

HAUS SANSSOUCI

Katalog ab Januar 2017

Das Haus für Festlichkeiten aller Art

Ihre Hochzeitsadresse am Wannsee....

Veranstaltungskatalog Menü-Büffetvorschläge

*Haus Sanssouci
Am Großen Wannsee 60 14109 Berlin
Tel. 030- 8053034 Fax, 030-8056162
info@haussanssouci.de
www.haussanssouci.de*

HAUS SANSSOUCI

Kurzinformationen

Adresse:

Haus Sanssouci
Am Großen Wannsee 60
14109 Berlin
Tel: 030/805 30 34
Fax: 030/805 61 62
www.haussanssouci.de

Öffnungszeiten:

Montag
Ruhetag (?)
Dienstag – Sonntag
ab 12.00Uhr
(Bei Feierlichkeiten nach Wunsch auch länger)

Lage:

In einer der schönsten Gegenden Berlins
direkt am Flensburger Löwen,
mit Blick zum Großen Wannsee.

Verkehrsanbindung:

S-Bahn bis Bahnhof Wannsee
BVG-Bus 114 bis Haus der
Wannseekonferenz

Freizeit:

Direkt vis a vis die historische Gedenkstätte
„Haus der Wannseekonferenz“
Sehr schöner Rad- und Wanderweg zur
Pfaueninsel
Sommerhaus von Max Liebermann

Hotelzimmer /

2 Einbettzimmer o. 2 Doppelbettzimmer
1 Appartement/ 2 -4 Pers.

Restaurationen:

Liebermannstübchen	14 Personen
Bar	26 Personen
Wintergarten	32 Personen
Kaminsaal	64 Personen
Kleiner Saal	30 Personen
Seerestaurant	50 Personen
Sommerterrasse	150 Personen
Kaminsaal + Kleiner Saal	92 Personen

Veranstaltungen

Unser Haus ist empfehlenswert für
Veranstaltungen wie z. B.
- Firmenveranstaltungen,
- Familienfesten
- Weihnachtsfeiern
- Tagungen
- Hochzeitsfeiern
- Sommerfeste

HAUS SANSSOUCCI

Der Empfang

Aperitifs / Glas

- Sekt Hausmarke 5.20
- Prosecco 5.90
- Campari-Orange 6.50
- Aperol & Sekt 5.90
- Holler Schampus 5.90
Holunderblütensirup, Zitronensaft, & Sekt
- Waldhimbeerschampus 5.90
- Portwein weiß & rot 4.20
- Sherry Lustau 4.20
- Kir Royal 5.70
Crème de Cassis mit Sekt
- Kir 4.60
Crème de Cassis mit Weißwein

Aperitif / Flaschen

- Sekt Hausmarke 24.50
- Prosecco Spumante 29.00
- Riesling- Sekt & Rosé
Fürst von Metternich 34.50
- Moet Chandon Brut Imperial 78.00
- Moet Chandon Rosé Brut 85.00
- Dom Perignon 240.00

Canapées- mind. 10 Stück von einer Sorte

- Bornholmer Räucherlachs 2.70
- Gebeizter Fjordlachs 2.70
- Geräuchertes Forellenfilet 2.70
- Eischeiben mit Ketakaviar 2.70
- Parmaschinken mit Melone 2.20
- Kochschinken mit Spargel 2.20
- Matjes mit Zwiebeln 2.20
- Mailänder Salami 2.20
- Geräuchertes Schweinefilet 2.90
mit Backpflaume
- Tomate & Mozzarella 2.40
- Gänseleberparfait 2.80
- Rohmilchkäse mit Trauben 2.60
- Brie mit Obst 2.40
- Hartkäse mit Walnüssen 2.40
- Hackepeter mit Kapern 2.50
- Großgarnele mit Dip 3.80
- Räucheraalfilet 4.50
- Babariententenbrust & Mangofilet 2.80

warmer

Fingerfood mind. 10 Stück von einer Sorte

- Backpflaumen mit Speckmantel 0.70
- Aprikose mit Speckmantel 0,70
- Gebackene Scampis mit Mangodip 3.80
- Knusprige Scampis im Kartoffelmantel 3.80
- Schafskäse im Seranoschinken 1.50
- Dim Sum (asiatisch) 1.00
- gebackene Mozzarella-Kugeln 1.00
- Rehmedaillons mit Preiselbeeren 4.80
- Party-Frikadellen 1.50
- Frühlingröllchen 1.00
- Chicken Wings mit Dip 1.80
- Mini Quiche & Mini Pizzeten 1.40
- Schwäbische Maultaschen 3.50
- Blätterteiggebäck 1.20
- Gefüllte Kräutercrapes mit Frischkäse 2.20
- Zwiebelkuchen 2.00
- knusprige Entenzigarren 3.50
- Räucherlachsspießchen 3.50
- Sushi –nach Wunsch

