

NEY'S

PARTYSERVICE BERLIN

Berliner Straße 93a 13467 Berlin-Hermsdorf

Mobil: 0163 633 97 57

E-Mail

neys.partyservice@alice-dsl.net

Tel: 433 97 57

Google neys

Bitte vereinbaren Sie Termine, Reservierungen, Bestellungen TELEFONISCH, per E-MAIL, oder WhatsApp

Für eine Reservierung brauchen wir: Tag, Zeit, ca. Personenzahl, Anschrift, Handynummer

Nr. 1 in Preis – Leistung-VERY NEYS

Partyservice ist an jedem Tag möglich

ZELTVERLEIH

Quickborner Str. 98, 13469 Berlin Tel: 412 52 42

Lieferungen an Wochenenden Unsere Buffets sind Vorschläge, Austausch oder Änderungen sind kein Problem Mindestbestellwert: 500€ bei Abholung, 550€ bei Lieferung sowie 1500€ Montags

Bestellablauf / Allgemeine Information

Schritt 1: Termin blocken:

Bitte schnellstmöglich Wunschtermin reservieren, wir haben nur begrenzte Kapazitäten.

Dabei angeben:

- Name
- Telefonnummer
- Datum / Uhrzeit
- Ort (Bezirk)
- Personenzahl

Schritt 2: Bestellung:

spätestens 7 Werktage vor Termin: telefonisch, per Fax oder **per email** (neys.partyservice@alice-dsl.net).

Aus Zeitgründen erfolgt keine e-mail Korrespondenz -

bitte klären Sie Ihre Fragen telefonisch.

Für individuelle Angebote benötigen wir: Datum, Bezirk,

Personenzahl,- Speisen / Ausstattungswunsch

oder Preisvorstellung

Bestellungen sind erst nach Bestätigung fix.

Stornierungen bis 7 Tage vor Termin (kostenfrei)

Lieferung: An-Abfahrt

(bei langem Anfahrtsweg evtl. Aufschlag) Lieferung grundsätzl. bis Gebäude Eingangstür wichtig: Fußweg vom Lkw zum Buffet angeben.

zB. Kolonien, Etagen

Wieviel Platz: pro 10 Personen ca. 1m² (zB. 45 Pers. =

4-5m lang x 0.80 - 1,00m tief, auch verteilt)

Zahlung: bei Lieferung bar oder

Überweisung

Abholung: Termin wird bei Lieferung vereinbart

Wichtig: bei Abholung am selben Tag, dies bei der Bestellung angeben.

Geschirrrückgabe: Zusammen gestellt ohne Müll u. Speisereste

Bei Speiseresten bis 1€ pro Person

Mehrwertsteuer: 7% bei Speisen, 19% bei Getränken/Ausstattung,

19 % bei Speisen und Ausstattung zusammen

Preis- und Lieferänderung sind vorbehalten. Ältere Prospekte verlieren ihre Gültigkeit.

Produktinformationen

Speisen mit Mayonnaise sind mit den Konservierungsstoffen Sorbin-Säure und Benzoesäure haltbar gemacht. Silberzwiebeln und Meerrettich sind geschwefelt, Oliven sind geschwärzt. Marzipan, Belegfrüchte und Deutscher Kaviar enthalten Farbstoff

Allergiker müssen grundsätzlich davon ausgehen das allergische Inhahltsstoffe in den Speisen enthalten sind

Wenn notwendig bitte telefonisch absprechen!

Unsere häufigsten Antworten

-Alle Preise ohne MwSt.

Leider Neu: Ausfallentschädigung von 500 € wenn die <u>Reservierung</u> nicht 3 Wochen vor Termin abgesagt wurde.

Stornierung der Bestellung bis 7 Tage vorher kostenfrei

-Die Buffets werden aufgebaut

-Abholung des Buffets frühestens nächster Tag

Die Zeit bei Lieferung mit dem Fahrer besprechen.

-Barzahlung bei Lieferung oder Abholung

-Bei Überweisung wird eine Rechnung zugeschickt.

