

## **Pension & Seminarhaus „Am Alten Weinberg“**

Am Alten Weinberg 2 in 14542 Werder (Havel) OT Töplitz

[pension-am-alten-weinberg@email.de](mailto:pension-am-alten-weinberg@email.de) . [www.pension-am-alten-weinberg.de](http://www.pension-am-alten-weinberg.de)



### **Feiern können Sie bei uns überall...**

Ob drinnen in unserer Gaststätte oder im Gewächshaus oder draußen am Außentresen oder dem Lagerfeuerplatz. Platz genug gibt es...

Es ist ein lauer Sommerabend und warm, man springt zwischendurch in den Pool und will später unterm Sternenhimmel tanzen. Dazu passt z.B. am besten unser Grillbuffet draußen auf der Terrasse oder vor dem Gewächshaus.

Unsere Gerichte werden aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Klima- und Tierschutz sind uns sehr wichtig. Daher beziehen wir Fleisch, Milchprodukte und Eier aus artgerechter Haltung und arbeiten nach dem Leitsatz „Qualität statt Quantität“. Wir verwenden weniger, dafür aber ausgezeichnete Produkte von artgerecht gehaltenen Tieren. Zur Herkunft befragen Sie gerne unsere Köchin. Unsere Gerichte richten sich nach den Jahreszeiten und wann immer möglich beziehen wir Erzeugnisse von Bauern aus der Umgebung.



Unser Lokal besteht aus einem Gastraum und einem Frühstücksraum mit insgesamt 50 Sitzplätzen.

Zusätzlich 40 - 50 Sitzplätze befinden sich auf der Terrasse bzw. vor der Gaststätte. Unser Out-Door-Tresen kann Ihrem Grillfest einen schönen Rahmen geben.



Weiterhin bieten wir Ihnen auch als Regenvariante unser ländlich eingerichtetes Gewächshaus an, wo an einem Sommerabend auch getanzt werden kann.

### **Wer kocht für Sie?**

**Hendrike Reich**, gebürtige Greifswalderin, kocht für Ihre Feier oder Veranstaltung. Sie hat schon in vielen verschiedenen Bereichen der Gastronomie Erfahrungen gesammelt, dazu zählen unter anderem Bio-Hotels, Restaurants und Catering-Firmen. Gesunde Zutaten und eine kreative, saisonale Küche mit internationalen Einflüssen sind ihr wichtig.



### **Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier:**

Da wir ein kleiner Betrieb mit wenig Personal sind, können wir Ihnen keine a la carte Gerichte anbieten und arbeiten daher mit verschiedenen Buffets.

Nachfolgend einige Beispiele wie die Verköstigung Ihrer Feier bzw. Veranstaltung aussehen kann.

**Natürlich sind dies nur ausgewählte Beispiele. Wir kochen saisonal und deswegen ist eine telefonische Absprache mit unserer Köchin (0152 – 53167632) im Vorfeld erforderlich.**

Falls Sie alternative Wünsche haben, Komponenten austauschen wollen oder spezielle Vorstellungen haben, rufen Sie uns an, fragen Sie uns...

Wir schauen, was wir für Sie möglich machen können. Ein endgültiges Angebot erstellen wir Ihnen dann anhand Ihrer konkreten Wünsche.

## Einfaches Grillbuffet

Schweinesteak, Bratwurst vom Rind & Geflügel  
Marinierter Grillkäse

\*\*\*

Tomatensalat mit frischen Kräutern  
Gurkensalat mit roten Zwiebeln & Dill  
Mediterraner Zucchinisalat mit Oliven  
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Klassischer Kartoffelsalat & Nudelsalat mit Gemüse  
Brotkorb und Grillsaucen

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**31,50 € pro Person**



## Exklusives Grillbuffet

Schweinesteak, Bratwurst vom Rind & Schwein, Geflügel  
Marinierter Grillkäse

\*\*\*

Tomatensalat-Zwiebelsalat in Pestodressing  
Gurkensalat mit roten Zwiebeln & Dill  
Süß-saurer Linsensalat mit Röstzwiebeln  
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings & Croutons  
Klassischer Kartoffelsalat  
Italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten & Rucola  
Couscoussalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Petersilie  
Thailändischer Gemüsesalat mit Reismudeln & Erdnüssen  
Große Antipastiplatte mit eingelegtem saisonalem Gemüse  
Brotkorb und Grillsaucen

