

MENUES & BUFFETS

—

RESTAURANT  
DIE SCHULE



HOTEL  
ODERBERGER  
BERLIN

# ÜBERSICHT

ZUM EMPFANG	3
MENUES	4
BUFFETS	9
VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS	15
LIVECOOKING BUFFETS	21
FINGERFOOD & FLYING BUFFETS	24
MITTERNACHTSSNACKS	28
SNACKANGEBOT	29



## ZUM EMPFANG

SERVIERT AUF EINER AUTHENTISCHEN  
SCHWIMMBADFLIESE ODER RUSTIKALEN HOLZBRETTERN

### NUMMER 1

Baguetteschnittchen / Schwarzbrotsschnittchen / Vollkornbaguetteschnittchen mit

- Roastbeef und Frankfurter Dip
- Kressefrischkäse, geräucherter Forelle und rotem Kaviar
- Schweinebraten und frischem Spreewälder Meerrettich
- Avocadocreame, Sprossen und Kresse (vegan)
- Kichererbsencreme und Tomaten-Petersilien-Salat (vegan)

EUR 3,00 pro Stück

### NUMMER 2

Spinat-Ei-Röllchen mit Rukola und Räucherlachs

EUR 3,00 pro Stück

### NUMMER 3

Herzhafte Muffin mit Oliven, getrockneten Tomaten und Fetacreme (vegetarisch)

EUR 3,00 pro Stück

### NUMMER 4

„Oderburger“ (mundgerechte Burger)

- Gemüsecreme, Tofu und Sprossen (vegetarisch)
- Remouladensauce, Schnitzel und konfierte Tomate
- Frischkäse-Senf-Dip, Boulette und Spreewälder Gurke
- Preiselbeerdip, Brie und Feigensenf (vegetarisch)

EUR 3,00 pro Stück

### NUMMER 5

Flammkuchenröllchen mit

- Zwiebeln, Crème Fraîche, Gruyère Käse und Speck
- Zwiebeln, Crème Fraîche, Gruyère Käse, Kirschtomaten und Chorizo
- Zwiebeln, Crème Fraîche, Räucherlachsstreifen und Rukola
- Zwiebeln, Crème Fraîche, Gruyère Käse, Rukola, Kirschtomaten, Pesto, Parmesan (vegetarisch)

EUR 6,00 pro Person (4 Stück)

# MENUES

DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE KÜCHE	5
MEDITERRANE KÜCHE	6
MENUES DER JAHRESZEIT FRÜHJAHR	7
MENUES DER JAHRESZEIT SOMMER	7
MENUES DER JAHRESZEIT HERBST	8
MENUES DER JAHRESZEIT WINTER	8



# MENUES

## DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

### NUMMER 1

Frittatensüppchen

Gesottener Tafelspitz an Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Meerrettichschaum  
Vanilletopfenterrine mit Beerenragout

EUR 28,00 pro Person

### NUMMER 2

Gruß aus der Küche

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit marinierten Salatherzen  
Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Mandelbrokkoli und Kartoffelplätzchen  
Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott

EUR 34,00 pro Person

### NUMMER 3

Gruß aus der Küche

Rote-Bete-Schaumsüppchen mit Kresse  
Zanderfilet unter der Meerrettichkruste mit Kartoffel-Kräuterstampf, buntem Gemüse und Rieslingsoße  
Topfenstrudel mit lauwarmem Zwetschgenragout

EUR 34,00 pro Person

### NUMMER 4

Gruß aus der Küche

Chicoréeduett mit gebackenen Austernpilzen und Frischkäseschaum  
Meerrettich-Apfel-Süppchen mit Flusskrebssalat  
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelgratin, dazu glasiertes Gemüse der Saison  
Trilogie von der Schokolade an Kirschkompott

EUR 44,00 pro Person

# MENUES

## MEDITERRANE KÜCHE

### NUMMER 1

Minestrone mit Brotchips  
Saltimbocca vom Schwein mit Kartoffel-Pilz-Ragout und mediterranem Gemüse  
Crema Catalana

EUR 28,00 pro Person

### NUMMER 2

Gruß aus der Küche  
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren, Ruccola und Parmesan  
Geschmorte Lammkeule mit Ratatouille und Thymiankartoffeln  
Panna Cotta mit Mangomus