-Mindesbestellwert bei Lieferung <u>ab</u> 550,00€ <u>möglich</u> oder bei selber Abholung <u>ab</u> 500,00€ Montags um 1500€

-Warmhalter sind im Preis enthalten

-Sie haben für ca. 6 Stunden Brennpaste dabei

-Fläche für das Buffet: alle 10 Personen 1 qm

-Vorleger für die Speisen sind <u>nicht automatisch</u> dabei (bitte bestellen)

-Keine Speisenschilder

-Bitte keine Speisereste und Müllentsorgung

Allergien bitte bei der Reservierung anfragen

-Das Eigentum vom Partyservice bitte Zusammenstellen bei der Abholung

-Keine weiteren Kosten für Geschirr Reinigung

<u>Lieferung muss von Hermsdorf bis vor Ihre Tür</u> möglich sein!

Bitte achten sie auf: Straßenfeste, Straßensperrungen, Baustellen, Sportveranstaltungen, Sternfahrten.

Liefer- und Abholservice

Für je 25,00 € wird geliefert oder abgeholt nach/von:

Reinickendorf, Glienicke, Schildow, Stolpe, Stolpe-Süd, Hohen Neuendorf, Hennigsdorf, Rosenthal, Wilhelmsruh, Französisch Buchholz, Blankenfelde

Für je 35,00 € wird geliefert oder abgeholt nach/von:

Birkenwerder, Borgsdorf, Leegebruch, Vehlefanz, Eichstädt, Lehnitz, Bärenklau, Nieder Neuendorf, Mühlenbeck, Summt, Schönwalde, Velten, Marwitz, Bötzow, Siemensstadt, Charlottenburg, Wedding, Moabit, Tiergarten

Für je 45,00 € wird geliefert oder abgeholt nach/von:

Pankow, Oranienburg, Kremmen, Falkensee, Spandau, Mitte, Prenzlauer Berg, Wilmersdorf, Schöneberg weitere Gebiete auf Anfrage

Ausstattung-Mietpreise (pro. Stück / Mieteinheit 3 Tage / Rückgabe ungereinigt)

Gläser je 0,40 €: Bierseidel 0,31./ Willibecher f. Soft o. Bier/ Ballon f. Wein/ Sekt/ Caipi 0,2 o. 0,31.,

Versch. Schnapsgläser

Gläser exklusiv je 0,70 €: Weißwein/ Rotwein/ Sekt

Geschirr und Besteckpauschale passend zum bestelltem Buffet 3,00 € pro Person

beinhaltet 2 Teller 24cm, 1 Teller 19cm, Dessertschale, wenn nötig Suppenteller

Vorleger, 2 Gabeln, 2 Messer, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Servierten

Kaffeepauschale 2,00 € pro Pers: Kaffeetasse m. Untertasse, Teller 19 cm, kl. Löffel u. Gabel, Tortenheber

Buffettisch klappbar ca. 180×80cm	10,00€	Bankettstuhl	6,00€
Barhocker Chrom/beiges Leder	7,00€	Deckenfluter	10,00€
½ Bierzeltgarnitur: 1 Tisch 2 Bänke für 4 Pers. 110cm Länge		10,00 €	
Stehtisch rund klappbar ca. 80cm Ø weiß	12,00€	Stehtisch Husse	6,00€
Terrassenheißstrahler inkl. 11 kg Gas	60,00€		
Sonnenschirm 4m Ø inkl. Ständer	30,00€		
Versch. Gasgrills je	50,00€		
Kaffeefiltermachine 2 Glaskannen o. Kaffee	≘ 30,00 €		
Glühweinkocher ca. 25L. auch f. Kaffee	30,00€	Thermoskanne 1L.	2,50€
		Eiswürfel 2 kg	6,00€
Zapfanlage-Durchlaufkühler inkl. 20l. König Pilsener, Tropfblech und Kohlensäure			110,00€

Weitere diverse Mietartikel und Getränke bitte erfragen.

