

Herzlich Willkommen

Das Team vom Seehotel Zeuthen empfängt Sie und Ihre Gäste im klassischen und stilvollen Ambiente, direkt am Ufer des Zeuthener Sees, vor den Toren der Metropole Berlin. Mit vier Sternen ausgezeichnet und privat geführt, können Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen.

Für Feierlichkeiten jeglicher Art stehen Ihnen verschiedenste Möglichkeiten zur Verfügung. Vom 290 m² Bankettsaal mit direktem Zugang zur Seeterrasse, bis hin zu unserem hoteleigenen Sandstrand, bieten wir Ihnen den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Wir kümmern uns um die Organisation und stehen Ihnen in allen Belangen mit Rat und Tat zur Seite.

*Das Team vom Seehotel Zeuthen
freut sich, Sie bei uns Herzlich Willkommen zu heißen!*



Sehr geehrte Gäste,

unsere Menü- und Buffetvorschläge geben Ihnen Einblick in die Vielfalt unseres Speisenangebotes. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch auch gern Ihr persönliches Menü oder Buffet zusammen.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gern.
Ihr Team vom Seehotel Zeuthen

Kulinarische Menüs

(ab 10 Personen buchbar)

Menü 1

Waldpilzsüppchen mit gebackenen Kräutern

Maishühnchenbrust

unter der Haut gefüllt auf mediterranem Gemüse,
grüner Sauce und Rosmarinkartoffeln

Karamellcreme mit Balsamicokirschen

€ 22,50 pro Person

Kulinarische Menüs

(ab 10 Personen buchbar)

Menü 2

Kürbisrahmsüppchen mit Kernöl und Kürbiskernen

Am Stück gebratene Schweinelende
mit Kräuterkruste
Gemüsebouquet und Spritzkartoffeln

Süße Schokoladensinfonie

€ 22,50 pro Person

Menü 4

Broccoli-Mandelrahmsuppe

Kalbsrückensteak
auf Austernpilzragout mit Kaiserschoten
und Kräuterschupfnudeln

Crème Brûlée
mit Waldbeeren

€ 26,50 pro Person

Menü 3

Tomaten-Pfirsich-Süppchen
mit gebackenen Mozzarellakugeln

Gebratenes Filet vom Zander an Gurkenspaghetti
und Kartoffel-Rote-Bete-Mosaik

Grießflammerie
mit Himbeeren

€ 22,50 pro Person

Kulinarische Menüs

(ab 10 Personen buchbar)

Menü 5

Bretonische Fischsuppe
mit Safran

Zarte Lammfilets mit Wildkräutern
dazu Portweinjus und Gnocchis
auf buntem Bohnengemüse

Rote Beerengrütze
mit Vanilleeis und Minzsahne

€ 27,50 pro Person

Menü 7

Trilogie vom Lachs
mit Kaviarnocken und Senf-Kräutersauce

Zucchini-Honigrahmsuppe

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Rieslingsauce
mit Champignons und Kartoffelröstis

Eissinfonie "Seehotel"

€ 32,50 pro Person

Menü 6

Zitronengras-Ingwerschaumsüppchen
mit Garnelen-Ananas-Spieß

Gebratene Barbarie Entenbrust an Orangensauce
mit Mandelbroccoli und Williamskartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse
mit marinierten Erdbeeren

€ 27,50 pro Person

Kulinarische Menüs

(ab 10 Personen buchbar)

Menü 8

Entenbrusttranchen
an verschiedenen Blattsalaten
mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Pilzessenz
mit Kräuterklößchen

Gegrilltes Buttermakrelenfilet
auf Teriyakispinat und Duftreis

Kir-Royal-Creme

€ 32,50 pro Person

Menü 10

Gegrillter Zitronengrasspieß mit Jakobsmuscheln
und Riesengarnelen an Baby-Leaf-Salat mit
Aceto von der Passionsfrucht

Rahmsuppe aus frischen Champignons
mit lila Kartoffelchips

Tournedo vom Rinderfilet
mit Rotwein-Schalottensauce, französischem
Bauerngemüse und Kartoffelbaumkuchen