EUR 34,00 pro Person

### NUMMER 3

Gruß aus der Küche  
Gazpacho mit Garnelenspieß  
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Spinatstrudel und gegrilltem Gemüse  
Tiramisu mit Beeren

EUR 36,00 pro Person

### NUMMER 4

Gruß aus der Küche  
Gebrannte Ziegenkäsetaler, Preiselbeer-Pflaumenchutney und mariniertem Wildkräutersalat  
Trilogie vom Wildlachs: gebeizt, als Carpaccio und Tatar  
Filetsteak vom Rind unter der Kräuterhaube mit Gemüsebouquet, konfierten Kirschtomaten und Herzoginkartoffeln  
Warmes Schokoküchlein mit Feigenparfait und Proseccoschaum

EUR 46,00 pro Person

# MENUES

## MENUES DER JAHRESZEIT FRÜHJAHR

### NUMMER 1

Spargelsalat mit Parmaschinken und marinierten Salatspitzen  
Gebratenes Heilbuttfilet auf geschmortem Fenchel mit Safransauce und Kräuterreis  
Limonentörtchen

EUR 32,00 pro Person

### NUMMER 2

Essenz von der Strauchtomate mit Bärlauchklößchen  
Saltimbocca vom Flusszander mit grünen Spargelspitzen und Fingermöhrrchen  
Stangenspargel mit Tranchen vom Kalbsrücken, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise  
Trilogie von der Erdbeere

EUR 47,00 pro Person

## MENUES DER JAHRESZEIT SOMMER

### NUMMER 1

Gebackener Schafskäse auf Sprossensalat und Kirsch-Chutney  
Gefüllte Hähnchenbrust auf Ratatouille mit Polentacrêpes und Sherrysoße  
Himbeerhalbgefrorenes mit exotischen Früchten

EUR 28,50 pro Person

### NUMMER 2

Carpaccio vom Fjord-Lachs an marinierten Salatspitzen  
Gebrannte Riesengarnelen auf Thaispargel-Sprossen-Gemüse mit leichter Currysoße  
Medaillons vom Kalbsfilet im Blätterteig an Marsalasoße mit jungem Sommergemüse und Kartoffelgratin  
Apfel-Charlotte mit Schokoladenschaum

EUR 50,00 pro Person

# MENUES

## MENUES DER JAHRESZEIT HERBST

### NUMMER 1

Steckrübensuppe mit Streifen von der geräucherten Entenbrust  
Medaillons vom Hirschrücken unter der Kräuterkruste mit Rosenkohlaufauf und Kartoffelstrudel  
Haselnuss-Parfait mit Beerenkompott

EUR 32,00 pro Person

### NUMMER 2

Wildterrine mit gebratenem Hasenfilet und Salat vom Kräutersaitling  
Essenz von Steinpilzen mit Trüffelnocken  
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Barolojus mit glacierten Rübchen und Herzoginkartoffeln  
Warmer Apfelstrudel mit geeistem Vanillemousse

EUR 47,00 pro Person

## MENUES DER JAHRESZEIT WINTER

### NUMMER 1

Trilogie vom Räucherlachs mit Dill-Crème-fraîche  
Braten von der Wildschweinkeule mit Preiselbeersoße, Rahmwirsing und gebutterten Serviettenknödeln  
Topfenstrudel an Pflaumenkompott

EUR 29,00 pro Person

### NUMMER 2

Wildschweinpastete mit Preiselbeeraspik und Feldsalat mit Walnussdressing  
Kürbiscremesuppe mit Flusskrebsschwänzen  
Geschmorte Gänsebrust mit Kirschkohl und Kartoffelklößen  
Lebkuchenparfait mit weißer Schokoladensauce

EUR 51,00 pro Person



## BUFFETS

—	BUFFET AUS DEUTSCHEN LANDEN	10	—
	BUFFET BERLIN-BRANDENBURG	11	
	BUFFET ITALIEN	12	
	BUFFET SOMMERBUFFET	13	
	BUFFET WINTERBUFFET	14	



# BUFFETS

## BUFFET AUS DEUTSCHEN LANDEN

### VORSPEISEN

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
Norddeutscher Krabbensalat  
Bayrischer Wurstsalat  
Sächsischer Kartoffelsalat  
Jungschweinerücken mit Backpflaumenfüllung  
Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich

### SUPPE

Berliner Kartoffelsuppe

### HAUPTSPEISEN

Gebratene Forellenfilets mit Schmorgurkengemüse  
Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln  
Rotkohl  
Thüringer Klöße  
Kartoffeln  
Schwäbische Käsespätzle

### DESSERT

Buchteln mit Buttermohn  
Beerengrütze mit Vanillesauce  
Griespudding mit Himbeersauce

EUR 34,00 pro Person

# BUFFETS

## BUFFET BERLIN - BRANDENBURG

### VORSPEISEN

Brotauswahl mit Kräuterquark und gesalzener Butter  
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Kartoffelsalat „Berliner Art“  
Werderaner Tomaten-Gurkensalat mit Schluppen  
Original Spreewälder Gewürzgurken  
Frischer Hackepeter mit Zwiebeln

### SUPPE

Berliner Kartoffelsuppe

### HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Berliner Boulette  
Eisbein klassisch oder geschmort  
Currywurst  
Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl  
Saisonales Gemüse aus den Gärten Brandenburgs  
Sauerkraut  
Salzkartoffeln

### DESSERT

„Berliner Luft“ (Zitronencreme) mit Himbeersauce  
Hausgemachte Berliner Pfannkuchen  
Brandenburger Käseauswahl

EUR 34,00 pro Person

# BUFFETS

## BUFFET ITALIEN

### VORSPEISEN

Grissini, Ciabatta und Fassbutter  
Blattsalate mit Balsamicodressing und Vinaigrette  
Salat von Penne mit Kapern, Zwiebellauch und Basilikumöl  
Marinierter Butterfisch  
Feine Antipasti von Land und Meer

### SUPPE

Schaumsuppe von der geschmorten Strauchtomate

### HAUPTSPEISEN

Rettangoloni mit Ricottafüllung in Tomatensugo  
Meerbarbenfilet aus der Pfanne an Blattspinat  
Gebratene Maishähnchenbrust an Ratatouille  
Thymian-Kartoffeln  
Wildreis

### DESSERT

Panna Cotta „di Limonella“  
Tiramisu verfeinert mit Marsala  
Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf

EUR 34,00 pro Person

# BUFFETS

## SOMMERBUFFET

### VORSPEISEN

Frisches Stangenweißbrot, Olivenciabatta & Bauernbrot mit Butter und Kräuterquark  
Verschiedene sommerliche Blattsalate mit hausgemachtem Dressing  
Couscous-Salat mit Sprossen und gerösteten Erdnüssen  
Mediterraner Hähnchensalat mit grünem Spargel und Chili  
Kirschtomatensalat mit Mozzarella und Zwiebelgrün  
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Rukola  
Gegrilltes, eingelegtes Sommergemüse

### SUPPE

Geeiste Gurkensuppe

### HAUPTSPEISEN

Rostbratwurst  
Grillsteak, mediterran mariniert  
Würzig-fruchtiger Hähnchenspieß  
Knackiger Maiskolben  
Gemüsespieße  
Grillkartoffel mit Kräuterdip

### IN FOLIE GEGART

Halloumi mit Oregano und Trüffelbutter  
Lachs mit Limonenbutter

### DESSERT

Melonenbrunnen mit Obstsalat  
Zitronengras-Panna Cotta  
Frische Erdbeeren mit Schlagsahne

EUR 41,00 pro Person

# BUFFETS

## WINTERBUFFET

### VORSPEISEN

Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit Dressings  
Flusskrebssalat mit Avocado und Curryöl  
Gratinierte Crêpes mit Rindfleisch gefüllt auf Paprika-Relish  
Antipasti mit Ricotta-Bällchen und karamellisierten Walnüssen  
Rosa gebratenes Roastbeef auf feinem Kompott von der Rotweibirne

### SUPPE

Rinderkraftbrühe „Celestine“

### HAUPTSPEISEN

Geschmorte Gans aus dem Rohr mit Orangenjus  
Gebratene Filets vom Lachs und Zander auf Gurkengemüse, Pernodsoße  
Vegetarische Roulade vom winterlichen Gemüse mit Kräutersoße  
Apfelrotkohl  
Kartoffelklößen  
Gratin von Rübe und Kartoffel

