

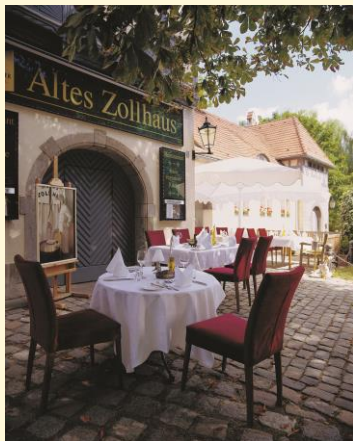
# Feiern im Alten Zollhaus

-Altes Zollhaus Carl-Herz-Ufer 30 10961 Berlin info@altes-zollhaus.com Tel. 030/692 33 00-





Feiern Sie zum Beispiel in der Schmugglerscheune



Feiern Sie mit uns „*all inklusive*“...

Unser Angebot für Ihre Hochzeits- oder Familienfeier ab 10-150 Personen

- 5-Gang Festtagsmenü oder Festtagsbüffet
- Aperitif zum Empfang  
(bei schönem Wetter im Garten am Landwehrkanal)
- Hausaperitif „Calvadosapfel“  
(in Calvados eingelegter Mini-Apfel und trockenem Winzersekt aufgefüllt)
- Alkoholfreier Cocktail
- Festliche Tischdekoration, Kerzenleuchter, Menükarten, Blumenschmuck und Stuhlhussen
- Weiß- und Rotwein vom eigenen Weingut Horcher/Pfalz, Winzersekt, Berliner Pilsener vom Fass, Wasser, Säfte, Softs, Kaffee und Espresso
- Und ein Gutschein für 2 Personen zu einem fünf-gängigen Menü in unserem Restaurant (Gutschein gültig ab 30 Personen)  
89 Euro pro Person

Dieses Angebot bezieht sich auf unsere normalen Öffnungszeiten (18.00 - 1.00 Uhr)  
Ab 1.00 Uhr berechnen wir eine Kostenpauschale von 250,00 Euro pro angefangener Stunde  
Ab 3.00 wird´s teuer!  
Extras: Champagner zum Empfang 6,00 Euro pro Person und unsere Premium-Barrique Weine in 0,75 l Flaschen 9,00 Euro pro Person

## Festtags-Menü

### Lachsvariation

zweierlei vom Zaren-Lachs  
mit Kräuter-Creme-fraîche  
und Pecorino-Hippe  
oder

### Carpaccio

dünne Scheiben vom Rinderfilet mit  
gehobeltem Parmesan, Rucolapesto  
und Tomaten-Bruschetta

~

### Schwäbische Festtagssuppe

kräftige Rindssuppe mit Flädle, Gemüse  
und Maultaschen

oder

### Steinpilzcremesüppchen

und Butter-Croutons

~

### Sorbet- ganz nach Saison

~

### Brandenburger Bauernente

kross aus dem Ofen mit Wirsing und  
Kartoffelpuffer

oder

### Linumer Milchkalbsrücken

mit Morchelsauce und Gemüsenudeln

~

### Catalanische Creme

mit braunem Zucker karamellisiert  
und Blaubeeren in Cassissoße  
oder

### Mousse von der Valrhona-Schokolade

auf bunter Früchtemalerei

Bitte wählen Sie ein einheitliches  
Menü aus

## Festtag-Büffet

### Suppen

Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle  
und Maultaschen

oder

Cremsüppchen nach Saison (z.B:  
Kräuter, Spargel, Pilze)

### Salate

Salat von Strauchtomaten  
mit Mozzarella und Meersalz  
Spreewälder Kartoffel-Gurkensalat  
Eingelegte mediterrane Gemüse  
mit altem Balsamessig  
Aubergine, Champignons, Paprika,  
Tomaten, Kapernäpfeln