Zweierlei hausgemachte Parfaits
mit exotischen Früchten
und Waldbeeren

€ 38,50 pro Person

Menü 9

Sautierte Pilze im Parmesankörbchen
mit Wildkräutersalat und Balsamicodressing

Tomatenessenz mit Perlhuhnklößchen

Zarter Kalbstafelspitz aus dem Rohr
mit buntem Gemüsebouquet
und gebratenen Semmelknödelscheiben

Süße Erdbeersinfonie

€ 32,50 pro Person

Saisonmenüs - April bis September (ab 10 Personen buchbar)

Menü S 1

**Fruchtiges Curryschaumsüppchen
mit Sojahühnchen**

Lachsfilet mit Kartoffelkruste
auf buntem Gemüsebeet und Kräutersauce

Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 23,50 pro Person

Menü S 3

**Bärlauchsüppchen
mit Flußkrebse**

"Saltimbocca alla Romana"
Kalbsrückensteak mit frischem Salbei
und Parmaschinken
auf toskanischem Peperonata,
dazu Oreganokartoffeln

Panna Cotta an Waldbeerencoulis

€ 26,50 pro Person

Menü S 2

Hummercappuccino
mit Weinbrand und Räucherlachschrêpes

Maispoulardenbrust à la "Pina Colada"
mit Kokos-Ananas-Sauce
glasierten Bundmöhrrchen und schwarzem Nudelnest

Zweierlei Schokoladenparfait
mit marinierten Erdbeeren

€ 23,50 pro Person

Saisonmenüs - April bis September (ab 10 Personen buchbar)

Menü S 4

Carpaccio von geräuchertem Heilbutt und Lachs
mit Honig-Senf-Vinaigrette
dazu mit Blattsalaten gefülltem Parmesankörbchen

Zweierlei Paprikacremesüppchen
mit Pistaziennocken

Zartes Lammfilet auf Sherryrahm
mit sautiertem Keniabohnengemüse
und Polentaplätzchen

Eierlikörparfait
mit Himbeeren

€ 35,00 pro Person

Menü S 6

Fasanenkraftbrühe
mit Preiselbeerklößchen und Kräuterpfannkuchen

Gebratenes Havelwelsfilet
auf Apfel-Meerrettichsauce
mit Gemüsebrühe und Rote-Bete-Kartoffeln

Warmer Birnenstrudel
mit Schokoladeneis

€ 24,50 pro Person

Menü S 5

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pesto und gehobeltem Parmesan

Feines Kressesüppchen
mit gebratenen Champignonblättchen

Wildbarschfilet mit Jacobsmuscheln
auf Hummerschaum, dazu
glasiertes Edelgemüse und Safranreis

Cappuccino-Erdbeer-Creme

€ 35,00 pro Person

Saisonmenüs - Oktober bis März

(ab 10 Personen buchbar)

Menü S 7

Spreewälder Fischsuppe
mit Gemüse und frischen Kräutern

Geschmorte Hirschkeule in Wacholderjus,
Speckrosenkohl und Semmelknödel
dazu Preiselbeerbirne

Quark-Orangen-Creme

€ 24,50 pro Person

Menü S 8

Rotkohlpunschsuppen
mit gebratener Entenleber

Schweinefilet im Speckmantel
auf Austernpilzragout,
Romanescoröschen und Kräuterschupfnudeln

Zweierlei Schokoladenmousse
auf mariniertem Ananascarpaccio

€ 25,50 pro Person

Saisonmenüs - Oktober bis März

(ab 10 Personen buchbar)

Menü S 9

Chicorée-Radicchio-Salat in Himbeer-Walnuß-Dressing
mit lauwarmen Entenbrusttranchen

Karotten-Ingwer-Süppchen

Geschnetzeltes vom Reh
in Cassissauce mit Mandelbroccoli und Marillenknödel

Crème Brûlée
mit braunem Rohrzucker gebrannte Sahnecreme

€ 37,00 pro Person

Menü S 10

Gebratene Entenleber
mit Balsamicokirschen und Rucola-Feldsalat

Kürbiscremesüppchen
mit Kokosmilch und karamellisierter Ananas

Gefüllter Kaninchenrücken
auf Portweinjus, Marktgemüse und Kräutergnocchis

Sinfonie à la Orange

€ 37,00 pro Person

Galamenü

(ab 10 Personen buchbar)