### DESSERT

Topfenknödel mit Pflaumenkompott  
Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanillesoße  
Lebkuchen-Schokoladenmousse

EUR 41,00 pro Person

## VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

MENUES	16
BUFFET 1	17
BUFFET 2	18
BUFFET 3	19
BUFFET 4	20



# VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

## VEGETARISCHE MENUES

### NUMMER 1 WINTER (OKT.-FEB.)

Gruß aus der Küche  
Schwarzwurzelschaumsüppchen mit gefüllter Pasta  
Rotkohlroulade mit Kartoffel-Kräuter-Strudel und glasiertem Rübchengemüse  
Walnussparfait mit Portweinbirne

EUR 32,00 pro Person

### NUMMER 2 SOMMER

Gruß aus der Küche  
Kresseschaumsüppchen  
Bunte Gemüsepfanne an Süßkartoffelpüree mit Kerbelschaum  
Gebackene Erdbeeren auf Mango-Minz-Kompott

EUR 34,00 pro Person

### NUMMER 3 HERBST (AUG.-JAN.)

Gruß aus der Küche  
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen und Daikonkresse  
Vegetarischer Strudel vom herbstlichem Gemüse in Blätterteig mit Hagebutten-Ingwerschaum  
Lauwarmes Schokoküchlein mit karamellisiertem Apfel und Vanillesauce

EUR 34,00 pro Person

### NUMMER 4 FRÜHLING (APRIL-JULI)

Gruß aus der Küche  
Knackiger Blattsalat mit Granatapfelkernen und Rhabarber vinaigrette  
Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise  
Quarkmousse auf marinierten Erdbeeren

EUR 32,00 pro Person



# VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

## VEGETARISCHES BUFFET NUMMER 1

### VORSPEISEN

Frisches Stangenweißbrot, Olivenciabatta & heimische Brotsorten mit Butter und Kräuterquark  
Avocado-Mango-Salat mit Bohnen und Rukola  
Rohkostplatte mit Couscous und Nüssen  
Auberginencreme in Tomate  
Paprika-Röllchen mit Schafskäse  
Ziegenfrischkäse-Kügelchen  
Wraps mit Frischkäse und Antipasti-Gemüse

### SUPPE

Möhren-Ingwer-Suppe

### HAUPTSPEISEN

Gefüllte Zucchini  
Gratinierte Riesenchampignons mit Frischkäsefüllung  
Blumenkohl-Karotten-Quiche mit Walnüssen  
Oliven-Tomatenpolenta

### DESSERT

Beerenkompott  
Johannisbeer-Buttermilch-Törtchen  
Grüner Obstsalat mit süßem Quarkschaum

EUR 32,00 pro Person

# VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

## VEGETARISCHES BUFFET NUMMER 2

### VORSPEISEN

Brotauswahl mit Kräuterquark und gesalzener Butter  
Kartoffelsalat „Berliner Art“  
Werderaner Tomaten-Gurkensalat mit Schluppen  
Original Spreewälder Gewürzgurken  
Variation von bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

### SUPPE

Berliner Kartoffelsuppe

### HAUPTSPEISEN

Gemüseboulette mit frischen Kräutern  
Sauerkraut  
Salzkartoffeln  
Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl  
Ravioli mit Walnussbutter und Blattspinat  
Märkisches Gemüse

### DESSERT

„Berliner Luft“-Zitronencreme mit Himbeersauce  
Hausgemachte Berliner Pfannkuchen  
Brandenburger Käseauswahl

EUR 32,00 pro Person

# VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

## VEGETARISCHES BUFFET NUMMER 3

### VORSPEISEN

Butter, Brot und Oliven  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Pennesalat mit Kapern, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern  
Bohnensalat mit frischem Basilikum und Balsamico  
Gurkensalat mit Schmand  
Tomatensalat mit Schluppen

### SUPPE

Spargelcremesuppe mit Kerbelschaum

### HAUPTSPEISEN

Kräuterreis mit gegrilltem Tofu und Sesamöl  
Thymiankartoffeln  
Bunte Gemüseauswahl  
Kartoffel-Lauch-Gratin mit geröstetem Knoblauch  
Gnocchipfanne mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Thymian

### DESSERT

Obstsalat mit Minze  
Zweierlei Schokoladenmousse mit Beeren  
Bunte Käseauswahl mit Grissini und Trauben