### Kalte Speisen

Tiroler Bergschinken mit Charantaise-  
Melonen

Geflügelroulade Valencia

auf Teltower Gemüsesalat

Havelländer Räucherfischplatte

mit Sahnemeerrettich

Ganzer Norwegerlachs im Ofen

pochiert

mit zweierlei Soßen

Roh- mariniertes Rinderfilet

mit Basilikumpesto und Parmesan

### Warme Speisen

Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen  
Pilzen

und Gemüse vom Wochenmarkt

Gebratene Atlantikzunge auf

asiatischem Wokgemüse

Tortellini mit Rucola und Ricotta gefüllt

### Käse

Käseauswahl vom Ander`l- Bauer mit  
Weintrauben und Walnüssen, Brotkorb  
und frische Landbutter

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillerahm

Original Wiener Apfelstrudel

Catalanische Creme mit Blaubeeren am

Büffet karamellisiert

Büffet ab 30 Personen



Feiern Sie zum Beispiel in der  
Schmugglerscheune



Feiern Sie mit uns „*all  
inklusive*“...

Unser exklusives Angebot für  
Ihre Hochzeits- oder  
Familienfeier ab 10-150  
Personen

- 5-Gang Galamenü oder Galabüffet  
Aperitif zum Empfang  
(bei schönem Wetter im Garten am  
Landwehrkanal)
- Aperitif:  
Winzersekt, Horcher Methode  
Champenoise, weiß und rosé  
Bier vom Fass und Softdrinks  
dazu reichen wir drei verschiedene  
Canapés
- Alkoholfreier Cocktail
- Festliche Tischdekoration,  
Kerzenleuchter,  
Menükarten, Blumenschmuck und  
Stuhlhussen
- Getränke:  
Weine aus unserer Gutsweinlinie  
(0.75l) nach Absprache  
folgende Sorten stehen zur Auswahl  
(Riesling, Grauburgunder,  
Sauvignon Blanc, Spätburgunder  
und Merlot)  
Berliner Pilsner vom Fass  
Mineralwasser  
Van Nahmen Säfte  
Alkoholfreie Cocktails  
Alkoholfreier Traubensekt  
Kaffee, Espresso und Tee
- Und ein Gutschein für 2 Personen  
zu einem fünf-gängigen Menü in  
unserem Restaurant (Gutschein  
gültig ab 30 Personen)

105 Euro pro Person

Dieses Angebot bezieht sich auf unsere  
normalen Öffnungszeiten (18.00 - 1.00 Uhr)  
Ab 1.00 Uhr berechnen wir eine  
Kostenpauschale  
von 250,00 Euro pro angefangener Stunde  
Ab 3.00 Uhr wird 's teuer!

## Gala-Menü

Bunter Salat mit gebratenen Scampi  
und Koriander-Tomatenkompott  
oder

Wildkräutersalat mit rosa gebratener  
Barbarie-Entenbrust und Mango Chili-  
Chutney

\*\*\*

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe  
mit Chesterstange

oder

Pochierter Bachsaibling  
auf Safranrisotto

\*\*\*

Geeister Kir Royal

\*\*\*

Filet und geschmorte Schulter vom  
Jungbullen

mit zwei Soßen und Kartoffel-  
Pfifferlingsstrudel

oder

Kalbsfilet auf Trüffelnudeln und Rübchen  
Gemüse

(gerne bieten wir Ihnen für Vegetarier  
beziehungsweise Fischesser spezielle  
Hauptgänge nach Absprache an)

\*\*\*

Unsere Schokovariation auf Früchtemalerei

(Mousse, Parfait und Schokoladensoufflé  
mit flüssigem Kern)

oder

Holunder-Quarkschaum

mit Kirschragout, Biskuit und Kirschsorbet

Bitte wählen Sie ein einheitliches  
Menü aus

## Gala-Büffet

### Suppen

Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle  
und Maultaschen

oder

Cremesüppchen nach Saison (z.B:  
Kräuter, Spargel, Pilze)

