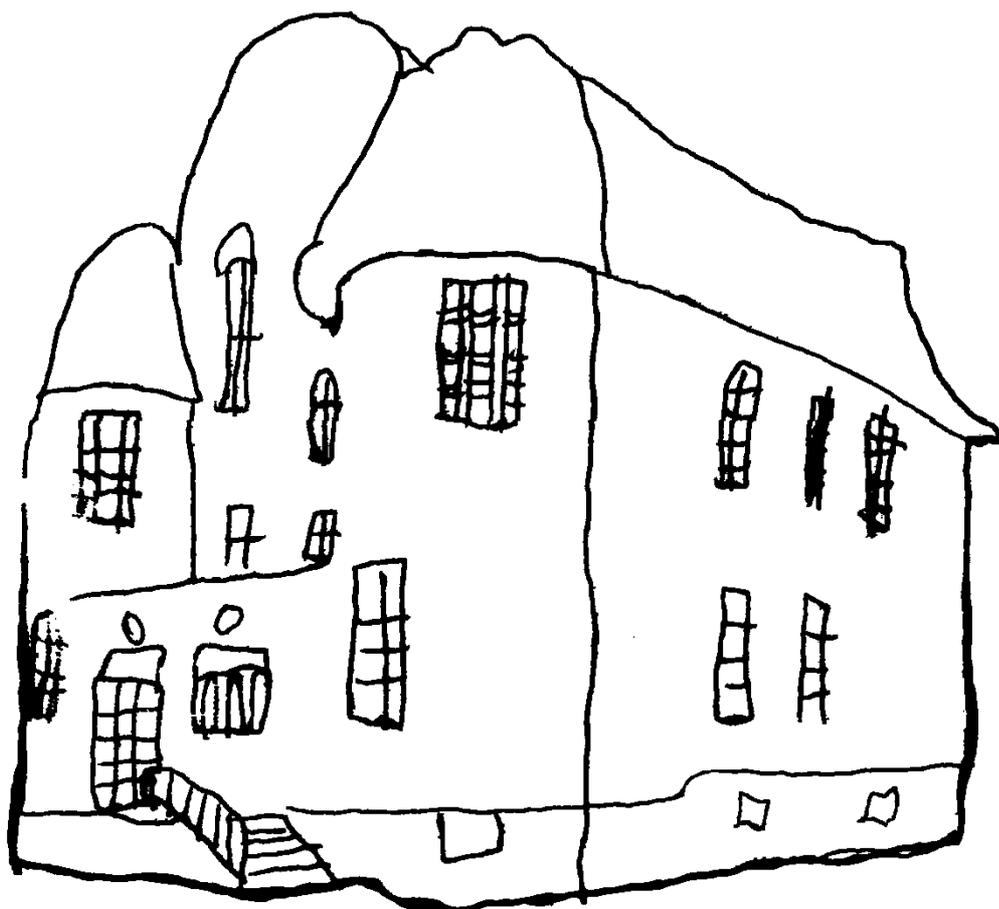




blumenfisch
am Großen Wannsee

Informationsmappe Veranstaltungen blumenfisch am Großen Wannsee

blumenfisch am Großen Wannsee
VIA Werkstätten gGmbH
Am Sandwerder 11-13
14109 Berlin
Telefon 030 80580169
Telefax 030 80404837



Gute Atmosphäre für Feiern und Tagungen: Genießen Sie den Aufenthalt in unserer Villa mit Terrasse, Parkanlage und Blick aufs Wasser.

Ruhig und verkehrsgünstig

Das Gästehaus ist der perfekte Standort im Südwesten Berlins zwischen City West, Potsdam und dem wald- und seenreichen Umland. Sie können Tagungsräume und Zimmer einzeln buchen oder die Villa komplett mieten. Herzlich willkommen!



Die Villa

Seit 2008 ist die Villa Blumenfisch am Großen Wannsee das Gästehaus der VIA Werkstätten. Wir renovierten die wunderbare Gründerzeitarchitektur und setzten moderne Akzente in der Innenausstattung.



Das idyllische Grundstück Am Sandwerder 11-13 ist einer der vier Standorte, an denen die VIA Werkstätten Menschen mit Behinderungen in ihrer beruflichen Rehabilitation unterstützen.

Hier im Gästehaus sind ebenso wie im benachbarten Schullandheim Menschen mit einem Handicap in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche, Garten- und Landschaftsbau sowie in der Haustechnik beschäftigt.