Sushi mit verschiedenen Dips

Tomatenessenz mit Gemüseperlen

Sautierte Pilze im Parmesankorbchen an Wildkräutersalat

Lachsforellenfilet im Mangoldmantel auf Safransauce mit Duftreis

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust an Orangensauce

Cassis - Sorbet

Lammfilet "Provence" mit glasierten Bundmöhrrchen, Okraschoten und Nusskartoffeln

Schokoladensoufflé

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Trauben

Tannenhonigparfait auf Amarettosauce

Kaffeespezialität mit hausgemachten Petit Four

€ 59,50 pro Person

Kulinarische Menüs

(ab 10 Personen buchbar)

Vegetarisches Menü 1

Legiertes Kressesüppchen
mit gerösteten Mandelblättchen

Dreierlei von mediterran gefülltem Gemüse
an rotem Paprikaschaum

Frischer Früchtecocktail
mit Zitronen-Honig-Joghurt

€ 21,50 pro Person

Vegetarisches Menü 3

Salatteller der Saison
mit Sprossen und Avocadodressing

Rucolaschaumsüppchen
mit gehobeltem Parmesan

Waldpilzragout
mit geschmolzenen Tomatenfilets und
Kräutergnocchis

Arrangement von exotischen Früchten
mit Cassissorbet

€ 26,50 pro Person

Vegetarisches Menü 2

Basilikumsüppchen
mit Tomaten-Mozzarella-Crêpes

Geschwenktes Thaimüse
mit Karotten-Ingwerpüree
und leichtem Curryschaum

Joghurt-Beeren-Terrine
auf Vanillespiegel

€ 22,50 pro Person

Hochzeitsmenüs

(ab 10 Personen buchbar)

Hochzeitsmenü 1

Sorbische Hochzeitssuppe

Gebrautes Schweinelendchen im Speckmantel
auf Bohnen-Zwiebelragout
mit Kartoffelroulade

Karamelparfait
mit beschwipsten Waldbeeren

€ 23,00

Hochzeitsmenü 2

Krebsrahmsüppchen
mit altem Weinbrand

Tranchen vom Rinderfilet
(rosa gebraten) an Burgundersauce
Kürbis-Sellerie-Gemüse
und Buttermilch-Kartoffeltörtchen

Mariniertes Ananascarpaccio
mit Kokosmousse

€ 28,50

Spreewälder Hochzeitsbuffet

(ab 20 Personen buchbar)

Suppe

Sorbische Hochzeitssuppe

Kalte Speisen

Kasseler Rippenspeer mit Backpflaumen

Brandenburger Schinken- und Wurstspezialitäten mit Mixed Pickles

Poulardenbrust mit marinierten Waldpilzen

Spreewälder Fingerfoodplatte mit Roastbeefröllchen, Mini Rollmops, Gurkencanapés u.a.

Variation von Räucherfischen (u.a. Aal und Forelle) mit Sahnemeerrettich

Heringshäckerle mit Rote Bete, Gurkensalat mit Dillrahm

Speck-Kartoffelsalat, Kürbis süß-sauer

Frische Salate der Saison mit diversen Dressings

Käsevariation aus deutschen Landen

Brot- und Brötchenauswahl mit Schmalz und Butter

Warme Speisen

Havelzander "Spreewälder Art" mit Gemüsejulienne auf Dill-Rahm

Zarte Rindslende, am Stück gebraten, auf Meerrettichsauce

Sorbisches Senfsteak mit Milchzwiebeln

Stampfkartoffeln, Röstkartoffeln,

Schmorgurken, Gemüse der Saison

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

Frische Obstplatte

Süßes Blätterteiggebäck

€ 29,50 pro Person

Seehotel Zeuthen Buffet

(ab 20 Personen buchbar)

Suppe

Kürbiscremesüppchen mit Kernöl

Kalte Speisen

Räucherlachsrosen mit Kaviar

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Heringsvariation (sauer eingelegt)