Z.B Pizzaofen, Schinkenschneidemaschine m. Kurbel, Kerzenständer, Tischkühler u.v.m. Neys Partyservice

Berlin Preise ohne MwSt. Abholpreise ohne Lieferung

Buffet-Brotzeit

Kalt

Scheiben vom Schweinelachs mit Senfmarinade
Hackepeterschwein mit Zwiebeln und Delikatessgurke (nach Saison)
Rustikale Käseauswahl mit Brot
und Brötchenauswahl
hausgemachte Bouletten mit Senf
Eiertartar, Nudelsalat veggie

Tomatensalat mit Feta und Mozzarella Schinken-Salami-Platte

Warm

Schweinebraten im Ganzen mit Schwarte, Kartoffellasagne, Hühnerkeulchen, Kasseler in Scheiben (Stromanschluß)

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 30 Personen pro Person 23,50 € ab 50 Personen pro Person 22,50 € ab 100 Personen pro Person 21,50 €

Buffet-Hermsdorf

Kalt

Vitello Tonnato (v. Schwein)
Parmaschinken mit Melone
Variation vom Lachs und Forelle dazu 2 Saucen
Scheiben v.d. marinierten Steakhüfte mit Parmesan
Tomate mit Mozzarella und Basilikum Gebratenesu. eingelegtes Gemüse

Warm

Lasagne m. Ratatouille oder Bolognese Broccoli und Blumenkohl mit Käse überbacken

Kasseler Rücken mit Kartoffelstampf, Porree und Gurke Poulardenbruststreifen mit Champignonsauce, Basmatireis

Dessert

Käseplatte mit Brötchenkorb und Butter Panna Cotta mit eingelegten Beeren und Vanillesauce Tirami Su

ab 20 Personen pro Person 29,50 € ab 30 Personen pro Person 28,50 € ab 50 Personen pro Person 27,50 € ab 100 Personen pro Person 25,50 €

Gourmet-Buffet (Ohne Schwein)

Kalt

Bresaola mit Melone,
Vitello Tonnato (v. Kalb)
Antipasti
Sushi und Lachspfannkuchen
Rote Beete m. Mango, Walnüssen und Feta
Scheiben vom Weideochsen mit Trüffelöl u. Parmesan
Krabbensalat

Warm

Penne mit Ratatouille und Feta überbacken Rinderbraten mit Marktgemüsen, Kartoffelgratin Curryhuhn mit Ananas überbacken Lachsschnitte in Kräutersauce mit Basmatireis

Dessert

Käseplatte mit Brötchenauswahl und Butter Mousse au Chocolat frischer Obstsalat gefüllte Profiteroles Apfelcrumble mit Vanillesauce

ab 30 Personen pro Person 30,50 € ab 50 Personen pro Person 29,50 € ab 100 Personen pro Person 27,50 €

Buffet-blauer Planet (ohne Gesicht) *=vegan

Kalt

Gefüllte Crepes mit Plant-Lachs u. Erdnüssen Avocadosalat m. Kirschtomaten, Couscous u. geräuchertem Tofu * Rote Beete Carpaccio m. Mango, Ziegenfrischkäse u. Walnüssen Antipasti*, Frühlingsrollen m. China-Dip* Zucchinitaler im Sesam-Nußmantel m. Minz-Joghurt -Dip u. Alpen-Kartoffelsalat*

Warm

Lasagne m. Ratatouille *
Soja-Hähnchen m. Pilzen, Gemüse in Curry-Kokossauce * u.
Basmatireis*, Broccoli-Quiche
Vegane Meatballs in feuriger Tomatensauce*
Gefüllte Auberginenröllchen m. Mozzarella u.Basilikum
Paniertes Sellerie-Schnitzel gefüllt m. Bergkäse u. Tofu
Ingwer-Holunder-Möhren*

Dessert

Käseplatte m. Feigensenf u. Brot/Brötchen Frischer Obstsalat *, Rote Grütze* m. Vanillesauce * Warmer Apfelcrumble*, 1 Dessert nach Wahl

ab 30 Personen pro Person 29,50 € ab 50 Personen pro Person 28,50 € ab 100 Personen pro Person 27,50 €