Süßes & Würziges

zum Bier, Wein & Kaffee

- Oliven 1.00 p.P.
- Käsegebäck 1.00 p.P.
- Salzgebäck 1.00 p.P.
- Brotkonfekt & Fassbutter 1.20 p.P.
- Teegebäck 1.00 p.P.
- Pralinen & Trüffel 1.80 p.Stück
- Mini Eclairs 1.00 p.Stück
- Frucht Petits Fours 3.50 p.Stück
- Klassische Petis Fours 3.80 p.Stück

Mein Tipp

für einen Empfang empfehle ich Ihnen
pro. Person 3 Canapées

ansonsten sollte man die Menge vom
Ablauf abhängig machen

HAUS SANSSOUCCI

MENÜ 1

*Karotten-Tomatensuppe
mit Orangensahne*

*Schweinebraten aus dem Ofen
mit Honig-Ingwerknusperschwarte
Mandelbrokkoli, Kartoffelgratin*

Amarettinieisparfait auf Kirschconfit

34.00

MENÜ 2

Rahmsuppe von Gartenkresse

*Maishähnchenbrust
mit Tomate-Mozzarellafüllung
Kaiserschoten, Kartoffelschnee*

Beerenkalterschale mit Bourbon- Vanilleeiscreme

34.50

MENÜ 3

*Rahmsuppe von Brokkoli
mit gerösteten Mandeln*

*Geschmorte Kalbskeule in Sauerrahm,
Saisongemüse, Kartoffelplätzen*

*Vanilleeis im Krokantpfirsich
mit Himbeermark*

36.00

MENÜ 4

*Essenz von Pfifferlingen
mit Eierkuchenstreifen & Schnittlauch*

*Rinderfiletspitzen
in Senf-Pfeffersoße
Pfannengemüse, Rucolarisotto*

Panna Cotta mit Beerenconfit

36.50

MENÜ 5

*Kartoffel-Petersilienwurzelschaumsuppe
mit Stremellachsmedaillon*

*Hirschkalbsbraten aus dem Fläming
Wacholderrahm
hausgemachter Rotkohl, Preiselbeerbirne
Kartoffel- Apfelstrudel*

*Crème- Caramel
an Orangenfilets*

37.50

MENÜ 6

*Essenz von der Landente
mit Kräuterschaumklößchen*

*Medaillons vom Schweinefilet
auf Steinpilzsoße
Zucchini, Blattspinat & Kartoffeltörtchen*

*Kokosmouseterrine mit Batida de Coco
auf Ananas- Mangocarpaccio*

37.50

MENÜ 7

*Essenz von Strauchtomaten
mit Basilikumklößchen*

*Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
auf Rosmarinsoße
grüne Bohnen, Kartoffel-Muskatkürbisstrudel*

*Bourbon- Vanilleeisparfait
im Baumkuchenmantel
an Amarettokirschen*

44.00

HAUS SANSSOUCCI

Menü 8

Rahmsuppe von Steinpilzchampignons
Petersiliensahne

Schweinekrustenbraten
mit Honig & Ingwer

Rahmwirsing, Kartoffelstrudel

Bayrisch Creme auf zweierlei Fruchtsoße

34.50

Menü 9

Karotten- Tomatensuppe
geröstete Sonnenblumenkerne

Grüner Salat
mit Orangen-Joghurt

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art
Rösti

Vanilleeisparfait im Baumkuchenmantel
auf Aprikosensoße

42.50

Menü 10

Gegrillte Jumboscampis
an Kräutersalat

Rahmsuppe von Zuckerschoten
Entenbrust mit Soja-Sesamkruste

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
Spinat-Steinpilzstrudel
Baconkartoffeln

Eissouffle auf Himbeer-Kirschragout

Französischer Rohmilchkäse

62.50

Menü 11

Rahmsuppe von der Zucchini
geröstete Pinienkerne

Argentinisches Rinderfiletsteak
auf Balsamico-Pfeffersoße
frisches Gartengemüse
Kartoffel-Schnittlauchröllchen

Mousse au Chocolat
an Erdbeerkonfekt

44.50

Menü 12

Petersilienwurzelschaumsuppe
gebackene Garnele im Kartoffelmantel

Duett von der Ente
Bauernente mit Ahornsirup
& rosa gebratene Babarienteenbrust
Brokkoliröschen, Preiselbeeren
Kartoffel- Apfelstrudel

