



Dürerstuben

Buffet Rubens

Broccolicremesuppe
Panierte Schweineschnitzelchen
Putengeschnetzeltes mit Reis
Zarter Rinderbraten
Partybouletten
Sahne-Heringstopf
Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet mit Zitronenstreifen
Mozarella mit Tomaten und Basilikum
Gemischte Käseplatte
Frische Salate mit verschiedenen Dressings
Straßburger Wurstsalat
Geflügelsalat „Florida“
Berliner Nudelsalat
Bauern-Kartoffelsalat mit Öl
Gemischter Brot und Brötchenkorb
Butter und Schmalz
Mouse au chocolate
Bunter Obstkorb



Dürerstuben Dürerplatz 2
12157 Berlin Telefon 856 000 86

*Buffet "Abrecht Dürer" **

Roastbeef kalt, mit Remouladensauce

Kaßlerbraten mit Gurkengarnierung

Hackepeter mit Zwiebeln

Hausgemachte Partybouletten

Rustikales Käsebrett

Harzer Käse mit Schmalz

Lachsfilet mit Sahnemeerrettich

Forellenfilet mit Zitronenstreifen

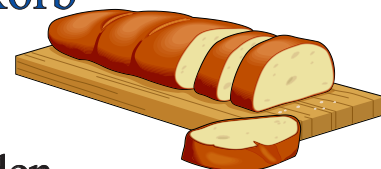
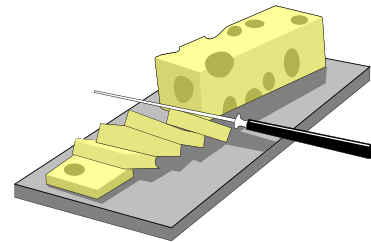
Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Kartoffelsalat mit Öl, Essig, Speck

Berliner Nudelsalat

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

Butter und Schmalz



Alle Fleischgerichte und Salate werden
frisch hergestellt und dekorativ auf
Platten und in Schüsseln angerichtet.