EUR 32,00 pro Person

# VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

## VEGETARISCHES BUFFET NUMMER 4 (OKT.-FEB.)

### VORSPEISEN

Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit Orangendressing  
Karotten-Apfel-Salat mit Sultaninen  
Selleriesalat mit Walnüssen  
Gemüsewraps mit Kräutern  
Kandierte Cherrytomaten mit Kürbiskernpesto  
Antipasti von Wintergemüsen mit Ricotta-Bällchen und Balsamicodressing

### SUPPE

Samtsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Daikonkresse

### HAUPTSPEISEN

Kürbis-Cannelloni in Estragonrahm  
Hirtenkäse in Nusspanade mit Rosenkohl und Sahne-Kartoffelpüree  
Gratinierte Kohlrabis mit Spinatfüllung an Butterreis dazu Safransauce  
Vegetarische Roulade vom winterlichen Gemüse in Blätterteig mit Hagebutten-Ingwerschaum

### DESSERT

Topfenknödel mit Pflaumenkompott  
Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanillesauce  
Lebkuchen-Schokoladenmousse

EUR 41,00 pro Person

## LIVECOOKING BUFFETS

—

BUFFET ITALIEN MIT LIVECOOKING  
BUFFET BERLIN-BRANDENBURG MIT  
LIVECOOKING

22

23

—



# LIVECOOKING BUFFETS

## BUFFET ITALIEN MIT LIVECOOKING

### VORSPEISEN

Grissini, Ciabatta und Safranbutter  
Salat von Oliven, Artischocken, getrockneten Tomaten und Rukola  
Verschiedene Blattsalate mit dreierlei Dressings  
Fenchelsalat mit Orangen und Zwiebeln  
Garnelenspieße mit Olivenöl, Knoblauch und Tomaten  
Vitello Tonnato mit gartenfrischem Rukola  
Antipasti von Land und Meer  
Salat Caprese mit Pesto

### SUPPE ALS FLYING BUFFET

Schaumsuppe vom Parmesan mit Pinienkernen

### HAUPTSPEISEN

Osso buco mit Schmorgemüse  
Geröstete Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch  
Zweierlei Pasta mit Pesto, Rukola und Walnüssen  
Herzhaftes Ratatouille mit Schafskäse überbacken

### LIVE COOKING

Gebratene Calamaris und Gambas  
Maishähnchenbrust mit Oliven, Knoblauch, Parmesan

### DESSERT

Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Walnüssen  
Italienischer Melonensalat mit Minze  
Mandeltarte mit Apfelcreme  
Panna Cotta „di Limonella“  
Tiramisu

EUR 53,00 pro Person

# LIVECOOKING BUFFETS

## BUFFET BERLIN-BRANDENBURG MIT LIVECOOKING

### VORSPEISEN

Brotauswahl mit Fassbutter, Schmalz und Kräutern  
Salate aus den Gärten Brandenburgs mit verschiedenen Dressings  
Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln  
Kartoffelsalat mit Spreewälder Gurken und Frühlingslauch  
Brandenburger Ziegenkäse auf Rukola  
Mariniertes Zanderfilet auf einem Gemüsebett  
Maispoulardenbrust mit Chili und Zitronengras, mariniert auf Salat

### SUPPE ALS FLYING BUFFET

Geeiste Gemüsesuppe mit einem Krebschwanz-Spieß

### HAUPTSPEISEN

Bardierte Fasanenbrust auf einem Gemüsebett  
Kartoffelschiffchen mit Kartoffel-Kräuterfüllung  
Risotto mit gebratenen Wiesenchampignons  
Gegrilltes Gemüse mit Oregano und gestoßenem Pfeffer

### LIVE COOKING

Gebratenes Zanderfilet mit Ruccola-Schaum  
Rinderfilet mit Rosmarin-Schalotten

### DESSERT

Brandenburger Käseauswahl mit Walnüssen  
Bayrisch Creme mit Beeren der Saison  
Griesflammerie an Portweinkirschen  
Brandenburger Apfelkuchen  
Frisches Obst

EUR 57,00 pro Person



## FINGERFOOD & FLYING BUFFETS

MEDITERRAN	25
BERLIN-BRANDENBURG	26
GROSSE PAUSE // BACK-TO-SCHOOL	27





# FINGERFOOD & FLYING BUFFETS

## FLYING BUFFET MEDITERRAN

### VEGETARISCH

Focaccia belegt mit Artischocken, Feta und Oliven  
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumöl  
Gemüsesticks mit Paprika- und Avocadodip

