



## *Bankett Informationen*

*Zum Waschhaus Alt-Köpenick  
Restaurant · Bar · Biergarten  
Katzengraben 19, 12555 Berlin  
Telefon 030-65498319, Fax 030-65498320  
[www.waschhausaltkoepenick.de](http://www.waschhausaltkoepenick.de)*



**SEHR GEEHRTER GAST!**

*Vielen Dank für Ihre freundliche Anfrage.*

*Wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns im Restaurant  
„Waschhaus Alt-Köpenick“ feiern möchten.*

*Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste  
zu einem unvergesslichen Event wird.*

*Selbstverständlich unterstützen wir Sie mit unserer Erfahrung bei der Buffetauswahl,  
Dekoration und Programmgestaltung.*

*Bei allem was wir tun, legen wir höchsten Wert auf Qualität.*

*Hier nun eine kleine Auswahl an Buffets die wir Ihnen anbieten können.  
Gern kann dieses Buffetangebot auf Ihre individuellen, kulinarischen Wünsche  
zugeschnitten werden.*

*Sprechen Sie uns hierzu einfach an, womit wir Ihren Gaumen erfreuen können!  
Buffets können Sie ab einer Personenzahl von mind. 20 bestellen.*

*Ihr*

*Waschhaus Alt-Köpenick - Team*



### **Canapees zum Empfang**

Unsere Canapees werden wahlweise auf Pumpernickel, „grauen“ oder „weißen“ Baguetteschnitten angerichtet. Sie können sie aber auch auf rund ausgestochenem Schwarz- oder Weißbrot bestellen. Sie sind geschmackvoll garniert mit saurem Gemüse, Früchten und reichhaltig belegt.

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

*Geräucherte Forelle mit Preisselbeerensahne*

*Roastbeef mit Silberzwiebeln und Spreewaldgürkchen*

*Salami mit Perlzwiebel*

*Kasslerrücken mit Backpflaume*

*Schinken-Spargel-Röllchen*

*Geräucherte Putenbrust mit Senfzwiebeln*

*Ardenner Schinken mit Kiwi*

*Schweinebraten mit Cornichons*

*Tomate- Mozzarella und frischem Basilikum*

*Brie mit Radieschen*

*Stck, 2,80 €*

*Petit Fours*

*Stck, 3,00 €*

*Matjestartar auf Graubrot und Dillstraußchen*

*Stck, 3,00 €*

*Lachs- oder Matjestartar auf Graubrot mit Oliven*

*Stck, 3,50 €*

*Riesengarnelen mit Cocktail Dip*

*Stck, 3,50 €*

*Honigmelone-Parmaschinken-Spieß*

*Stck, 3,60 €*

*Currywurst ( Bratwurst ) mit hausgemachter Currysoße , Brotkorb*

*p.P. 5,70 €*

### **Ergänzungsvorschlag**

*Weißwurst, Currywurst, Brezelständler, Süßer Senf,  
Mittelscharfer Senf, Currysoße, Obatzda, Schnittlauchbrot*

*p.P. 9,80 €*



## **Berliner Buffet**

*Weißkraut-Kümmelsalat, Wurstsalat mit Zwiebel und Gurke  
Kräftiger Bohnensalat  
Hausgemachter Kartoffelsalat  
"Zilleplatte" mit rustikaler Wurst- und Schinkenauswahl  
Mageres Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzen  
Bouletten "wie bei Müttern" mit Mostrich  
Rollmöpfe und Brathering in Süß-Sauren Zwiebelsud*

### **Aus dem Chafing Dish**

*Berliner Kartoffelsuppe mit frischen Gartenkräutern*

\*\*\*\*\*

*Kassler Rippenspeer auf Sauerkraut  
Minikohlrouladen in Kümmeljus  
Gebutterter Kartoffelschnee, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel*

\*\*\*\*\*

*Deftiges Käsebrett mit Harzer Roller und Internationalen Käse  
Grütze von Waldbeeren mit Vanillesoße*