Buffet- Globetrotter

Kalt

Lomi Lomi-Salat m. Tomaten, Avocado und gebeiztem Lachs Gebratene Zucchini im Sesam-Nussmantel und gefüllte Weinblätter m. Minz-Joghurt Cole Slaw, Wraps mit Huhn u. Hackfleisch gefüllt Tafelspitz mariniert mit frischem Meerretich

Pflaume im Speckmantel

Warm

Crêpes mit Spinat und Feta gefüllt Spare Ribs, Chicken Wings Roastbeef im Ganzen* mit grüner Pfeffersauce Marktgemüse und Kartoffelgratin Huhn m. rotem Curry in Kokosmilch u. Basmatireis

Dessert

Käseauswahl mit Brotkorb und Butter Zitronenquark auf Biskuit Caramelisierter Mandelmilchpudding mit Roter Grütze Bananen-Ananascrumble mit Vanillesauce

> ab 30 Personen pro Person 30,50 € ab 50 Personen pro Person 29,50 € ab 100 Personen pro Person 28,50 € Nicht bestellbar in der Kalenderwoche 20,35,36,49,50 u. 51 Stromanschluss erforderlich

Mediterran-Buffet

Kalı

Tomate mit Mozzarella und Basilikum Antipasti (gebr. Gemüse) Krabbensalat

Vitello Tonnato (v. Kalb), Carpaccio, Parmaschinken mit Melone Rucolasalat mit Ziegenfrischkäse, Beeren-Chutney u. Pinienkernen

Warm

Lasagne Bolognese
Spaghetti mit Chili, Olivenöl, getrockneten
Tomaten und Pesto
gefüllte Auberginen mit Mozzarella auf Tomaten
Streifen von der Poulardenbrust
in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln
Lachsschnitte mit
Kräutersauce und Balsamicocreme
Gefüllte Champignons mit Spinat

Dessert

Käsebrett mit Trauben mit gebackenem Hausbrot Panna Cotta mit eingelegten Beeren Frischer Obstsalat, Tiramisù

ab 20 Personen pro Person 31,50 € ab 30 Personen pro Person 30,50 € ab 50 Personen pro Person 29,50 € ab 100 Personen pro Person 27,50 €

Döner-Grill-Buffet

Eisbergsalat, Tomaten-Gurkenwürfel, Zwiebeln, Rot- und Weißkraut, Feta usw.

Saucen: scharf. Knoblauch. Kräuter u. Joghurt

Dönergrill inkl. Kalbsdöner (ca. 300 – 500 gr. Fleisch pro Person) + Gemüsereis und Fladenbrot

Dazu Kontaktgrill fürs Fladenbrot elektr. Messer und Gasflasche*

bei 30 Personen 500,00 € bei 40 Personen 600,00 € ab 50 Personen pro Person 14,00 € Stromanschluß erforderlich

Stehempfang-Buffet

Kalt Pumpernickel mit Eiertatar

Canapés mit Vitello Tonnato (vom Schwein)

Parmaschinken-Kugel mit Melonenspießen

Gefüllte Räucherlachs Crêpes, Wraps gefüllt mit Hackfleisch

Panierte Schnitzel und Zucchini m. Dip

Kartoffel-Gurkensalat Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella (Portioniert)

Warm Tomatencremesuppe, Meatballs in süß-feuriger Sauce, Gemüsequiche Hähnchenspieße, Chicken Wings

Dessert

Käseplatte mit Brötchenkorb und Hausbrot Warmer Apfelcrumble mit Vanillesauce Mousse au Chocolat Topfencreme mit eingelegten Beeren

ab 20 Personen pro Person 29,50 € ab 30 Personen pro Person 28,50 € ab 50 Personen pro Person 27,50 €

Nicht bestellbar in der Kalenderwoche

20,35,36,49,50 u.51 Saison- Buffets (Zeitlich begrenzt)

Buffet-Lenz (nur v. 15.4 bis 20.6)

Kalt

Gebratene Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern Zarte Matjesstückchen an Joghurt-Apfelsauce Schweinelachsbraten in Senfsauce mariniert m. Parmesan Couscous Salat m. Kirschtomaten, Minze, Sesam u. Avocado Gefüllte Räucherlachs Crêpes Gemüsetörtchen mit Mozzarella Zucchini-Cordon bleu mit Ital. Landschinken

