

Landhaus Perle

Hotel | Restaurant | Feiern | Biergarten

Landhaus Perle – Falkenseer Damm 17 – 13585 Berlin

Herr/ Frau/ Firma

E-Mail: _____

Tel.-Nr.: _____

Buffet-Vorschläge (ab 30 PAX)

Für Ihre geplante Feierlichkeit am _____

ab ca.h bish

für ca.Personen

im Landhaus Perle

Herzlich Willkommen im Landhaus Perle. Wir freuen uns, dass Sie uns für die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung gewählt bzw. die Absicht haben, uns zu buchen. Auf den folgenden Seiten unterbreiten wir Ihnen unsere Vorschläge und gewähren Ihnen einen Einblick in unsere gastronomische Vielfalt.

Ihre Speisen stellen wir Ihnen natürlich auch gern individuell zusammen und setzen dabei Ihre Vorstellungen um.

Wir freuen uns, Sie demnächst als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr
Landhaus Perle Team



Hotel-Restaurant Landhaus Perle Frank Kempe e.K.- Falkenseer Damm 17 – 13585 Berlin

Tel: 030 339 39 064/-065

Mail: info@landhaus-perle.de - Web: www.landhausperle.berlin – St.Nr.: 19/377/00132-HRA 52638B

Stand 01.02.2024

Landhaus Perle

Hotel | Restaurant | Feiern | Biergarten

Ein kleiner Einblick in unsere Räumlichkeiten :



Unser Restaurant im stilvollen Ambiente steht Ihnen für die Durchführung Ihrer Veranstaltung mit einer Kapazität von 1 bis 100 Personen im Innenbereich zur Verfügung. Ein zusätzliches Platzangebot bietet Ihnen unsere große Sommerterrasse.

Wenn Sie nach der Feier nicht nach Hause fahren möchten:



dann bietet Ihnen unser Hotel eine bequeme Lösung. Wir verfügen über:

13 Doppel-/Einzelzimmer inkl. eines behindertengerechten Zimmers, alle jeweils individuell und liebevoll eingerichtet, die für eine angenehme Nachtruhe sorgen.

Einzelzimmer:	ab 79,00* Euro pro Nacht inkl. 7% Mehrwertsteuer**
Doppelzimmer:	ab 85,00* Euro pro Nacht inkl. 7% Mehrwertsteuer**
Doppelzimmer - Einzelbelegung:	ab 85,00* Euro pro Nacht inkl. 7% Mehrwertsteuer**

*zzgl. 5 % Übernachtungssteuer ohne Frühstück

** Preisänderungen vorbehalten

Landhaus Perle

Hotel | Restaurant | Feiern | Biergarten

Bitte stellen Sie aus den Vorschlägen Ihr Buffet zusammen (ab 30 PAX)

Wählen Sie unter der Auflistung unserer Speisen:

2 Vorspeisen	}	für 30,50 €* pro Person zzgl. Getränke
1 Suppe		
2 Salate		
1 Hauptgericht		
1 Dessert		
oder:		
2 Vorspeisen	}	für 35,00 €* pro Person zzgl. Getränke
1 Suppe		
2 Salate		
2 Hauptgerichte		
2 Desserts		
oder:		
2 Vorspeisen	}	für 37,50 €* pro Person zzgl. Getränke
1 Suppe		
2 Salate		
2 Hauptgerichte		
2 kalter Teil		
2 Desserts		
oder :		
3 Vorspeisen	}	für 42,50 €* pro Person zzgl. Getränke
2 Suppen		
3 Salate		
3 Hauptgerichte		
3 kalter Teil		
3 Desserts		

Kinder bis 2 Jahren berechnen wir nicht

Kinder von 3 bis 6 Jahren zahlen nur die Hälfte

Kinder ab 7 Jahren zahlen voll.

*eine detaillierte Speisenauswahl erwartet Sie auf den folgenden Seiten

*Preisänderungen vorbehalten

Landhaus Perle

Hotel | Restaurant | Feiern | Biergarten

Vorspeisen:

- aromatische Honigmelone mit luftgetrocknetem Parma-Schinken
- sonnengereifte Tomaten gefüllt mit Mozzarella und Basilikum
- ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark
- Rauchfischvariationen aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich
- Tranchen von rosa gebratenem Roastbeef mit Gewürzgürkchen
- Lachsplatte, Käse oder Schinkenplatte
- Spanisches Gemüse in Olivenöl
- Kleine Berliner Bouletten

Suppenstation:

- Tomaten-Pfirsichsüppchen fruchtig abgeschmeckt
- Klare Hühnerbouillon mit feinem Gemüse und Fadennudeln
- Geflügelsuppe mit Curry und frischem Zitronengras
- Deftige Gulaschsuppe
- Waldpilzsüppchen mit Speck und Schnittlauchsahne
- Kartoffelsuppe mit Würstchen
- Tomatencremesuppe mit Croutons

Salatauswahl:

- Feiner Gurkensalat
- knackiger grüner Feldsalat mit Dressing
 - Joghurt-Zitronen-Dressing
 - Kräuter-Joghurt-Dressing
 - Traubenkernöl-Dressing
 - Balsamico-Dressing
- Kartoffelsalat mit Kräutern
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Eiersalat mit frischen Kräutern
- Geflügelsalat mit feinem Geflügelfleisch und Ananas
- Rucola Salat mit Dressing
 - Honig-Zitronen-Dressing
 - Balsamico-Dressing
 - Dill-Senf-Dressing
 - Joghurt-Dressing

Kalter Teil:

- Pochierter Lachs mit Kräutercreme
- Antipasti-Gemüse
- Tomate mit Mozzarella und Pesto
- Riesengarnelen mit Mango
- Serano-Schinken mit Cassis-Dressing
- Gebratenes Geflügel mit Limettencreme und Chili
- Brotauswahl

Landhaus Perle

Hotel | Restaurant | Feiern | Biergarten

Warme Hauptgerichte :

- Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln
- Kleine feine Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Schweinebraten nach Großmutter's Art mit Rosmarin Kartoffeln
- Zarte Putensteaks in Chili und Zitronenöl eingelegt
- Zanderfilet mit Reis (auch vom Grill)
- Lachssteak vom Grill dazu Kräuterbutter, gefüllte Ofenkartoffeln mit Schmand
- Schweinemedallions im Speckmantel an Calvados-Sauce dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Lammkoteletts eingelegt mit mediterranen Kräutern
- Bunter Gemüseschaschlik mit Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebel (auch vom Grill)
- Mariniertes Schweinenackens vom Grill mit Folienkartoffeln
- Kleine Putenbruststeaks gratiniert mit Pfirsich und Grillkäse aus Zypern an pikanter Paprika-Pfefferjus
- Saftiges Nackensteak vom Grill
- Schmackhafte Rostbratwurst vom Grill
- rustikale Spareribs
- Prager Schinken mit Salzkartoffeln – wird vom Koch am Tisch aufgeschnitten
- marinierte argentinische Hühnersteaks

Dessertträume:

- Frischer Obstsalat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Zitronencreme mit Himbeeren
- Panna Cotta a l'orange
- Bayerische Creme mit Zimtkirschen aus dem Dessertgläschen
- Tiramisu



Landhaus Perle

Hotel | Restaurant | Feiern | Biergarten

Grill Buffet – 31,50 € pro Person (ab 30 PAX)

Vorspeisen

- aromatische Honigmelone mit luftgetrocknetem Parmaschinken
- Italienisches Grillgemüse eingelegt in Kräuteröl und Balsamicoessig mit Pecorino
- sonnengereifte Tomaten gefüllt mit Mozzarella und Basilikum
- kleine Salatauswahl mit Zitronen-Olivendressing und Honigvinaigrette
- ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark
- Spanischer Kartoffelsalat mit Oliven, Paprika, getrockneten Tomaten und Peperoni

Suppenstation

- Tomaten-Pfirsichsüppchen fruchtig abgeschmeckt

Warme Hauptspeisen vom Grill

- Rostbratwürste „Thüringer Art“
- Schweinenacken aus der Senf-Biermarinade
- zarte Putensteaks in Zitronenöl mit Chili mariniert
- Lammkoteletts mariniert mit mediterranen Kräutern
- bunter Gemüseschaschlik mit Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebeln sowie einer Auswahl an Dips und Grillsaucen



Dessert Variationen

- frischer Obstsalat serviert in Melone
- Baileyscreme aus dem Dessertgläschen

Berliner Buffet – 31,50 € pro Person (ab 30 PAX)

Suppe

- Berliner Kartoffelsuppe

Kalte Variationen

- Kasseler mit Apfelmeerrettich - Eisbeinsülze mit Remoulade
- Schweinemett mit Zwiebeln - Bouletten mit Senf
- Rollmöpfe mit Zwiebeln und Gurke - Soleier mit Kräutersenf
- Bratheringe - Kräuterquark mit Leinöl - Harzer Käse - Griebenschmalz
- Gurkensalat - Krautsalat mit Kümmel - Kartoffelsalat

Warme Variationen

- gebratene Würste - Kasseler mit Sauerkraut - Falscher Hase - Hühnerfrikassee

Süße Variationen

- Rote Grütze mit Vanillesauce - Kirschstreuselkuchen vom Blech
- Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Landhaus Perle

Hotel | Restaurant | Feiern | Biergarten

Zur Getränkeauswahl:

Sektempfang:

Wenn Sie einen Sektempfang wünschen, wird unser Servicepersonal Ihren Gästen zur Begrüßung Prosecco oder Sekt reichen; für die Kinder/Autofahrer halten wir Orangensaft bereit.

Der Empfang kann wahlweise auf unserer Terrasse oder im Restaurant erfolgen.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit **eine Getränkepauschale** zu buchen. Diese umfasst einen Zeitraum von **3 Stunden** und wird mit **45,00 € pro Person** berechnet.