Blumenfisch am Großen Wannsee ist eine Kooperation mit dem Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg von Berlin und Teil des VIA Unternehmensverbundes.





blumenfisch
am Großen Wannsee

Übernachtungen

Kapazitäten

bis zu 34 Personen, maximal 17 Einzelübernachtungen möglich

Gästehaus: charmant und großzügig

2 Einzelzimmer
11 Doppelzimmer

Planteurhaus: exklusiv im Sèparee

Früher wohnte hier der Gärtner...
4 Einzelzimmer

Komfortabel und modern

Alle Zimmer sind auch als Einzelzimmer buchbar und verfügen über:

Dusche und WC
Flachbildschirm-TV
kostenloses WLAN
Safe

Preise

Übernachtung mit Frühstücksbuffet

Einzelzimmer	ab 73,00 Euro
Doppelzimmer	ab 98,00 Euro
(Dreibettzimmer	ab 121,00 Euro)

zzgl. gesetzliche City Tax 5% auf den Zimmerpreis



Alle Gästezimmer des Gästehauses und Planteurhauses müssen vom Veranstalter abgenommen werden. Der Veranstalter garantiert in der Hochsaison die Zimmerabnahme.



Finger Food

Hausgemachte Miniboulette (A,A1,A2,C,J,6,7,9,10) mit Spreewaldgurke (3,9,J) und Tomate	pro Stück	3,50 €
Hähnchen-Satéspeiß in Sojasauce mariniert (A,10,F)	pro Stück	3,50 €
Mini Geflügel-Döner (A,A1,C,G,K,3,6,10,13,18)	pro Stück	3,50 €
Chicken Nuggets (A,A1,C,G) mit Mango-Chilisauce (L,10)	pro Stück	3,00 €
Currywurst im Gläschen (J,5,6,10,13)	pro Stück	3,50 €
Bruschetta (A,A1,G,F,17) mit Tomaten-Basilikumauflage (L,10)	pro Stück	3,00 €

Vegetarisch

Mini Frühlingsrolle mit Sweet-Chilli-Sauce im Gläschen		
Nudelsalat (A,A1,10,13,C) mit Rucola und Paprika	pro Stück	3,00 €
in Basilikumvinaigrette (I,J,L,10,14) im Gläschen	pro Stück	2,50 €
Kleine Karotten-Haferflocken-Brätlinge (A,A4,C,G,10,13,14)	pro Stück	3,00 €
Kräuter - Crêpes (A,A1,C,G,14,18) mit Frischkäse(G) und Gemüsesalat (C,I,J,10,13)	pro Stück	3,00 €
Gespießtes Mini-Gurkensandwich (A,A1,G) mit Kirschtomaten	pro Stück	2,80 €
Grenaillekartoffeln mit mediterraner Füllung (L,10)	pro Stück	2,80 €
Pikanter Cous-Cous-Salat im Gläschen (L,10,A,)	pro Stück	2,80 €
Weißer Bohnensalat mit getrockneten Tomaten und Majoran im Gläschen (1,10)	pro Stück	3,00 €

Belegte Canape mit

Lachstatar (D)	pro Stück	4,50 €
Serranoschinken und Honigmelone	pro Stück	3,00 €
Kräuter-Frischkäse (G)	pro Stück	3,00 €

Mitternachtssnack

Minestrone	pro Person	5,00 €
Kesselgulasch vom Freilandrind (I,L,10,13)	pro Person	6,50 €
Kartoffel-Lauchsuppe (G,I,13) mit gebratener Wiener (5,6,10)	pro Person	6,00 €
Französische Käseauswahl (G,1) mit Trauben und Nüssen (H,H3)	pro Person	11,50 €
Chili con Carne (I, L,10,13)	pro Person	6,00 €
Gefüllter Wrap (A,A1,10) mit Gemüsesalat (C,I,J,10,13)	pro Stück	3,00 €
Weißer Bohnensalat im Gläschen mit getrockneten Tomaten und Majoran (3,10)	pro Stück	3,00 €

Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen



Menüs

Menü I

51,00 € pro Person

Junge Blattsalate in Joghurt-Limonendressing (G,10,18) mariniert,
mit in Knoblauch und Chili gebratenen Satéspeiß von der Maispoularde (K)