Warm

Kraut-Hackfleischstrudel mit Feta und Dip*

Zanderfilet auf der Haut gebraten m. Dillsauce und

Kleine Kartoffeln dazu Gurkensalat

Tafelspitz in Meerrettichsauce

Marktgemüse und Spargel mit Hollandaise

Yakitori Hähnchenspieße Nudelauflauf mit Broccoli, Tomaten u. verschiedenen Käsesorten

Dessert

Käseplatte mit Feigensenf und Hausgebackenes Zitronen-Tiramisu Schokoladen Panna Cotta mit Vanillesauce Melonen-Beerensalat

ab 30 Personen pro Person 29,50 €
ab 50 Personen pro Person 28,50 €
ab 100 Personen pro Person 27,50 €
Nicht bestellbar in der Kalenderwoche 20
Stromanschluß erforderlich

Buffet-Alpenglück (nur v. 1.9 bis 31.10)

Kalt

Radicarpaccio mit Kürbiskernöl u. gebratenen Drebeziner Scheiben vom Weideochsen auf Rauke

m. Zitronenmarinade

Wurstsalat auf Kraut mit Ziegengouda Geräuchertes Forellenfilet m. Apfelkren Alpenschinken-Kugel Eierkuchen mit Flusskrebsschwänzen gefüllt In Wein Teig gebackener Karfiol mit Rahm-Gurken-Dip

Warm

Leberkäse im Ganzen*
Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrötchen
Schweinsbraten mit Kümmeljus und Miniknödel
Backhendl-Filets mit Kartoffel-Gurkensalat
Gefüllte SchwammerIn mit Spinat
ZwiebelfleckerIn mit Petersilien-Kürbiskern-Pesto

Dessert

Bergkäse- Bavaria Blue Torte mit Obatzter u. Bärlauchbrot

Warmer Kaiserschmarren mit Apfelmus

Schokoladengugelhupf mit Vanillesauce Limetten-Topfencreme mit gebeizten Beeren (portioniert)

ab 30 Personen pro Person 29,50 € ab 50 Personen pro Person 28,50 € ab 100 Personen pro Person 27,50 €

Kamin-Buffet (nur v. 1.11 bis 31.1)

Kalt

Honiglachs mit Walnüssen und geräucherter Lachs mit Preisselbeer-Kren Vitello Tonnato (v. Schwein)
Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto Gebratenes Gemüse und Fritata Schwarzwälder Schinken mit Melone Eismeerkrabben mit Blutorangensauce Marinierte Steakhüfte mit Senfmarinade u. Parmesan

Warm

Ente aus dem Rohr mit Apfelsauce Kartoffelklöße, Rotkohl und Grünkohl Nudelauflauf mit Ratatouille und Feta Pragerschinken und Kartoffelgratin Cevapcici mit süßfeuriger Chinasauce

Dessert

Gewürzgrütze und Schoko-Tiramisu m. Erdnüssen Apfelcrumble mit Vanillesauce Verschiedene Käsesorten mit Brotkörbchen

ab 20 Personen pro Person 31,50 €

ab 30 Personen pro Person 29,50 € ab 50 Personen pro Person 28,50 € ab 100 Personen pro Person 27,50 €

Veganes oder Veggie

(austauschen oder ab 10 Pers. zusätzlich)

Kalt

Rote Beete Carpaccio mit Mango, Minze-Walnuss Marinade, gebratenen Kräutersaitlingen und gehobeltem Tofu vegan o. veggie m. Ziegenfrischkäse 8,50 € pro Port.