Die Getränkepauschale beinhaltet:

Weißwein/Rotwein
Fass-Bier
Cola, Fanta, Sprite
Wasser
Filterkaffee, Tee



Wir weisen daraufhin, dass das Mitbringen eigener Getränke grundsätzlich nicht gestattet ist. In Ausnahmefällen kann von dieser Regel nur nach persönlicher Absprache mit dem Geschäftsführer und gegen Zahlung eines „Korkgeldes“ abgewichen werden!

Die Zusendung des Angebotes stellt keine verbindliche Bestellung des Buffets dar. Erst der Eingang Ihrer ausdrücklichen Bestellung wird von uns als verbindliche Reservierung für den gewünschten Termin gebucht. Wir bitten Sie, uns Ihren Buffetwunsch bis spätestens 8 Tage vor Ihrem Veranstaltungstermin bekannt zu geben.

Die **genaue Personenzahl** benötigen wir verbindlich **48 Stunden vorher**.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass eine kurzfristige Reduzierung der Personenzahl (weniger als 48 Stunden vorher) nicht mehr berücksichtigt werden kann und die ursprünglich bestellte Speisenanzahl in Rechnung gestellt wird.

Ab einer Gästezahl von mindestens 50 Personen deklarieren wir Ihre Feier als „**Geschlossene Gesellschaft**“ und reservieren den kompletten Gastraum exklusiv für Ihre Veranstaltung. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei einer Reduzierung der Personenzahl unter 50 Vollzahler das Restaurant wieder für den Publikumsverkehr geöffnet wird.

Sollten Sie bei einer Unterschreitung der Mindestpersonenzahl ausdrücklich eine „Geschlossene Gesellschaft“ wünschen, stellen wir Ihnen den vereinbarten pro Personen-Einzelpreis (sowohl Buffet- als auch Getränkepreis) für mindestens 50 Vollzahler in Rechnung.

Ab einer Teilnehmerzahl von 40 Personen oder bei Geschlossenen Gesellschaften besteht die Möglichkeit, einen DJ für Ihre Veranstaltung einzusetzen (Beauftragung erfolgt durch den Gast). Bei Veranstaltungen mit einer geringeren Teilnehmerzahl, können wir den Einsatz eines DJs leider nicht ermöglichen.

Die Reservierung einer Feier oder geschlossenen Gesellschaft kann bis 30 Tage vor dem vereinbarten Termin storniert werden – die geleistete Anzahlung wird in diesem Fall nicht erstattet. Bei einer **Stornierung** bis 72 Stunden vor dem vereinbarten Termin wird eine Stornogebühr in Höhe von 80% des Auftragswertes erhoben. Eine Stornierung ist nach dem genannten Termin nicht mehr möglich. **Es wird der Gesamtpreis der Reservierung fällig.**

Landhaus Perle

Hotel | Restaurant | Feiern | Biergarten

Der Rahmen einer Veranstaltung umfasst ein Zeitfenster von 10:00 – 24:00 Uhr. Außerhalb dieses Zeitraums berechnen wir jede weitere angebrochene Stunde bis zum Ende Ihrer Veranstaltung mit zusätzlich **45,00 €** pro Bedienungspersonal (**es handelt sich bei diesem Betrag nicht um Trinkgeld für das Personal**).

Bei der Nutzung unserer Terrasse ab 22.00 Uhr sind unsere Gäste angehalten, sich nach den Vorschriften des Landes-Immissionsschutzgesetzes Berlin (LImSchG Bln) zu richten. Verhaltensbedingter Lärm (durch laute Gespräche verursachte Geräusche) durch den jemand (insbesondere auch unsere Hotelgäste) gestört wird, ist in der Zeit von 22.00 bis 06.00 untersagt. Sofern sich Anwohner, Hotelgäste o. a. von Stimmen, Geräuschen oder Zigarettenrauch gestört fühlen, behalten wir uns das Recht vor, die Nutzung der Terrasse nach 22.00 Uhr zu untersagen.

Speisen, die nach Ende der Veranstaltung nicht verzehrt wurden, werden gemäß der Hygienevorschrift und Lebensmittelsicherheit fachgerecht entsorgt. Eine Mitnahme der „Reste“ ist daher nicht möglich.

Wichtiger Hinweis: Das Mitbringen und verstreuen von Konfetti oder die Benutzung von Konfettikanonen für eine Veranstaltung ist nicht gestattet. Bei Zuwiderhandlung nehmen wir Sie in Regress.

Gerne gestalten wir die Tische dem Anlass entsprechend nach Ihren Wünschen:

Eindecken der Tische (Basisausstattung)	pauschal ab	100,00 €
Reinigungspauschale	pauschal ab	100,00 €
kleine Blumengestecke als Tischdekoration	pro Tisch	20,00 €
große Blumengestecke als Tischdekoration	pro Tisch ab	30,00 €
Tischdecken	pro Tisch	4,00 €
Stoffservietten	pro Stück	2,00 €
Korkgeld für Kuchen, der vom Gast mitgebracht wird	pro Person	2,00 €

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Ihren Geschmack getroffen und Ihren Wünschen entsprochen haben und hoffen, Sie bald in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Für Änderungswünsche oder Reservierungen stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.

Ihr Landhaus-Perle Team