### FLEISCH UND FISCH

Flammkuchenröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten, Rukola, und Serrano  
Hackfleischbällchen Toskana  
Garnelenspieße mit Limonendip

### SÜSSES

Traubentarte mit Mascarponeschaum  
Panna Cotta mit Aperolgelee

EUR 21,00 pro Person

# FINGERFOOD & FLYING BUFFETS

## FLYING BUFFET BERLIN-BRANDENBURG

### VEGETARISCH

Pumpernickel mit Käsecreme und Radieschen-Sprossen  
Brandenburger Minikartoffel mit Kräuterquark  
Kandierte Cherrytomaten mit Kürbiskernpesto + Brotchip

### FISCH

Gebeizter Bachsaibling auf marinierten Gurken  
Flusskrebs-Cocktail  
Fischterriner mit Sprossen

### FLEISCH

Minibouletten mit Bautzener Senf  
Gebackener Hähnchenspieß mit Apfel-Meerrettich-Dip  
Rinderroulade auf Rotkohl mit Kloß

### SÜSSES

Johannisbeer-Buttermilch-Törtchen  
Berliner Apfelkompott an Vanillecreme

EUR 26,00 pro Person

# FINGERFOOD & FLYING BUFFETS

## FLYING BUFFET GROSSE PAUSE // BACK-TO-SCHOOL

### WELCOME

Weiß- und Dunkelbrote, auf Wunsch in der Brotdose und in Butterbrotpapier  
Käse-Feigen-Senf  
Schinken-Ruccola  
Mailänder Salami

### KALTES

Büffelmozzarella auf Gurke und Tomate mit Basilikumpesto  
Melonen-Schinken gespießt mit Physalis

### WARMES

Spinat mit Wachtelspiegelei  
Ingwerkarotte mit Thunfisch  
Schnitzelchen mit getrüffeltem Kartoffelpüree  
Pommes Frites in der Tüte  
Currywurst mit Brot  
Hausgemachte Mini-Bouletten  
Mini-Schulburger

### SÜSSES

Mini-Obst-Tarte  
Verschiedene Cupcakes

EUR 30,00 pro Person

# MITTERNACHTSSNACKS

## NUMMER 1

Gulaschsuppe mit Brot

## NUMMER 2

Berliner Currywurst mit Baguette

## NUMMER 3

Chili con Carne mit Baguette

## NUMMER 4

Kartoffelsuppe mit Würstchen und Majoran

## NUMMER 5

Käseduett mit Trauben

## NUMMER 6

Berliner Brotzeit mit Gewürzgurken

EUR 7,00 pro Person

# SNACKANGEBOT FÜR TAGUNGEN

## NUMMER 1

Zwei Französische Mini-Croissants  
Belegtes Baguette oder Brötchen, wahlweise auch vegetarisch/vegan  
Blechkuchenvariation  
Frischer Apfel

EUR 9,00 pro Person

## NUMMER 2

Zwei Mini-Berliner mit Fruchtfüllung  
Gemüsesticks mit Quark- und Avocadodip  
Belegtes Baguette oder Brötchen wahlweise auch vegetarisch/vegan  
Obstplatte

EUR 10,50 pro Person

## NUMMER 3

Laugenbrezel  
Saisonale Suppe mit Dunkelbroten  
Belegtes Baguette oder Brötchen wahlweise auch vegetarisch/vegan  
Feine Gebäckvariation  
Obstplatte

EUR 12,50 pro Person

## NUMMER 4

Brotvariation mit Butter, Kräuterquark und Oliven  
Saisonale Suppe  
Schnittchen mit Lachs, Frischkäse, Schinken und Mailänder Salami  
Feine Gebäckvariation  
Obstplatte

EUR 13,00 pro Person



HOTEL  
ODERBERGER  
BERLIN



## KONTAKT

ODERBERGER STR. 57  
10435 BERLIN PRENZLAUER BERG  
TEL +49 (30) 780 089-760

INFO@HOTEL-ODERBERGER.DE  
WWW.HOTEL-ODERBERGER.DE