Zucchinischnitzel mit geräuchertem Tofu u. getr. Tomaten gefüllt Vegan o. mit Feta veggie pro Stück 3,50 €

Mini Frühlingsrollen oder gefüllte Gemüse-Wraps mit China Dip vegan pro Port. 3,50 €

Crepes mit Salat, Ei und veganem Lachs o. Mortadella gefüllt veggie pro Stück 3,50 €

Warm

Soja-Huhn m. Pilzen und Gemüse in Curry-Kokossauce dazu Basmatireis vegan pro Port. 13,50 €

Linguine mit Olivenöl, geräucherter Tofu, Kräutersaitlingen, Kirschtomaten und rotem Curry vegan pro Port. 8,50 €

Sellerie Cordon bleu m. Bergkäse u. Spinat gefüllt dazu Alpen-Kartoffelsalat veggie pro Port. 15,50 €

Senfeier mit Soja Meatballs, Spargel, Champis und Kapern dazu Gurkensalat u. Kartoffelstampf pro Port. 17,50 €

<u>Hauptgänge</u>

(Hauptgänge werden im Warmhalter geliefert, ab 10 Portionen je Gericht, (Preise pro Portion, Mindesbestellwert beachten)

Schinkeneisbein ca. 1-1,2 kg mit Sauerkraut, Erbspüree, Senf und Kartoffeln

Schweinekrustenbraten mit Bratensauce,

Rotkohl und Klößen

Überbackene Schweinesteaks mit Tomate, Kräutern, Zwiebeln dazu Kartoffelgratin u. Salatteller 15 50 €

Schweinefiletsteaks auf Gorgonzolasauce mit Broccoli und Gnocchi

Scheiben vom Kasselerrücken mit Champignonsauce überbacken dazu Folienkartoffeln und Schnittlauchguark 14.50 €

Streifen von der Poulardenbrust mit Champignons, Schwarzwurzel in Estragon-Senfsauce und Gemüsereis 12,50 €

Scheiben von der Lammkeule in Thymianjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin 20,50 €

Gänsebrust ca. 500g Rohg. mit Apfelsauce, Grünkohl, Rotkohl, u. Kartoffelklößen 24,50 €

½ Ente ca. 1200g Rohg. mit Orangen-Majoransauce, Rotkohl,

23.50 € Rahmkraut und Kartoffelklößen

Rindergulasch mit Spätzle und Salatteller 18.50 €

Gebratenes Zanderfilet auf Linsengemüse mit Karotten und Kartoffeln

18.50 €

15.50 €

ca.20 Port, zB. Apfel-Streusel

31,50 €

1/2 Berliner Schrippe oder Canapees, hausgebacken

gemischt belegt mit z. B. Lachs, Käse, Brie, Braten, Schinken, Salami, Thunfisch, Eiersalat, Bratei, Tomate-Mozzarella

ab 100 Stk. pro Stück 2,90 €

Pasta und Aufläufe auch veganes (ab 10 Port.)

Lasagne Bolognese oder vegetarisch	8,50 €		
Kartoffel-Lasagne mit Thunfisch oder Chili oder Gemüse	8,50 €		
Spaghetti m. Peperoni, Knobl., Tomaten, Pesto, Olivenöl	8,00 €		
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schinken	8,50 €		
Bandnudeln mit Poulardenbrust o. Gemüse in Sahne-Tomatensauce			

9.50 € Lachscrêpes mit Spinat und Käse gefüllt auf Kräutersauce 9.50 € Champignons gefüllt mit Spinat u. Käse überb. St. 3.50 €

Suppen mind.3 Liter pro Sorte

(Suppen werden im Warmhalter und mit Brötchen geliefert, Preise verstehen sich pro Liter, 1 L = 5 = Portionen /Vegan bitte ansagen!

Tomatencremesuppe mit Basilikum	20,00	€
Rosa-Linsencremesuppe mit Himbeeressig vollendet	20,00	€
Maiscremesuppe mit Koriander abgeschmeckt	20,00	€
Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken		21,50 €
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen oder Maultaschen	23,50 €	
Eintopf von Meeresfrüchten		24,50 €
Minestrone	21,50 €	
Kartoffelcremesuppe mit Würstchen oder Steinpilzen		24,50 €
Chili con carne	24,00 €	
Broccolicremesuppe		20,00 €
Rindergulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	30,00€	

Weitere Suppen / Eintöpfe auf Anfrage

Hausgemachte Desserts auch vegan (mind.2Kg proSorte)

(Die angegebenen Preise verstehen sich pro Kg 1 Kg = ca. 6 Port)