Cappuccino vom Kartoffelsamtsüppchen (G,I,10) mit sautierten Pilzen

Gebratenes Filet vom Wannsee Zander und Wels (A,A1) auf lauwarmem
Kartoffel-Gurkensalat (J,L,10,13)

Schokotörtchen (A,A1,E,H,H2,F,G,10) an Vanilleeiscreme (G,1,10,18) und Kirschragout (10,13)

Menü II

53,00 € pro Person

Kalte Apfel-Gurkensuppe mit Paprikaschäumchen im Gläschen (1,1018)

Cremiges Pilzrisotto (G,I,18) mit getrockneten Tomaten (L,6) und Rucola

Gegrilltes Filetsteak vom Freilandrind mit mediterranen Gemüsen (L,10)
und kleinen Ofenkartöfelchen (13)

Gebrannte Schokocrème mit frischen Früchten (G,10,C)

Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen



Blumenfisch vom Feinsten

53,00 € pro Person

Gesetzte Suppe

Paprika-Chilisüppchen (G,I,L,10,) mit Schnittlauch-Öl

Vorspeise

Salat von Eismeer-Garnelen (B,L,10) mit Römerherzen, Cherrytomaten
und frischem Dill in einer Limonenvinaigrette (L,10)

Stremellachs (D,J,L) auf pikantem Algensalat (A1,F,K,L,1,10) mit Sesam, dazu Meerrettich-Schmand (G,6,4,10,18)

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet (D,J) mit Honig-Senf-Dillsauce (J,L,10)

Vitello Tonno - Fein geschnittener Kalbstafelspitz mit einer Thunfischsauce (A,A1,D,C,G,J,L,10)
und Kapernapfel (L)

Junge Blattsalate mit verschiedenen Dressings (L,I,J,10) und Knoblauchchips (A,A1)

Hauptgang

Knusprig gebratene Zanderfilets (A,A1,D) auf Krustentiernage (B,D,G,I,1,7,L,13,18,10)

Kleine in Thymian und Knoblauch marinierte Steaks vom Freilandrind rosa gebraten,
dazu mediterranes Gemüse (L,10)

Maispouardenbrust in Sesam (K) kross gebraten

Hausgemachter lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat (L,10,13)

Gebackene La Ratte Kartoffeln mit Thymian und Knoblauch (13)

Halloumi-Gemüse-Spieß

Dessert

Limonen-Panna Cotta (G,10,C,18) mit frischen Beeren

Gebrannte Mandelcreme (G,10,C,H,H1)

Hausgemachte Sauerkirschgrütze (10,13) mit Vanilleschaum (G,10,13,18,1)

Orangencrème mit Löffelbiskuit

Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen



Sommerliches Grillfest

pro Person 56,00€

Gesetzte Suppe

Geeiste Melonen-Chilisüppchen (10) mit mariniertem Melonenspieß (10) im Gläschen

Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato - Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit einer pikanten Thunfischsauce (A,A1,D,C,G,J,L,10,18) und Kapernapfel (L)

Eismeergarnele (B,L,3,6,10) mit Radieschen, Gurken und frischem Dill im Schälchen serviert

Junger Blattsalat in einer Kräutervinaigrette (L,I,J,10) mariniert mit Knoblauchbrotchips (A,A1)

Mozzarella (G,6,18) und sonnengereiften Tomaten mit Basilikum Pesto (G,H,H1,18)

Vom Grill

Gegrillte Eismeerlachsforelle mit Zitronenthymian (D)

In Knoblauch und Thymian marinierte Maispoulardenbrust (K)

Kleine in hausgemachter Marinade eingelegte Rumpsteaks vom Freilandrind

Garnelenspieße (B,L,10) mit Aioli (A,A1,C,G,J,L,1,6,9,10,18) und Honigmelone

Halloumi-Gemüse-Spieße

Beilagen

Verschiedene pikante mediterrane Gemüse (L,10)

Kleine Ofenkartöfelchen (13)

Gebackene Süßkartoffeln (13) mit Minz-Joghurdip (G,L,10,18)

dazu verschiedene Grillsaucen und ländliche Brotsorten (A,A1,A2 ,G,F,17)

Dessertbuffet

Limonen - Panna Cotta (G,10,C,18) mit Himbeersauce (10)

Hausgemachte Heidelbeergrütze (10,13) mit Vanilleschaum (G,10,13,18,1)