### Salate

Salat von Strauchtomaten

mit Mozzarella und Meersalz

Spreewälder Kartoffel-Gurkensalat

Eingelegte mediterrane Gemüse

mit altem Balsamessig

Aubergine, Champignons, Paprika,

Tomaten, Kapernäpfeln

### Kalte Speisen

Tiroler Bergschinken mit Charantaise-  
Melonen

Geflügelroulade Valencia

auf Teltower Gemüsesalat

Havelländer Räucherfischplatte

mit Sahnemeerrettich

Ganzer Norwegerlachs im Ofen

pochiert

mit zweierlei Soßen

Roh mariniertes Rinderfilet

mit Basilikumpesto und Parmesan

### Warme Speisen

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit

Madagaskarpfeffersoße und Gemüse

vom Wochenmarkt

Gebratene Atlantikzunge auf

asiatischem Wokgemüse

Getrüffelte Rahmgnocchi mit

Rahmspinat

### Käse

Käseauswahl vom Ander`l-Bauer mit

Weintrauben und Walnüssen, Brotkorb

und frische Landbutter

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillerahm

Original Wiener Apfelstrudel

Catalanische Creme mit Blaubeeren am

Büffet karamellisiert

Petit fours und Himbeertarte

Reservierung ab 30 Personen



## Grill & Chill am Landwehrkanal



Reservierungen ab 40 Personen  
Grill-Büffet 59.00 Euro p. Person

### All Inklusiv-Angebot:

Grill-Büffet, Winzersekt zum Aperitif  
Weiß- und Rotwein vom eigenen Weingut  
Horcher/Pfalz, Berliner Pilsener vom Fass,  
Mineralwasser, Van Nahrungsmittel Säfte,  
Softgetränke

Kaffee, Espresso und Tee  
105 Euro



Dieses Angebot bezieht sich auf unsere normalen Öffnungszeiten  
(18.00 - 1.00 Uhr)  
Ab 1.00 Uhr berechnen wir eine Kostenpauschale  
von 250,00 Euro pro angefangener Stunde  
Ab 3.00 Uhr wird 's teuer

## Grillbüffet

### Vorpeisen „Family-Style“ auf den Tisch

Bio-Büffelmilch-Mozzarella mit  
Wassermelone  
und gesalzene Mandeln  
Garnelen im Speckmantel auf Paprika-  
Couscous

### Schwarz-Rot-Gold

(Geräuchertes Lachfilet mit  
Meeräschenkaviar  
auf kleinen Kartoffelpuffern)  
Tiroler Bergschinken mit frischem  
Meerrettich und Spreewälder  
Gewürzgurken  
Frische Sojaschoten mit Meersalz zum  
Knabbern  
Gartengemüse im Blumentopf mit leichter  
Meerrettichcreme, Warmes Kräuter-  
Baguette

### vom Büffet:

Schwäbischer Kartoffelsalat mit geröstetem  
Speck  
Mediterrane Gemüse mit Rosmarinpolenta  
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse,  
Tomaten-Knusperbrot & Balsamico-  
Vinaigrette  
Salat von Strauchtomaten mit Basilikum  
und Ascolana-Oliven

### Von der Grillstation

Im Ganzen gegrillter Rücken vom  
Simmentaler Rind mit Café de Paris-Butter,  
Thüringer Rostbratwurst mit Mostrich  
Finnischer Flammhachs auf dem Nagelbrett  
mit Remouladensauce, geröstetem  
Vollkornbrot und Gartenkresse  
Zitronen-Thymian-Hühnchen mit Olivenöl,  
Nackel vom Havelländer Apfelschwein,  
Gegrillte Maiskolben mit Salzbutters  
Backkartoffel mit Kräuter-Crème fraîche  
Pimentos de Patron mit Meersalz

### Desserts & Käse

Katalanische Creme mit braunem Zucker  
und Blaubeeren in Cassissauce  
Gebackene Apfelfrüchte mit angeschlagener  
Sahne  
Himbeer-Tiramisu im Glas mit Mascarpone  
und Tonkabohne  
Schokoladenbrunnen mit frischen  
Früchten