In Blätterteig gebackener Lachs

Metzgers Bratenplatte mit Mixed Pickles

Mit Pilzen gefülltes Schweinefilet

Verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Salatdressings

Internationale Käseauswahl

Brotauswahl mit Butter

Warme Speisen

Rotzungenschleifen in Hummerrahm

Schweinekrustenbraten mit Kümmel - Biersauce

Putenbrustmedaillons in Käse-Eihülle an Tomaten-Basilikumsauce

Butterreis, Herzoginkartoffeln, Semmeltaler

Gemüse der Saison

Desserts

Berliner Pfannkuchen

Joghurtterrine an Früchtecoulis

Verschiedene Cremes

Frischer Obstsalat

€ 28,50 pro Person

Brandenburgisches Buffet

(ab 20 Personen buchbar)

In Brandenburg versteht man, gut Deftiges mit Feinem zu kombinieren. Früher wurde auf dem Lande eher herzhaft gegessen, dagegen in Berlin gern nobel gespeist. Mit der Zeit wurden dann diese Gewohnheiten miteinander verbunden und es entstand ein leckeres Zusammenspiel.

Suppe

Märkische Kartoffelsuppe

Kalte Speisen

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich

Matjesfilet nach "Hausfrauen Art"

Brandenburger Schinkenvariation

Bouletten auf Sauerkrautsalat

Gefüllter Schweinebraten auf Gemüsesalat

Soleier mit Essiggemüse

Rustikales Käsebrett

Verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Salatdressings

Brotkorb, Schmalz und Butter

Warme Speisen

Hähnchengulasch "Spreewälder Art"

Kasseler Rippenspeer

Gebratener Havelzander auf einer kräftigen Kräutersauce

Stampfkartoffeln mit Buttermilch

Petersilienreis

Gebackene Kartoffeln

Rosenkohl mit Speckstippe

Gemüse aus dem Brandenburger Land

Desserts

Topfenmousse, Eberswalder Spritzkuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bunter Obstkorb

€ 24,50 pro Person

Europa - Spezialitäten Buffet

(ab 20 Personen buchbar)

Von Norden nach Süden, vom Westen zum Osten,
dieses Buffet besteht aus den Spezialitäten aller europäischer Länder.

Suppe

Spanisches Tomaten-Pfirsich-Süppchen

Kalte Speisen

Skandinavische Räucherfischplatte

Kalt eingekochter Fjordlachs

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Irische Hochrippe mit Apfel-Preiselbeerfüllung

Brüsseler Mastpoularde mit Früchten

Italienischer Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Russischer Rindfleischsalat

Schweizer Käsesalat

Griechischer Hirtensalat

Spanischer Geflügelsalat

Verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Dressings

Französische Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl mit Butter

Warme Speisen

Geschnetztes von der Pouletbrust "Sankt Petersburg"

Geschmortes Lammnüsschen à la Provence

Gegrilltes Buttermakrelenfilet "Grenobler Art"

Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Wildreis, gebackene Kartoffeln

Desserts

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrisch Creme

Tiramisu

Auswahl frischer Früchte

€ 39,50 pro Person

Italienisches Buffet

(ab 20 Personen buchbar)

Suppe

Minestrone (klare Gemüse-Tomatensuppe)

Kalte Speisen

Gegrilltes und mariniertes Gemüse

Parmaschinken mit saftiger Honigmelone

Ganzer Lachs "Sizilianische Art"

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamicovinaigrette

Verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Salatdressings

Italienische Käseauswahl

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Warme Speisen

Hähnchenbrustfilet à la Piccata Milanese

Saltimbocca alla romana (Kalbsmedaillon im Salbei-Schinken-Mantel)

Gegrilltes Makrelenfilet auf mediterraner Gemüsesauce

Peperonata, Nussbroccoli

Penne Rigate, Gebackene Kartoffeln

Desserts

Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeeren

Arrangement von Südfrüchten

€ 29,50 pro Person

Galabuffet

(ab 20 Personen buchbar)