Rote Grütze Mousse au Chocolate (hell o.dunkel, m. Vanille o. Beerensau		7,00 € 20,00 €
Frischer Obstsalat Tirami Su (ohne Ei) Warmer Obst-Crumble (Obst mit Toffeesauce und Streuseln)	1	0,00 € 9,00 € 8,00 €
Panna Cotta mit Beerensauce	1	5,00 €
Creme Caramel Erdbeer-Melonen-Salat Schokoladenpudding Griesauflauf mit Früchten	1 1	9,00 € 19,00€ 7,00 € 7,00 €
Erdbeer-Ricotta Obstspieße Marmorpudding	Stk	9,00 € 3,00 € 17,00 €

Kuchen

Blechkuchen hausgebacken, versch. Sorten, 19.50 €

Lachsschnitte mit Dillsauce, Spinat und Kartoffelgratin 19,50 €

Duett vom gebratenem Zanderfilet und Garnelenspieß an Hummersauce verschiedene Gemüse und Basmatireis 22,50 €

<u>Gastronomie</u> <u>mit Bewirtung und unseren Buffets</u>

Zum Kühlen Grunde

Lotosweg 88 Ecke Seebadstr. 13467 Berlin-Lübars Tel.030/40584815

Casino VFB Hermsdorf (bis ca. 80 Pers.)

Fußballabteilung Am Ried 5 (Ecke Seebadstr.) 13467 Berlin-Hermsdorf Frau Weber Tel: 0173 210 59 89

al2 Cocktailbar (bis ca. 60 Pers.)

Pfalzburgerstr. 83 10719 Berlin-Charlottenburg Herr Schulzendorf Tel: 0172 3020008 www.al2cocktailbar.de

Zur Schmalzstulle

Niederstr. 45 16548 Glienicke-Nordbahn Tel/Fax: 033056 / 427245 www.zur-schmalzstulle.de

Bar Frohnau

Welfenallee 6 13465 Berlin Tel. 030 / 406 36267 - 2 Terrassen -

Schützengilde Tegel

Buddestr. 1 13507 Berlin Tel. 030 / 433 3470

Congo-Treff (Bis ca. 120 Pers.)

Göschenstr. 9-28 13437 Berlin Tel. 030/ 4146191

Transformator Frohnau

VinoMusica GmbH Fürstendamm 40 13465 Berlin Tel. 030/ 60275159

Bergschloß-TV Waidmannslust e.V.

Waidmannsluster Damm 178 13469 Berlin Tel. 030/4113020

"Sporttreff Lübars"

Schluchseestr. 68 13469 Berlin Tel. 030/4028800 Do. 18-20 Uhr

Miet- und Feierräume

Centre Bagatelle

Zeltinger Str. 6 13465 Berlin Tel. 030 / 401 050 60

Bürgerhaus Gemeinde Glienicke-Nordbahn

Moskauer Straße 20 16548 Glienicke Ansprechpartner: Rathaus: Fr. Lindig 033056 / 69 217

Fr. Siebenhümer033056 / 69251

Conrad's

Baummardersteig 13505 Berlin (Kondradshöhe) Tel. 030/4319364(GST Beweggrund e.V. Frau Biele

Förderverein Historische Mönchmühle e.V.

Bis ca. 100

Pers.

Mönchmühlenallee 3 16567 Mühlenbeck Tel. 033056/81091 Fax 033056/42414

Stadtclubhaus Hennigsdorf

Saal m. Bühne, Nebenräume bis ca. 300 Pers.

Edisonstr. 1 16761 Hennigsdorf Tel. 03302/ 810637 Fax 03302/ 234694

Bürgerhaus Stolpe- Hohen-

Neuendorf Dorfstr. 19

16540 Hohen Neuendorf- OT. Stolpe Tel. 03303/ 528201 oder 03303/ 528131 Fax 03303/ 5284060 oder 03303/ 5284061

Evangel. Kirchenkreis Reinickendorf

Hermann-Ehlers-Haus

Alt-Wittenau 70 13437 Berlin Tel. 030/4111919 Bis 200 Pers.,4 Räume, Vorraum, Bühne, 544qm