Torten zum Schulanfang
etc...**

Fotos & Preise auf Anfrage

Buttercremetorten (12-16 Stücke)

Pfirsich-Mango-Buttercremetorte
Schwarzwälderbuttercremetorte
Maracujabuttercremetorte
Amarettobuttercremetorte
Marzipanbuttercremetorte
Bananenbuttercremetorte
Eierlikörbuttercremetorte
Orangenbuttercremetorte
Himbeerbuttercremetorte
Zitronenbuttercremetorte
Herrenbuttercremetorte
Ananasbuttercremetorte
Erdbeerbuttercremetorte
Fächerbuttercremetorte
Trüffelbuttercremetorte
Mokkabuttercremetorte
Frankfurter Butterkranz
Nussbuttercremetorte
Kiwibuttercremetorte
Nougat-Buttercremetorte
Cointreau-Buttercremetorte
Champagner-Buttercremetorte

€ 40,00

Sahnetorten (12-16 Stücke)

Pfirsich-Mango-Sahnetorte
Schwarzwäldersahnetorte
Cappuccino-Sahnetorte
Bananensahnetorte
Maracujasahnetorte
Amarettosahnetorte
Eierlikörsahnetorte
Orangensahnetorte
Himbeersahnetorte
Zitronensahnetorte
Erdbeersahnetorte
Flockensahnetorte
Schokosahnetorte
Mokkasahnetorte
Ananassahnetorte
Käsesahnetorte
Nußsahnetorte
Kiwisahnetorte

€ 40,00

Obsttorten (12-16 Stücke)

Johannisbeertorte
Obsttorte gemischt
Waldbeertorte
Blaubeertorte
Himbeertorte
Erdbeertorte
Pfirsichtorte
Ananastorte
Kirschtorte
Obsttorte
Kiwitorte

€ 40,00

Kleine Kuchen & Torten (bis 8 Stücke)

Käsekuchen
Gugelhupf
Apfelkuchen
Aprikosenkuchen
Mohnkuchen
Pflaumenkuchen
Kirschkuchen
Buchweizentorte
Sachertorte
Schoko-Freshtorte
Quark-Sahne-Torte
Himbeer-Creme-Fresh-Torte
Mousse au chocolate-Torte
Schokoladentorte
Weiße Trüffel-Torte
Beeren-Sahne-Torte
Schwarzwälderkirchtorte
Erdbeer-Sahne-Torte
Marzipan-Torte
Kirsch-Joghurt-Torte
Obsttorte
Latte-Macchiato-Torte
Beeren-Schoko-Torte

€ 30,00

Obstkuchen vom Blech

(Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück)

Erdbeerschnitte
Waldbeerschnitte
Blaubeerschnitte
Himbeerschnitte
Obstschnitte gemischt
Obsttörtchen
Erdbeertörtchen

€ 2,30 pro Stck.

Sahneschnitten vom Blech

(Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück)

Zitronensahnerolle
Erdbeersahnerolle
Mandarinensahnerolle
Bananensahnerolle
Kirschsahnerolle

€ 2,30 pro Stck.

Kuchen vom Blech

(Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück)

Mandelkuchen
Zuckerkuchen
Streuselkuchen
Streuselkuchen gefüllt mit Pudding
Bienenstich
Bienenstich gefüllt mit Pudding
Kirschstreuselkuchen
Apfelstreuselkuchen
Aprikosenstreuselkuchen
Pflaumenkuchen
Pflaumenstreuselkuchen
Johannesbeerstreuselkuchen
Blaubeerstreuselkuchen
Apfelkuchen offen
Apfelkuchen mit Zuckerdecke
Mohnkuchen
Apfelstrudel
Käsekuchen
kleine Windbeutel
Donauwelle

€ 2,10 pro Stck.

Petit Fours

(Mindestabnahme 10 Stück)

€ 2,60 pro Stck.