Suppe

Schaumsüppchen von Waldpilzen

Kalte Speisen

Arrangement von Schalen- und Krustentieren
Räucherfischvariation (u. a. Aal, Heilbutt und Lachs)
Rosa gebratener Hirschrücken "Baden-Baden"
Krustenpastete "Jäger Art" und Cumberlandsauce
Zarte Poulardenbrust mit exotischen Früchten
Französischer Lachsschinken mit Spargelspitzen
Geflügelsalat "Indisch", Waldorfsalat, Artischockensalat sowie
verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Dressings
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brotauswahl mit Butter

Warme Speisen

Tranchen vom Kalbsrücken und Roastbeef mit Whisky-Honigsauce
Gefüllte Maispoulardenbrust auf Kressesauce
Gebratenes Lachsfilet "Calvados"
Riesengarnelen in Basilikum-Knoblauchsauce
Erlesenes Gemüse nach Angebot des Marktes
Schupfnudeln, Basmatireis, Dauphiné Kartoffeln

Desserts

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
mit braunem Rohrzucker gebrannte Sahnecreme
Exotische Früchte unter der Ananaspalme
Eisbombe "Surprise"

€ 39,50 pro Person

Löffelcanapées

(buchbar ab 5 Stück je ausgewähltem Canapée)

Gurkenschiffchen mit Frischkäse	2,50 €
Camembert mit Weintrauben	2,50 €
Italienischer Mozzarella mit Tomate und Pesto	2,50 €
Poulardenmedaillons mit exotischen Früchten	2,50 €
Entenbrustmedaillons mit Lebermus	3,00 €
Roastbeefröllchen mit Spargelköpfen	3,00 €
Tête de Moine-Rosen auf Pumpernickel	3,00 €
Büsumer Krabbensalat mit Dill	3,00 €
Rauchlachsrose mit Sahnemeerrettich	3,00 €
Lachstatar mit Wachtelei und Kaviar	3,00 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne	3,50 €
Parmaschinken mit Honigmelone	3,50 €
Riesengarnelen auf Duftreis	3,50 €

Fingerfood Buffet

(buchbar ab 10 Personen)

Fingerfoodbuffet I – Vegetarisch

Kalte Speisen

Roastbeefröllchen mit Spargel
Melone mit Parmaschinken
Putenmedaillons mit exotischen Früchten
Lachscanapées mit Kaviar
Pikante Blätterteighappen mit Dip
Norwegischer Krabbencocktail
Tête de Moine-Rosen auf Pumpernickel
Süße Gebäcksinfonie

Warme Speisen

Auswahl an kleinen Fleisch- und Garnelenspießen
mit verschiedenen Dips
Bardierter Mozzarella
Gefüllte und gebackene Chilischoten mit Guacamole
Tomaten-Zucchini-Bruschetta mit Parmesan

€ 19,50 pro Person

Fingerfoodbuffet II

Kalte Speisen

Belegte Baguettetranchen (4 Sorten mit Braten, Käse und Räucherlachs)
Garnierte Partybouletten mit Wachtelei
Pikante Blätterteighappen mit Dip
Gurkenmedaillons mit Frischkäse
Mini Windbeutel gefüllt

Warme Speisen

Nürnberger Rostbratwürstchen
Feurige Chicken Wings mit Barbecuesauce
Quiche Lorraine
Backpflaumen im Speckmantel

€ 15,50 pro Person

Fingerfood Buffet

(buchbar ab 10 Personen)

Fingerfoodbuffet III – Vegetarisch

Kalte Speisen

Verschiedene Gemüsesticks mit Kräuterquark
Auswahl von Antipasti:
Eingelegter Fetakäse
Chili-Kräuter-Oliven
Gefüllte Artischockenböden
Tomate-Mozzarellaspießchen
Frischer Obstcocktail

Warme Speisen

Champignontascherl mit Dip
Mini Frühlingsröllchen mit Sojasauce
Gefüllte und gebackene Chilischoten mit Guacamole

€ 12,50 pro Person

Rustikales Imbissbuffet

Belegte Brötchen mit Braten, Schinken und Käse
Märkische Kartoffelsuppe
Wiener Würstchen oder Nürnberger Rostbratwürstchen
Feurige Chicken Wings mit Barbecuesauce