\*\*\*

Luftige Quarkmousse mit Hagebuttensauce und Kuchenbröseln  
Schokoladencreme mit Karamellsauce

**34,50 € pro Person**

## Saisonales Buffet

Brot vom Landbäcker mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen

Hausgemachte Salate nach Saison

(z.B. Pastasalat, Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat)

\*\*\*

Penne mit gebratenem Sommergemüse und frischen Kräutern in cremiger Tomatensauce

Berliner Bouletten mit Zwiebelrahmsauce, buntem Saisongemüse und Salzkartoffeln

\*\*\*

Hausgemachte Fruchtkaltschale mit frischem Obst der Saison und Griechischem Joghurt

**27,50 € pro Person**



## Das Beste aus unserer Küche

Frischer Krautsalat in Sauerrahmdressing

Thailändischer Gemüsesalat mit Erdnüssen

Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Wildkräutern und gerösteten Cashews

Blumenkohlsalat in Kräutervinaigrette mit Linsensprossen und Croutons

\*\*\*

Gebackene Süßkartoffeln mit Apfelwürfeln und Sonnenblumenkernen

Mit Hackfleisch gefüllte Zwiebeln, gratiniert mit Bergkäse

Blätterteig-Käseschnecken

Hummus mit Oliven und gebratenem Gemüse

Überbackene Focaccia mit Tomaten, Spinat & Feta

\*\*\*

Spätzlepfanne mit Kirschtomaten, Wildkräutern und cremigem Ziegenkäse

Sous Vide gegarter Rinderbraten von Bauer Hintze aus Groß Kreutz

dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin

Gebratenes Fischfilet vom Fischer Berner (Angebot nach Saison, z.B. Hecht, Zander oder Wels) auf

Gemüsebett, dazu Kräuterreis

\*\*\*

Browniecreme mit Karamellsauce und Sahne

Waldbeercrumble mit Vanillesauce

**49,00 € pro Person**

## **Pension & Seminarhaus "Am Alten Weinberg"**

Am Alten Weinberg 2 in 14542 Werder (Havel) OT Töplitz

[pension-am-alten-weinberg@email.de](mailto:pension-am-alten-weinberg@email.de) . [www.pension-am-alten-weinberg.de](http://www.pension-am-alten-weinberg.de)



Wir können Ihnen alle unsere Buffets auch als vegetarische Variante anbieten. Wir behalten uns vor in Absprache mit Ihnen saisonal bedingte Änderungen an unseren Buffet's vorzunehmen.

Wir bieten Ihnen einen kostenfreien Service rund um Ihr Buffet an. Für zusätzliche Servicekräfte berechnen wir 25 € / je angefangener Stunde & Servicekraft.

Der Verzehr von eigenen Speisen und Getränken ist in den Veranstaltungsräumen nicht erwünscht. Bei Zuwiderhandlung behalten wir vor ein Korkgeld von 10 € pro Person zu erheben.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt ab 40 Personen nur als Pauschale (25 - 45 € pro Person). Unter 40 Personen und außerhalb der Pauschalen-Zeiten erfolgt eine Abrechnung nach Verbrauch.

Wenn Sie bei uns in der Hauptsaison feiern möchten, sollten Ihre Gäste auch in unserer Pension übernachten. Eine frühzeitige Reservierung ist in den Sommermonaten empfehlenswert. Unsere Zimmerpreise finden Sie auf unserer Webseite [www.pension-am-alten-weinberg.de](http://www.pension-am-alten-weinberg.de).

Ein schmackhaftes Frühstück gibt es an den Wochenenden von 8 - 10 Uhr als Frühstücksbuffet. Es kostet 14,00 € pro Person, Kinder bis 12 Jahre kosten die Hälfte.

Wir bitten für unsere Planung um frühzeitige telefonische Absprache Ihrer Verköstigungswünsche.

Dafür und für weitere Fragen steht Ihnen unsere Küchenchefin unter 0152 - 53167632 zur Verfügung.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch...**

**Ihr Team von der Pension „Am alten Weinberg“**

Gültig ab 01.01.2023