\*\*\*\*\*

*Butter, Schmalz und Brotvielfalt*

*p.P. 23,60 €*

**Speziell für Ihre Feier**

**Ergänzungsvorschlag**

*Sparrferkel / Partyschwein*

*p.P. 5,50 €*



### ***Rustikales Buffet***

*Weißkrautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat*

*Tomate Mozzarella mit Pesto*

*Kartoffel – Specksalat*

*Partyboulettchen mit Senf*

*Brotzeitbrett mit verschiedenen Salami und Schinkensorten*

*Hackepeterschwein mit reichlich Zwiebeln*

\*\*\*\*\*

### ***Aus dem Chafing Dish***

*Soljanka mit Schmand und Zitronenecken*

\*\*\*\*\*

*Schweinebraten in feiner Sauce*

*Rotbarschfilet mit Zitronensauce*

*Hähnchengeschnetzeltes*

*Kartoffelknödel, Kartoffeln, Reis*

\*\*\*\*\*

*Käsebrett mit Nationalen und Internationalen Sorten*

*Mousse au Chocolat dunkel im Glas*

*Bayrisch Creme mit Fruchtsauce im Glas*

*Schokoladenpudding mit Vanillesauce*

\*\*\*\*\*

*Brot, Partybrötchen, Baguette und Butter*

*p.P. 25,70 €*



## ***Typisch Bayrisches Buffet***

*Gartenfrische Salate, begleitende Dressings*

*Wurstsalat mit roten Zwiebelscheiben*

*Speckkrautsalat, Kartoffel – Gurkensalat*

*Pikante Fleischpflanzerl*

*Brotzeitbrettel mit rustikaler Wurst- und Schinkenauswahl*

*Radi und Radieschen*

\*\*\*\*\*

## ***Aus dem Chafing Dish***

*Weisswürschtel aus dem Sud*

*Ofenfrischer Leberkäse*

*Nürnberger Rostbratwürstchen und gerösteter Speck*

*Spanferkelrollbraten,*

*Knödel, Bratkartoffeln*

*Sauerkraut, Blaukraut, Bayrisch Kraut*

\*\*\*\*\*

*Obatzda vom Camembert und Zwiebelringen*

*Grütze von Beerenfrüchten mit Vanillesoße im Glas*

*Bayerische Creme mit Fruchtmark und frischer Minze im Glas*

\*\*\*\*\*

*Laugenbrezel, Brotgebände, Butter und Schmalz*

*p.P. 29,70 €*

### ***Speziell für Ihre Feier***

#### ***Ergänzungsvorschlag***

*Mini Haxe ohne Schwarte in Dunkelbiersoße*

*p.P. 2,90 €*

*Maultaschen in der Gemüsesuppe mit Kräutern*

*p.P. 1,70 €*

*oder Leberknödelsuppe in Kalbsbrühe und gehackten Kräutern*

*p.P. 1,50 €*



## *Waschhaus Buffet 1*

*Gartenfrische Salate, begleitende Dressings  
Weißkrautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat  
Tomate - Mozzarellaplatte mit hausgemachten Pesto  
Hausgemachter Kartoffelsalat  
Partyboulettchen mit Senf  
Hackepeterschwein mit reichlich Zwiebeln  
Brotzeitbrett mit Salami und Schinken  
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich*

\*\*\*\*\*

### *Aus dem Chafing Dish*

*Hähnchengeschnetzeltes  
Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons  
Lachsfilet gebraten mit Blattspinat in Sahne  
Kartoffeln, Kartoffelknödel, Basmatireis, Spätzle  
Mediterrane Gemüsepfanne*

\*\*\*\*\*

*Käsebrett mit Nationalen und Internationalen Sorten*

\*\*\*\*\*

*Mousse au Chocolat hell im Glas  
Mousse au Chocolat dunkel im Glas  
Gezuckerte Erdbeeren mit frischer Minze*

\*\*\*\*\*

*Brot, Partybrötchen, Baguette und Butter*

*p.P. 35,80 €*

*Speziell für Ihre Feier  
Ergänzungsvorschlag*

*Pikante Gulaschsuppe*

*p.P. 1,20 €*



## *Waschhaus Buffet 2*

*Grünzeug aus dem Garten Dressing und Saucen  
Angemachte Salate von Gurken, Tomaten und Weißkraut  
Speckkartoffelsalat und Nudelsalat  
Kalter Schweinebraten  
Hackepeterigel mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Gewürze  
Kalbsfrikadellen  
Heringssalat und hausgebeiztem Lachs*

\*\*\*\*\*

### *Aus dem Chafing Dish*

*Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons  
Rinderbraten aus dem Rohr  
Kalbsragout  
Kartoffeln, Kartoffelknödel, Basmatireis, Bandnudeln, Blaukraut*

\*\*\*\*\*

*Regionale und internationale Käse*

\*\*\*\*\*

*Mousse au Chocolat hell im Glas  
Mousse au Chocolat dunkel im Glas  
Rahmapfelstrudel mit Vanillesauce  
Schokobrunnen mit Mundobst*