€ 10,00 pro Person

Grillbuffets

(buchbar ab 20 Personen)

Grillbuffet I

Salatbuffet

Knackige Blattsalate mit Sprossen und bunten Salatdressings
Verschiedene Salatbeilagen (Paprika, Karotten, Oliven, etc.)
Frischer Gurken- und Tomatensalat
Diverse angemachte Salate
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter
Verschiedene Grillsaucen, Dips und Kräuterbutter

Vom Grill

Bierkutschersteaks vom Schweinenacken
Rostbratwürste
Marinierte Hühnchenspieße mit Paprika
Zanderfilet aus der Grillzange

Beilagen

Brat- und Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Speckbohnen, Grilltomaten

Dessert

Auswahl frischer Früchte unter der Ananaspalme
Verschiedene Cremes "Surprise"
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 23,50 pro Person

Grillbuffets

(buchbar ab 20 Personen)

Grillbuffet II

Salatbuffet

Knackige Blattsalate mit Sprossen und bunten Salatdressings
Verschiedene Salatbeilagen (Paprika, Karotten, Olive, etc.)
Frischer Gurken- und Tomatensalat
Diverse angemachte Salate
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter
Verschiedene Grillsaucen, Dips und Kräuterbutter

Vom Grill

Scharfe Fleischspieße vom Schwein
Argentinische Rinderhüftsteaks mit provenzalischen Aromen
Hähnchenbrustfilet "Indische Art"
Lachsfilet in der Folie gegrillt

Beilagen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Würzige Kartoffelspalten, Mandelreis
Französisches Gemüseratatouille
Texanisches Bohnengemüse

Dessert

Auswahl frischer Früchte unter der Ananaspalme
Verschiedene Cremes "Surprise"
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 25,50 pro Person

Grillbuffets

(buchbar ab 20 Personen)

Grillbuffet III

Salatbuffet

Knackige Blattsalate mit Sprossen und bunten Salatdressings
Verschiedene Salatbeilagen (Paprika, Karotten, Oliven, etc.)
Frischer Gurken- und Tomatensalat
Diverse angemachte Salate
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter
Verschieden Grillsaucen, Dips und Kräuterbutter

Vom Grill

Argentinische Entrecôtes mit Steakgewürzen
Marinierte Lammkoteletts mit provenzalischen Kräutern
Putenspieße mit Curry und Ingwer
Butterfischsteaks aus der Grillzange
Garnelenspieße mit Knoblauch

Beilagen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Würzige Kartoffelspalten, Duftreis
Maiskolben mit Butter, pikante Chilibohnen
Variationen von buntem Barbecue-Gemüse

Dessert

Auswahl frischer Früchte unter der Ananaspalme
Verschiedene Cremes "Surprise"
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 28,50 pro Person

Getränkeauswahl

Aperitifs

Sherry, Portwein	5 cl	€ 3,60
Martini	5 cl	€ 3,50
Gin Tonic	5 cl	€ 6,00
Manhattan	5 cl	€ 6,00
Martini Cocktail	5 cl	€ 6,00
Campari * Orange	4 cl	€ 6,00
Glas Prosecco Spumante Brut	0,1 l	€ 4,90
Glas Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 4,50
Glas Sekt Orange	0,1 l	€ 4,50
Kir (mit Weißwein)	0,1 l	€ 4,20
Kir Royal (mit Sekt)	0,1 l	€ 5,10

Biere

Paulaner Weißbier vom Fass	0,5 l	€ 4,20
Bier vom Fass	0,4 l	€ 3,70
Bier vom Fass	0,25 l	€ 2,50
Becks alkoholfrei und Malz	0,33 l	€ 2,70
Berliner Weiße mit Schuss	0,33 l	€ 2,80

Longdrinks

Bacardi Cola	4 cl	€ 6,00
Wodka Lemon	4 cl	€ 6,00
Whisky Cola	4 cl	€ 6,00
Bloody Mary	4 cl	€ 6,00
Batida de Coco mit Fruchtsaft	6 cl	€ 6,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,10
Tee	€ 1,90
Cappuccino	€ 2,70
Espresso	€ 1,90
Latte Macchiato	€ 3,40
Tasse Schokolade	€ 2,00