Dürerstuben

Berlins Spezialist für
Hochzeiten, Feste und Feiern

Dürerplatz 2 12157 Berlin



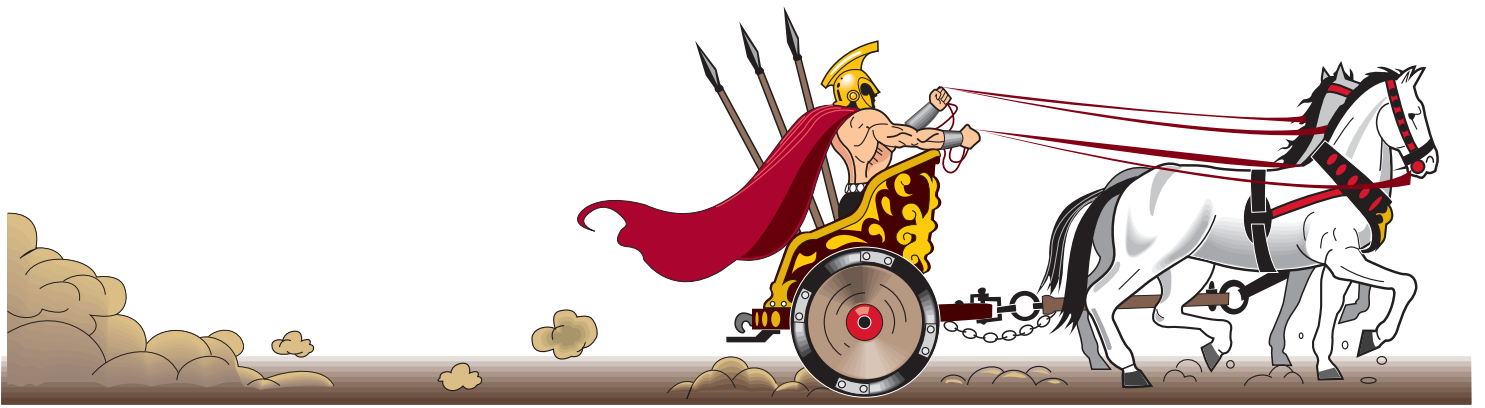
856 000 86

Fax 856 000 88

Buffet "Rembrandt"*

Gulaschsuppe "Albrcht Dürer"
Heisser Schweinekrustenbraten
Gegrillte Hähnchenkeulen
Hausgemachte Partybuletten
Gemischte Käseplatte
Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet mit Zitronenstreifen
Frisches Tzaitziki
Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Bauernsalat mit Essig, Öl und Speck
Delikater Eiersalat
Brot- und Brötchenkorb
Butter und Schmalz
Rote Grütze mit Vanillesauce

Alle Fleischgerichte und Salate werden
frisch hergestellt und dekorativ auf
Platten und in Schüsseln angerichtet.



Buffet Mediterrane

Suppe Minestrone

Hähnchenteile in Knoblauchmarinade

Kaninchenkeule „Provencial“

Geschnetzeltes Pfefferfleisch vom Schwein

Pikante Cevapcici

Ratatouille-Gemüse

Lachsplatte mit Sahnemeerrettich

Diverse eingelegte Antipasta z.B.

Gebratene Champignons mit Zwiebeln und Knoblauch

Gegrillte Auberginen und Zucchini in Kräutern und Öl

Artischockenherzen mit Pistazienkernen, Knoblauch, Öl

Gefüllte Auberginen mit Thunfischmus

Frische Avocado-creme

Grosse Käseplatte mit Früchten

Mozarella mit Tomaten und Basilikum

Griechischer Salat mit Feta

Muschelsalat

Thunfischsalat

Spaghettisalat Carbonara

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Baguette, versch. Brötchen und Butter

Frischer Obstsalat mit Maraschino



Dürerstuben

Menüvorschläge für festliche Anlässe in den Dürerstuben

90. Champignoncremesuppe
Prager Schinken in Burgundersauce
mit Speckknödel und Apfelrotkohl
Pfirsich "Melba"

91. Markklösschensuppe
Rinderschmorbraten und Schweinekrustenbraten
in Madeirasauce, mit Beilagen
Gemischtes Eis mit Schlagsahne

92. Kraftbrühe "Royal" mit Rindfleisch
Gemischter Braten vom Rind und Schwein
mit Pfifferlingen, Champignons, Beilagen
Vanilleeis mit heißen Kirchen

93. Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
Gespickte Hasenkeule "Baden-Baden" in
Wacholderrahmsauce, Kroketten,
Apfelrotkohl, Preisselbeeren auf Birne
Birne Helene

94. Broccolicremesuppe
Gänsekeule "Queensland" mit
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
(oder gedünstetem Grünkohl)
Rote Grütze mit Vanillesauce

*Mind. 10 Personen pro Menü.
Maximal 2/3 Menüs pro Feier.*

Dürerstuben

Menüvorschläge für festliche Anlässe in den Dürerstuben

95. Blumenkohlrahmsuppe
Gänsebrust "Royal" in Orangensauce,
mit Klößen und Apfelrotkohl
Vanilleeis mit heißen Kirschen

96. Spargelcremesuppe
Kalbsbraten "Gärtnerin" in Champignonrahm
mit Petersilienkartoffeln und Broccoli
Eisbecher mit Früchten und Schlagsahne

97. Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
Schweinerücken im Blätterteig nach
" Köigin Louise" mit Duxelle-Füllung,
Pommes Croquette und Sauces
Mousse au Chocolate

98. Bocolirahmsuppe
Hirschkalbsbraten "Hubertus" mit Pfifferlingen,
Kroketten Apfelrotkohl, Preisselbeeren auf Orange
,
Birne Helene

99. Blumenkohlrahmsuppe
Rehbraten "Diana" mit Pfifferlingen
und Pommes Croquettes, Apfelrotkohl,
dazu Preisselbeerbirne
Mousse au Chocolate

*Mind. 10 Personen pro Menü.
Maximal 2/3 Menüs pro Feier.*