

Pension & Seminarhaus "Am Alten Weinberg"

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

pension-am-alten-weinberg@email.de . 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.

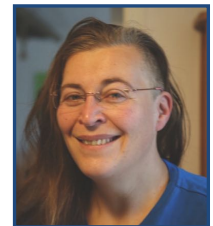
Zusätzlich 40 - 50 Sitzplätze befinden sich auf der Terrasse bzw. vor der Gaststätte. Unser Out-Door-Tresen kann Ihrem Grillfest einen schönen Rahmen geben.



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

Schweinesteaks & Bratwurst
Mediterranes Gemüse mit Pesto

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

Hausgemachtes Stieleis in verschiedenen Sorten
Vanilleeis mit Saucen, Früchten und Süßigkeiten zum selber zusammenstellen

24,50€ pro Person



Exklusives Grillbuffet

Schweinesteaks, Bratwurst & Hähnchen
Gemüseschaschlik & Schafskäse-Gemüsepackchen

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
Crostini mit geschmorten Zwiebeln & Käse überbacken
Antipasti
Pestobrot, Brotkorb und Grillsaucen

Hausgemachtes Stieleis in verschiedenen Sorten
Vanilleeis mit Saucen, Früchten und Süßigkeiten zum selber zusammenstellen

29,50€ pro Person

Gutbürgerliches Buffet

Gurkensalat mit frischem Dill
Tomatensalat mit frischen Kräutern
klassischer Bohnensalat mit roten Zwiebeln
knackige Blattsalate mit frischer Rohkost & verschiedenen Dressings
Gemüsepuffer mit Kräuterquark
überbackenes Pfälzer Zwiebelbrot

Königsberger Klopse in cremiger Kapernsauce oder saftiger Schweinebraten
Eier in süß - saurer Senfsauce
Kartoffelpüree & Gemüse der Saison

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
cremiger Milchreis mit Kirschkompott

26,50€ pro Person



Sommerliches Buffet

Gebackene Süßkartoffeln mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Asiatischer Gemüsesalat mit Shiitakepilzen, Erdnüssen & Thaibasilikum
Gegrillte Auberginen mit Kräuter-Joghurtsauce
Wildkräutersalat mit Honig-Senfdressing & Vinaigrette
Große Antipastiplatte mit verschiedenem eingelegtem Gemüse je nach Saison
(z.B. Zucchini, Tomaten, Auberginen, Balsamicozwiebeln)
Große Orientalische Vorspeisenplatte mit Fladenbrot
(z.B. Hummus, Falafel, Gefüllte Weinblätter, Tzatziki, Oliven)

In fruchtiger Tomatensauce pochiertes Dorschfilet mit cremigem saisonalem Gemüsepuree
Tagliatellepfanne mit frischem Sommergemüse und verschiedenen hausgemachten Pestos

Waldbeerkaltschale mit griechischem Joghurt
Frischer Obstsalat

26,50€ pro Person

Vegetarisches Buffet

Lahmacun - Kleine türkische "Hackfleisch"-Pizza mit Kräutern, Gemüse, Knoblauch- & Kräutersauce

Humus mit frischen Kräutern & Oliven

knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Crostini - geröstete Brotscheiben mit mariniertem Gemüse belegt

Antipasti aus eingelegtem Gemüsevariationen

Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, roten Zwiebeln, Peperoni und Oliven

Käsespätzle mit frischem Gemüse und Röstzwiebeln

Pilzpfanne mit karamellisierten Zwiebeln und frischer Petersilie

Gemüse der Saison & gebackene Kartoffelspalten

Knuspriger Crumble mit Früchten der Saison

Joghurt - Cotta mit Waldbeersauce

24,50€ pro Person



Sonstiges:

Für die Abrechnung der Getränke bieten wir Ihnen verschiedene Modelle an (a la carte oder pauschal; mit oder ohne Service). Der Verzehr von eigenen Speisen und Getränken ist in den Veranstaltungsräumen nicht erwünscht.

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

Wenn Sie bei uns in der Hauptsaison feiern möchten, sollte der Großteil Ihrer 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.

Ein schmackhaftes Frühstück gibt es an den Wochenenden von 8 - 10 Uhr als Frühstücksbuffet. Es kostet 12,00 € 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 01.01.2020