Digestifs

Liköre		2 cl	€ 3,00
Bitter Liköre	ab	2 cl	€ 2,70
Obstbrände	ab	2 cl	€ 3,70
Grappa	ab	2 cl	€ 3,20
Calvado	ab	2 cl	€ 3,70
Asbach Uralt		2 cl	€ 3,20
Moskovskaya Wodka		2 cl	€ 2,50
Tequila Sierra		2 cl	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

Dietz Säfte	0,2 l	€ 2,60
Apfelschorle	0,2 l	€ 2,50
Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	€ 2,50
Selters (medium, classic, still)	0,25 l	€ 6,30
Selters (medium, classic, still)	0,25 l	€ 2,50
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,25 l	€ 2,30

Champagner und Sekt

Sekt Hausmarke - trocken	0,75 l	€ 22,00
- halbtrocken	0,75 l	€ 22,00
- rosé	0,75 l	€ 23,00
- Piccolo	0,20 l	€ 6,50
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	€ 68,00
Prosecco Spumante Brut	0,75 l	€ 24,50
Piccolo Heidsieck Red Top	0,2 l	€ 16,00

Bankettweine

Weißweine

Kreuznacher Riesling, Qualitätswein, trocken Paul Anheuser - eine feine verspielte Würze gepaart mit der typischen Apfelfruchtigkeit des Rieslings, leicht	21,00 €
GB "Charm" Riesling, Qualitätswein, halbtrocken Weingut Georg Breuer - "charmant" im wahrsten Sinne schmeckt dieser ausgewogene, erfrischende Wein, Frucht und Mineralität vereinen sich auf perfekte Weise	23,00 €
Green Moments Badischer Winzerkeller, trocken leichter, fruchtiger Sommerwein mit einer Nuance von Holunder & Birne	23,00 €

Roséwein

Small Hill Rosé trocken, weingut Hillinger, österreich Kupferfarben, angenehm perliger mit Nuancen von Birnen & Pfirsichen	23,00 €
--	---------

Rotweine

Christy's Land Shiraz-Cabernet dunkles Granatrot, weich, harmonisch, Beerenfruchtig und würzig im Abgang	23,00 €
Cal Y Canto Tempranillo, Merlot, Syrah eleganter Tinto aus Sierra de Castilla fruchtig, frisch & weich im Geschmack Beerig im Aroma mit einem angenehmen Abgang	21,00 €
Dornfelder Qualitätswein, halbtrocken, Wein- und Sektkellerei Einig-Zenzen ein typisch dunkelrot tief gefärbter Wein, der fruchtig, körperreich und von milder Säure ist	23,00 €

Auf dem Wasser tafeln

Wenn Sie zu Ihrer Veranstaltung einen besonderen Höhepunkt setzen wollen, so genießen Sie einige erholsame und beschauliche Stunden auf den brandenburgischen Gewässern. In unserer Marina stehen Ihnen die verschiedensten Schiffe für diesen Anlass zur Verfügung. Auch für Ihr leibliches Wohl wird bestens gesorgt sein, zum Beispiel mit einem köstlichen Kuchenbuffet und exquisiten Getränken.

MS Olympia

Kapazität maximal für 70 Personen

MS Pannonia

Kapazität maximal für 32 Personen

Salonboot

Kapazität maximal für 15 Personen



Auf Rosenblättern schlafen

Entspannen Sie sich in einem unserer 142 stilvoll eingerichteten Zimmer und Suiten mit einem herrlichen Ausblick auf den Zeuthener See. Alle Räume sind ruhig, lichtdurchflutet und bieten den Komfort, den Sie von einem Luxushotel erwarten.

Zimmerausstattung:

kostenfrei W-LAN

SAT-TV/Sky - Kosten übernehmen wir

Direktwahltelefon

PC-/Faxanschluss

Badewanne/WC

Fön & Kosmetikspiegel

Minibar

Radio

Zimmer:

51 Einzelzimmer

45 Doppelzimmer

41 Zweibettzimmer

4 Suiten

1 Appartement

