

10115 Berlin
Große Hamburger Str. 37
Tel.Büro: 030 282 21 09
Tel.Tresen: 030 283 40 65
Fax:030 285 99 860
e-mail: info@sophieneck-berlin.de
www.sophieneck-berlin.de

Buffetvorschlag I

Rustikales Berliner Buffet:

Soleier

*Senfgurken und saure Spreewaldgurken
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Selleriesalat*

*Warmteil:
Berliner Biersuppe mit gerösteten
Schwarzbrotwürfeln*

Schweineschinkenbraten mit herzhafter Kruste

*Hausgemachte Berliner Bouletten
Sülzen verschiedener Art
Fischplatten mit Rollmops, Sprotten, Matjes
und Brathering
Harzer Käseturm*

*Butter und Griebenschmalz
Brotvariation aus Schusterjungen, Schrippen,
Kümmelstangen und Zwiebelbrot*

*Pfannkuchen
Rote Grütze*

Je Person 27,00 €

Buffetvorschlag II

Soljanka mit Sauerrahm

Gebeizter Obstsalat

*Käsevariation aus verschiedenen
Hartkäsesorten, Kräuterkäserolle,
Pfefferkäserolle, diverse Weichkäsesorten*

*Fischplatte
bestehend aus geräuchertem Forellenfilet,
wacholdergeräuchertem Pfeffermakrelenfilet
und frisch geräucherten Sprotten*

Die Buffetangebote

*Gemischte Aufschnittplatte
variiert aus rohen Schinkentranchen, kalten
Kassellerscheiben, zart rosa Roastbeefröllchen
und verschiedenen Salamisorten*

*Griechischer Salat
Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven
angerichtet mit extra nativen Olivenöl*

*Asiatischer Salat
mit Sojabohnen und Austernpilzen
Hausgemachte Berliner Bouletten*

Butter und Schmalz, Brotvariationen

Je Person 30,00 €

Buffetvorschlag III

Klare Oxtail mit Cognacsahne

*Zartes Kasseler in Blätterteig gebacken mit
Apfelstücken*

*Rustikale Schinkenplatte
aus zarten rohen sowie gekochten
Schinkentranchen verschiedener Art*

Griechischer Champignoncocktail - süß - sauer

Geflügelcocktail mit Früchten

*Shrimps auf Eisbergsalat mit seichtem
Sherrydressing*

*Erlesene Käsevariationen
mit internationalen Käsespezialitäten*

*Lachstranchen auf Orangenmeerrettich
Geräucherten Schillerlocken auf Blattsalat
Herzhaftes Matjesfilet auf gefülltem Weinapfel*

*Verschiedene frische Salate der Saison
mit sc. Vinaigrette, Joghurtdressing und
Knoblauchdressing*

Brotvariationen
aus Steinofenbrot, Kümmelstangen,
Wagenräder aus Sesam,
Mehrkorn- und Käsebrötchen sowie
ofenwarme Baguettstangen

Kräuterbutter, Knoblauchbutter, leicht
gesalzene Butter

Obstkörbe

Je Person 33,00 €

Buffetvorschlag IV

Rustikales Buffet

Herzhaftes Spanferkel am Spieß

Rustikale Käseplatte
mit Roquefort, Schweizer Käse und Kochkäse
Harzer Käse in Öl eingelegt

Fischplatte

Matjesröllchen auf Zwiebelringen, geräucherte
Sprotten,
Rollmöpfe, Lachs mit Tatarensoße

Schlachteplatte

bestehend aus Edelsalami, zarten
Schinkenschleifen,
Schlachterwurst, Hackepeter an
Zwiebelwürfeln, rosa Roastbeef
mit Sahnemeerrettich

Hochzeitssuppe

Pikantes Kessulgulasch

Schlesischer Specksalat
Warmer Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und
saurer Gurke