\*\*\*\*\*

*Partybrötchen, Brot und Butter,*

*p.P. 36,30 €*

*Speziell für Ihre Feier  
Ergänzungsvorschlag*

*Lachsfilet gebraten mit Honig-Senf-Soße und Blattspinat*

*p.P. 5,60 €*





## *Waschhaus Buffet 3*

*Salate der Jahreszeit mit begleitenden Dressings*

*Rucola-Schnittlauch-Bouquet mit Hausdressing*

*hausgebeiztem Lachs und Sahnemeerrettich*

*Tomaten Zwiebelsalat*

*Mozzarellasalat in der Kaffeetasse*

*Scampi-Spießchen*

*Lachs-Tatar mit Kresse*

\*\*\*\*\*

### *Aus dem Chafing Dish*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Honig – Fenchelgemüse*

*Schweinbraten mit Blaukraut*

*Hähnchenbrustfilet mit Tomate Mozzarella gratiniert*

*Basmatireis, Kartoffelknödel, Spätzle*

\*\*\*\*\*

*Gereifte Käse aus nationalen und internationalen Regionen*

*Himbeermousse im Glas*

*Grütze von Beerenfrüchten mit Vanillesauce im Glas*

*Grißpudding mit Fruchtmark*

\*\*\*\*\*

*Hausgebackenes Brot, Partybrötchen und Butter*

*p.P. 37,90 €*



## *Waschhaus Buffet 4*

*Salate der Jahreszeit mit begleitenden Dressings  
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Roastbeef rosa gebraten mit Sc. Remoulade  
Geflügelsalat  
Speckkrautsalat und Kartoffel-Gurkensalat  
Bayerische Brotzeitplatte*

\*\*\*\*\*

### *Aus dem Chafing Dish*

*Bayerische Festtagssuppe mit dreierlei Einlage  
Knusprige Ente mit Kartoffelknödeln und Blaukraut  
Saftiges Hirschragout mit Pilzen in Preiselbeersauce und Nußspätzle  
Lachsfilet gebraten mit Blattspinat in Sahne und Petersilienkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Mousse au Chocolat hell im Glas  
Mousse au Chocolat dunkel im Glas  
Lebkuchenstrudel mit Himbeersauce  
Marinierter Fruchtsalat mit Grand Marnier*

\*\*\*\*\*

*Brotkorb, Butter*

*p.P. 39,85 €*



## *Waschhaus Buffet 5*

*Salate der Jahreszeit mit begleitenden Dressings*

*Carpaccio von rohem Rinderfilet mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan*

*Matjestatar auf Salatgurken*

*Schaustück vom Kalbsrücken mit winterlichen Früchten*

*Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen*

*Meerrettich – Kartoffelsalat mit hausgebeiztem Lachs*

\*\*\*\*\*

### *Aus dem Chafing Dish*

*Weihnachtliche Festtagssuppe mit Gemüseperlen*

\*\*\*\*\*

*Medaillons vom Schweinefilet auf Gemüsesockel*

*Wildgulasch mit Waldpilzen*

*Enten und Gänse*

*Blaukraut, Grünkohl*

*Kartoffelknödel, Serviettenknödel, Kartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Regionale und internationale Käse*

*Apfelradel im Zimtzucker*

*Stolleneisparfait aus eigener Produktion*

*Gefüllter Backapfel mit Korinthen und Marzipan*

\*\*\*\*\*

*Ofenfrisches Brot, Baguettes, gesalzene Butter und Schmalz*

*p.P. 46,70 €*



## *Waschhaus – Grillbuffet*

*Salate der Jahreszeit mit begleitenden Dressings*

*Gemüstreifen mit pikanten Dips*

*Griechischer Bauernsalat*

*Tomate Mozzarellaplatte mit hausgemachten Pesto*

*Speckkrautsalat, Kartoffel-Gurkensalat*

*Antipasti Variation mit schwarzen und grünen Oliven*

\*\*\*\*\*

### *Vom Grill.....*

*Spanferkel Partyschwein aus den Rohr*

*Zwiebelrostbraten vom Schweinenacken*

*Lammkoteletts in Rosmarinmarinade*

*Thüringer Rostbratwurst*

*Poulardenschenkel*

*Duett vom Zander und Lachs mit Dill – Senf – Honigsauce*

*Vegetarischer Gemüsespieß*

*Ofenkartoffel, Kräuterquark*

*Begleitende Dips und Saucen*

\*\*\*\*\*

*Grütze von Beerenfrüchten im Glas*

*Salat von frischen Früchten der Jahreszeit*

\*\*\*\*\*

*Brotkorb, Baguettes Butter*

*p.P. 39,90 €*

*Speziell für Ihre Feier*  
*Ergänzungsvorschlag*

*Mousse au Chocolat dunkel im Glas*

*p.P. 1,00 €*



### Vegetarisches Buffet mit veganen Komponenten

*Bunte Blattsalate mit begleitenden Dressings(Vegan)  
Griechischer Bauernsalat, Gurkensalat(Vegan), Möhrensalat(Vegan)  
Mini-Mozzarella und Kirschtomaten mit Pesto  
Avocado-Orangensalat mit getrüffeltem Dressing(Vegan)  
Mediterraner Linsensalat von Roten- und Belugalinsen, (Vegan)  
Hausgemachte Antipastivariation mit Oliven(Vegan)*

