

Landgasthof "Am Alten Weinberg"

Am Alten Weinberg 2 · 14542 Werder (Havel) OT Töplitz
pension-am-alten-weinberg@email.de · www.pension-am-alten-weinberg.de



Das Lokal:

Feiern können Sie bei uns überall...

Ob in unserer Gaststätte, draußen am Außentresen, auf der großen Wiese oder im Gewächshaus: Platz gibt es genug bei uns und es muss auch nicht ganz still sein...

Unser Landgasthof „Am Alten Weinberg“ serviert moderne einheimische Küche in den liebevoll ausgebauten Räumen einer alten „LPG“.

Die Gerichte werden ausschließlich aus frischen Lebensmitteln und unter weitest gehender Verwendung von biologischen Produkten zubereitet. Dabei wird besonders auf regionale Produkte (Kartoffeln vom Bauern, Wild vom Jäger, Fisch aus Phöben) und Leichtigkeit sowie Bekömmlichkeit geachtet. Wir legen Wert auf eine übersichtliche Karte, so dass nichts zu lange lagert. Unsere Gerichte richten sich nach den Jahreszeiten und sollen zu Land und Leuten passen.



Unser Landgasthof 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.



Als Regenvariante bieten wir Ihnen unser ländlich eingerichtetes Gewächshaus an, wo an einem Sommerabend auch getamnt werden kann.

Wer kocht für Sie?

Heike Gänger, gebürtige Rostockerin, ist Chefin unseres Landhausgasthofes und liebt gesunde moderner urbane Küche. Nach der Wende arbeitete sie 11 Jahre in verschiedenen Küchen in Chicago/USA. Seit Ihrer Rückkehr 2005 kochte sie in diversen Restaurants in Berlin. Mit ihrer Fusionsküche ist sie eine große Bereicherung für unsere Landhausküche.

Ihre Spezialitäten sind Soul Food, kreative und afroamerikanische Küche, Fingerfood und modernes Buffet

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier:

Nachfolgend einige Beispiele mit Preisangaben (Richtwerte), wie die Verköstigung Ihrer Feier oder Veranstaltung aussehen kann.

Natürlich sind dies nur ausgewählte Beispiele. Wir kochen saisonal und deswegen ist eine persönliche oder telefonische Absprache (0157 – 31673083) im Vorfeld erforderlich.

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

Wir schauen, dass wir alles für Sie möglich machen. Das endgültige Angebot erstellen wir Ihnen dann anhand Ihrer konkreten Wünsche.

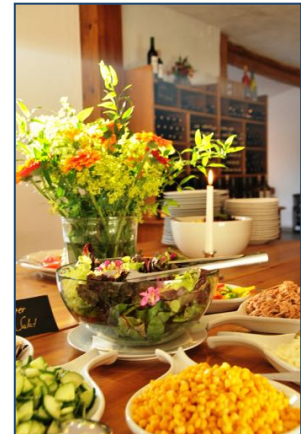
1. Klassisches Grillbuffet zum Feiern und draußen sein:

Es ist ein lauer Sommerabend und warm, man springt zwischen durch in den Pool und will später unterm Sternenhimmel tanzen. Dazu passt am besten unser Grillbuffet draußen auf der Terrasse oder vor dem Out-Door-Tresen.

Angebot:

- 1 Steak und 1 regionale Bratwurst pro Person
(nach Wunsch mit Aufpreis: Grillgemüse, Hallomi-Käse, Hühnchen, endlos-Buffer)
- gemischter saisonaler Salat, verschiedene Dressings & Contiments
- Tomate/ Mozzarella - Teller
- Hausgemachter Pasta- und Kartoffelsalat
- Brotkorb

Je nach Auswahl ab 17,50 € pro Person



2. rustikales kaltes Buffet:

Unsere Landgasthof-Bufferets für drinnen:

Urige Speisen wie der "Städter" sie in Brandenburg sucht.

Keine Exotik, keine Experimente... solide rustikale einheimische Küche.

Angebot kaltes Buffet:

- Winzerplatte (Spreewälder Wurstsorten)
- Käseplatte (u.a. Töplitzer Käse)
- Hausgemachte kleine Bouletten
- Hausgemachter Kräuterquark
- Hausgemachter Eiersalat oder gefüllte Eierhälften
- gemischter saisonaler Salat, verschiedene Dressings & Contiments
- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Je nach Auswahl ab 17,50 € pro Person

3. rustikales warmes Buffet:

Unsere Verbindung von moderner urbaner Küche mit regionalen und einheimischen Produkten.