Rote- Beete- Salat mit Mozzarella

Süß - sauer eingelegtes Gemüse

Bitoc`s, kleine Hacksteaks

Bauernbrot, Zwiebelbrot, Steinofenbrot und
verschiedene Brötchensorten

Butter und Schmalztöpfe

Je Person 35,00 €

Buffetvorschlag V

Vegetarisches Buffet

Rote -Beete-Suppe

Champignon-Kräuter-Terrine

Kleine vegetarische Pasteten
(Chilipasteten und Gemüse-Schafskäse-
Pasteten)

Blattspinatröllchen gefüllt mit Schafskäse und
Wildreis

Gefüllte Weinblätter

Käseroulade mit Avocadofüllung

Verschiedene grüne Salate mit
Guacamole-Dressing

Mozzarella-Tomaten-Salat mit frischem
Basilikum

Bunte Krautsalate

Scampis in Bierteig gebacken
hierzu reichen wir verschiedene Dips

Großzügige Brotvariation

Je Person 37,00 €

Buffetvorschlag VI

Bunter Bohnensalat mit Reis

Gefüllte Hühnerbrüste

Räucherlachs mit Dill - Senf Dip

Gefüllte Ananas

Kartoffel - Radieschensalat

Bunte Eierplatte

Verschiedene Sülzen mit Dip

Warmanteil:

Paprikacremesuppe mit Hackfleischbällchen
Tomaten - Spinatlasagne

Mousse au chocolat mit Sahne

Frischer Blechkuchen, Berliner Pfannkuchen
Butter- und Brotvarianten

Je Person 25,00 €

Buffetvorschlag VII

Kartoffel - Radieschensalat

Berliner Matjessalat

Berliner Bouletten oder Bitoc`s

Canapes mit diversen Bratenaufschnitten

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Obstsalat der Saison

Butter- und Brotvariationen

Je Person 23,00 €

Galabuffett

Einladende Obstvariation, Geeiste Obstplatten

Warme Buffettanteile

Suppen:

Boulliabaisse

Französische Fischsuppe aus Meeresfrüchten, sieben edlen Fischarten und Gemüsejuliene

Consommé royal

(klare Rinderkraftbrühe mit frischen Gemüsestreifen und Eistich)

Gemüsesuppe "Gärtnerin"

Gebratenes:

Prager Schinken

Herzhafter Schinken im Brotteig gebacken

Junglammkotelett im Kräutermantel

Kasslerrücken in Honigkruste

Salate:

Pilzsalat mit Basilikummayonnaise, Salat mit Wildreis und Hummerkrabben

Grüner Salat mit Kräutern der Provence,

Prinzessbohnen Salat mit Pinienkernen

Cocktails:

Stubenküken und Perlhuhncocktail auf

Ananasplättchen

Krebsfleischcocktail

Fruchtcocktail

Schaustück:

Garnierter Dammwildrücken auf Orangensauce

Hummerplatte auf Champagnerkugeln

Fisch:

Kaviarschnitten

Hecht gefüllt mit Gemüsefarce auf einem Spiegel

Käse:

Internationale Käsespezialitäten im charakteristischen Flair

Butter:

Zitronenbutter, Kräuterbutter, Pfefferbutter, Knoblauchbutter

Brot:

Vom Berliner Schusterjungen oder dem Schweizer Brötchen bis zur französischen Brioche bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl

*Je Person 63,00 €
(ab 30 Personen)*

Änderungen vorbehalten!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Sophieneckteam.**

www.sophieneck-berlin.de

Tel.: 030 283 40 65

Fax.: 030 285 99 860

info@sophieneck-berlin.de

Große Hamburger Straße 37

10115 Berlin

**Urlaubsreif,
Erholung auf Hiddensee?**

Unser Vorschlag:

Restaurant und Pension

" Wieseneck "

Insel Hiddensee Kirchweg 18

18565 Kloster / Insel Hiddensee

Tel: 038300 316 Fax: 038300 68024

Internet: <http://www.wieseneck-hiddensee.de>

e-mail: info@wieseneck-hiddensee.de

Ganzjährig geöffnet, bitte beachten Sie unsere Herbst-, Winter- & Frühlingsskizzen.