\*\*\*\*\*

### Aus den Chaving Dishes

*Bärlauchsüppchen*

\*\*\*\*\*

*Gebratene Tofutournedos mit Hagebutten-Pfeffersauce (Vegan)  
Gefüllte Spitzpaprika mit Couscous (Vegan)  
Semmelknödel auf Rahmchampignons  
Ratatouille (Vegan)  
Tomaten-Gemüse-Lasange (Vegan)  
Mediterrane Gemüsepfanne (Vegan)  
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffel(Vegan), Duftreis, (Vegan)  
Ofenkartoffel (Vegan), Kräuterquark*

\*\*\*\*\*

*Mousse au Chocolat dunkel im Glas  
Bunter Fruchtsalat mit Früchten der Saison (Vegan)  
Hausgemachte Beerengrütze (Vegan) mit Vanilleschaum im Glas*

\*\*\*\*\*

*Brotgebände, Magarine (Vegan), Butter*

*p.P. 31,60 €*



Speziell für Ihre Feier

Ergänzungsvorschläge auf Anfrage im Verkaufsbüro

Aus dem Chafing Dish

Leberknödelsuppe in Kalbsbrühe und gehackten Kräutern  
Flädlesuppe in Kalbsbrühe mit Streifen von Kräuterpfannkuchen  
Bayerische Festtagssuppe mit dreierlei Einlage  
Maultaschen in der Gemüsesuppe mit Kräutern  
Soljanka mit Schmand und Zitronenecken  
Kartoffelsuppe mit frischen Gartenkräutern  
Paprikazwiebelsuppe mit grünen Pfeffer  
Pikante Gulaschsuppe  
Ochsenschwanzsuppe  
Lachscremesuppe mit Dill und Limone

\*\*\*\*\*

Vorspeisen

Roastbeef vom Kalbsrücken mit Petersiliensauce  
Honigmelone mit hauchdünnen Scheiben vom Parmaschinken  
Pulposalat (Krake) mit Avier, Garnelenspießchen mit Knoblauch – Honigsauce  
Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan  
Geräuchertes Schweinefilet auf Römersalat mit Mozzarellakügelchen  
Gebratene Hähnchenbrust auf Ruccola mit Schafskäse und Olivenöl  
Geräucherte Entenbrust auf Orangenscheiben  
Tomate-Büffelmozzarella mit grünem oder rotem Pesto  
Vitello Tonnato dünne Kalbsfleischscheiben auf Thunfisch Majonnaise  
Antipasti Variation mit schwarzen und grünen Oliven  
Gefüllte Eier mit schwarzem und rotem Kaviar  
Backpflaumen im Speckmantel  
Lachsterrine im Spinatmantel  
Hummer als Schaustück  
Lachs Bellevue mit Zucchini schuppen  
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich,  
Räucherfischauswahl mit Zitronenfilets



Speziell für Ihre Feier

Ergänzungsvorschläge auf Anfrage im Verkaufsbüro

Aus dem Chafing Dish

Hauptspeisen

Maispoullardenbrüstchen mit Käse gratiniert

Wildschweinsauerbraten in Rosinensauce

Burgunderbraten in Rotweinsauce

Lammhaxen in Knoblauchsauce

Prager Schinken

Duett vom Zander und Lachs mit Dill – Senf – Honigsauce

Scholle „ Finkenwerder Art“ mit Speck-Zwiebelbutter

Kabeljau an Champagner –Trüffelsauce

Forelle“ Müllerin Art“ mit Butter und ordentlich Kräuter

Riesengarnelen in Knoblauch – Zitronenbutter

Petersilienkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelknödel,

Basmatireis, Bandnudeln, Bratkartoffeln

Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Blaukraut, Wirsingkohl, Brokkoli,

Blumenkohl mit Semmelbutter, Mediterrane Gemüsepfanne

Fingermöhrrchen in brauner Butter, Kaisergemüse, Fenchel-Lauchgemüse

\*\*\*\*\*

Dessert

Käsebrett mit Nationalen und Internationalen Sorten

Schokolobrunnen, Mundobst

Minidonuts mit Schokoladenglasur, Mousse au Chocolate dunkel

Mousse au Chocolate hell, Orangencreme, Limettencreme, Tiramisue

Kaiserschmarrn mit karamellisierten Mandeln, Kuchen und Tortenauswahl

Creme Karamell, Petit Fours, Stracciatella Creme

Rotweingötterspeise mit Vanillesauce

\*\*\*\*\*

Brot, Baguette hell , Baguette dunkel, Partybrötchen, Laugenbrezel,

Butter, Margarine, Schmalz