Angebot warmes Buffet:

- Suppe (z.B. Rote Beete- Kokos, Cazpacho, Kürbissuppe, Soljanka)
- Salat (z.B. Blattsalat mit Mozzarella & Tomaten, italienischer Brotsalat)
- Fleischgericht (z.B. Rouladen, Lammkeule, Geschnetzeltes)
- Fisch- oder vegetarisches Gericht (z.B. Fischfilet auf Blattspinat, Fisch in Salzkruste, Gemüseauflauf, Käsespätzl)
- 2 Beilagen (Kartoffelgratin, Süßkartoffeln, Serviettenknödel, Couscous)
- 2 verschiedene Gemüse je nach Saison
- Brot-Korb
- Dessert (z.B. Käseauswahl mit Obst, rote Grütze, verschiedene Crumbel & Tart)

Je nach Auswahl ab 25 € pro Person

4. Fingerfoodbuffet „das Schnelle für ihren Stehempfang“

Viele verschiedene Delikatessen, die Ihren Sekt-Empfang zur einem kulinarischen Erlebnis machen. Moderne und raffinierte Tapas liebevoll angerichtet. Auch hier können Sie von rustikal bis vegetarisch wählen.

Angebote zwischen 1,00 - 4,00€ je Fingerfood:

- Suppe je nach Jahreszeit
- gefüllte Eier
- Karibische Fleischbällchen
- Pflaumen/ Aprikosen im Speckmantel
- Wantans
- Springrolls
- Tofu-Satey-Spieße oder Seitanschiffchen
- hausgebeizter Lachs
- Fishcakes
- Tramazini mit Fisch oder Fleisch
- verschiedene Gemüsesticks mit Dip
- gefüllte Zucchinitürme
- Canapees mit hausgemachten Pasten
- Käseauswahl mit Obst oder kleine Pateserie



5. Seminare & Tagungen

Wir verfügen wir über 3 Tagungs- und Seminarräume.

Der große Seminarraum (120 m²) incl. Teeküche (56 m²) ist für bis zu 45 Personen je nach Veranstaltungsart geeignet. Dort finden Sie Yogamatten, Kissen und Decken sowie eine Bestuhlung für Ihre Tagungen bzw. Firmenveranstaltungen.

Unser Frühstücksraum (30m²) in der Gaststätte ist für 15-25P und eignet sich eher für Workshops, Team-Veranstaltungen und kleinere Tagungen.

Unseren Ruheraum (24m²) in der Sauna können Sie für Ihre Behandlungen buchen. Alternativ bietet er 6-8 Personen Platz für Yoga, Meditation o.ä.

Gerne verpflegen wir Sie in Ihrer Team-Zeit nach Ihren Wünschen.

Halbpension 24 €/Person:

- Frühstückbuffet incl. Müsli, Obst und glücklichen „Eiern“
- Abendessen bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

Vollpension 35 €/Person:

- Frühstückbuffet
- Mittagessen bestehend aus Salat, Hauptspeise und Dessert
- Abendessen bestehend aus 1-2 Vorspeisen und Suppe



Landgasthof " Am Alten Weinberg"

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

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



Sonstiges:

Geschlossene Veranstaltungen bis 45 Personen indoor und bis 120 Personen outdoor.

Getränke werden generell a la carte berechnet. Bei großen Veranstaltungen bieten wir Ihnen ggfs. Flaschenpreise an.

Gerne bewirten wir Sie für 70 € Aufpreis an unserem Außentresen. Wenn Sie Ihr warmes Buffet auf der Wiese serviert bekommen wollen, berechnen wir einen Aufpreis von 100 €. Unsere Grillbuffet's werden kostenfrei am Außentresen oder Gewächshaus serviert.

Zusätzliche Tischdekorationen sowie das Eindecken der Tische nach Ihrem persönlichen Wünschen ist möglich und wird mit einem Aufpreis von 1 bis 5 € je Person berechnet.

Wir bieten Ihnen einen kostenfreien Service bis 24 Uhr. Ab dann kostet der Service 25 € / je angefangener Stunde.

Gerne können Sie auch in unserer Pension übernachten. Eine frühzeitige Reservierung ist in den Sommermonaten empfehlenswert. Unser Zimmerpreise beginnen bei 23 €/Person. Frühstück ist exclusive und kostet 9,00 € / Person, Kinder bis 12 Jahre die Hälfte.

Sonderwünsche bzgl. Ihrer Verpflegung (vegan, Vegetarisch etc.) sind möglich. Für weitere Rückfragen und Wünsche stehen wir Ihnen unser Küchenchefin jederzeit unter 0152-53167632 zur Verfügung.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihr Team von der Pension „Am alten Weinberg“**