Eierpfannkuchensäckchen
mit karamellisierten Orangenfilets
Bourbon- Vanilleiscreme
38.50

Menü 13

Kräutersalat mit Parmesanspäne
& Kirschtomaten
Balsamico- Honigvinaigrette

Essenz vom Perlhuhn
mit Gemüseperlen

Schweinefilet mit Kräutern
im Strudelblatt gebacken
Calvadosapfelsoße
Erbsenschoten, Kartoffeltörtchen

Mohn-Vanillecreperöllchen
auf warmen Schattenmorellen
42.50

HAUS SANSSOUCCI

Menü 14

Norwegischer Fjordlachs
mit Limetten-Rohrzuckermarinade
Brunnenkressensalat, Kartoffelkuchen

Rindfleischtee
mit gebackener Zucchiniblüte

Gebratenes Steinbuttfilet auf sc.Mousseline
Pistazienreis

Hirschkalbsrückenfilet auf Hagebuttensoße
Wirsingkohlköpfen, Schwarzwurzeln
Kartoffel- Sellerietürmchen

Warme Apfeltarte auf Vanillesabayon
Walnusseiscreme

62.00

Menü 15

Rosa gebratene Babarienteenbrust
auf Rapunzelsalat
warmes Curry- Apfeldressing

Hummersüppchen mit Tiefseegarnelen

Steinbeißerfilet im Eierkuchenmantel
auf Schnittlauchschaum
Gemüsespaghetti, Safranreis

Saftig gebratenes Kalbsrückenfilet
auf Cognacsoße
Saisongemüse, Kartoffelstrudel

Eiszauber Sanssouci
(Sorbet, Parfait, Cremeeis)

62.00

Menü 16

Wachtelbrust mit Honig glasiert

Jacobsmuschel-Rosmarinspieß
auf Orangen-Linsensalat

Rahmsuppe von frischen grünen Gurken
mit Dillspitzen

Kalbsbries mit Portweibutter
an Trüffelnudeln

Rosa gebratene Mastochsenlende
Zucchinischiffchen, Kartoffeltörtchen

Schokoladenkörbchen mit Mangoeis
Cassisgeleespiegel

82.00

Menü 17

Amuse gueule

Cocktail vom Kanadischen Hummer

Kürbisschaumsuppe
mit gratinierten Seeteufelbäckchen

Zitronensorbet
mit Fürst Metternich aufgegossen

Kalbsfilet & Rinderfilet
im Kräutermantel

Minigemüse, Kartoffelroulade

Topfeneissouffle mit Melonenkugeln

85.00

HAUS SANSSOUCCI

Das Vegetarische Menü

Rahmsuppe von Zuckerschoten
Pfefferminzsahne

Romanasalat mit Buttercroutons
Zwiebel-Senf-Vinaigrette

Hausgemachte Zucchinirolade
mit Schafskäse & Spinat
Tomatensoße

Melonensalat mit Erdbeereiskrem
42.-

Das Wildmenü

Hausgemachtes Wildentenleberparfait
an Portweinsulz

Wildessenz mit Steinpilzen

Hasenrückenfilet
auf Preiselbeersöße
hausgemachter Rotkohl, Schupfnudeln

Kalte Holunderbeersuppe
mit gebackene Eis
46.00

Das Berlin-Brandenburgmenü

Lübbener Gurkensuppe
mit Pökelrippchen

Havelzander a la Papa Zille

Spanferkel a la Uckermark
Bohnen-Kartoffelgemüse

Berliner Luft & Weißbiersorbet mit Himbeermark
43.00

Das Fischmenü

Safrangewürzte Meeresfrüchtesuppe
Knoblauchcroutons

Loup de Mer o. Dorade Royal
vom Grill
Mangold – Kartoffeln, frischer Salat

Portweifeigen mit Walnusseisparfait
42.00

Die Jahreszeitenmenüs

Mai
Scholle

Mai-Juni
Beelitzer Spargel
in verschiedenen Variationen

Juni-September
Frischer Pfifferlinge
in verschiedenen Variationen

etwas besonderes z.B.
Muscheln, Hummer
Steinpilze, Flusskrebse
Rehrücken, Kalbshaxe
Fisch in der Salzkruste
Fasan, Gans, Ente

Ein Fest im "Haus Sanssouci"

Zur Krönung Ihrer Feier empfehlen wir Ihnen

Eine Eistorte nach Wunsch zubereitet
(mit Feuerwerksfontänen)
160,00 (30 Pers.) + 40,00 für weitere 10
Personen