Orangen-Tiramisu mit gehobelten Schokoladenspähnen

Espressocrème

Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen



Buffet „Seeblick“

pro Person 45,00€

Gesetzte Suppe

Pikante Tomaten-Basilikumsuppe (I,L,10)
dazu reichen wir Kräuterdips (G,L,10,18), Paprikadips (G,L,10,18)
und ofenfrisches Baguette (A,A1,A2 ,G,F,17)

Vorspeisen

Weißer Bohnensalat mit getrockneten Tomaten (10,J,H)
Blattsalatauswahl mit zwei verschiedenen hausgemachten Dressings (L,I,J,10)
dazu geschnittene Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, rosa Champignons,
Gurke und marinierte Oliven(2)
Carpaccio vom Rind, mit Champignons, Parmesanspähen und Rucola (G,L)
Verschiedene Antipasti
Ofenfrisches Baguette (A,A1,A2 ,G,F,17) mit Kräuterdip (G,L,10,18) und Butter (G,18)

Hauptgang

Kalbsrücken rosa gebraten auf Pilz-Zucchini-Gemüse (10,J,G)
Forellenfilet mit Kapernbutter (18,G)

Beilagen

In Butter geschwenkte Kräuterkartoffeln (13)
Butterreis (G,18)
Nudelsalat mit Chorizo (A,J)
Bunte Gemüse-Pfanne (Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, und grüne Bohnen) (G,18)

Vegetarisch

Tortellini (A,A1,C,G,18) mit Basilikumsauce (G,L,10,18)

Dessert

Hausgemachte Waldbeerengrütze (10,13) mit Vanilleschaum (G,10,13,18,1)
Gebrannte Schokocrème (10,G,C,H)

Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen



Saisonale Menüs der Villa Blumenfisch

Januar bis März 2017

Vorspeise

Frühlingssalat:

Junge Blattsalate in einer Radieschen-Schnittlauchvinaigrette (I,J,L,6,10) mariniert, dazu knusprige Frühlingröllchen mit Freilandrind (A,A1,C) und Paprika gefüllt

Suppe

Rucolacrèmesuppe mit Parmesanchip (G,C,10,J,I)

Hauptgang

Skrei - Kabeljaufilet auf der Haut gebraten (A,A1), dazu junges Gemüse (G,18,10),

Rucola-Nudeln (A,A1,C,10,113) und Kerbelschaum (G,18)

Dessert

Helles und Dunkles Mousse au Chocolat (10,G,C)

Menüpreis 39,00 € pro Person

Beelitzer Spargelzeit Mai bis 24. Juni 2017

Vorspeise

Bärlauch-Crêpes (A,A1,C,G,18) mit Räucherlachs (D) auf Salat von weißem Spargel und Erdbeeren (L,10)

Hauptgang

Beelitzer Spargel klassisch:

Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise (C,I,J,L,10) und brauner Semmelbutter (G,18),

Grenaillekartoffeln (13) dazu rosa gebratenes Kalbsmedaillon

Dessert

Karamellierter Spargel (10) mit Zitronensorbet (10)

Menüpreis 45,00 € pro Person



November bis Dezember 2017

Vorspeise

Pikante Kürbis-Kokossuppe (I,10) mit Steirischem Kernöl

Hauptgang

Hirschrückensfilet rosa gebraten auf Wacholderjus (I,L,10,13) mit Kürbisgnocchi (A,A1,C,G,13,18)
und geschmortem Wirsinggemüse (G,I,L,10,18)

Dessert

Orangen-Tiramisu (A,A1,C,G,10,14,18,H,H1) mit Zwetschgen-Zabaione (C,H,H1,10)

Menüpreis 41,00 € pro Person

Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen



Kuchenauswahl

Die Klassiker vom Blech

Pro Stück 2,90 € (Bestellbar als Blech - 20 Stück)

Apfelmandelkuchen auf lockerem Mürbeteig (A,A1,10,C,H,H1,G,18,1E,17)

Zwetschgenkuchen mit Streusel und Mürbeteigboden (A,A1,C,G,E,F,10,13,17,18)

Schokokuchen mit zart schmelzender Schokolade (A,A1C,E,FG,10,13,14,17,18)

Rhabarber-Stachelbeer Rührkuchen (A,A1,C,E,F,G,10,13,14,18)

Spanischer Mandelkuchen – saftig gebackene, lockere Rührteigmasse mit Mandelblättchen
(C,H,H1,a,A1,G,13,10,E,17,18,6)

Dinkel-Apfelkuchen mit Karotten und Sultaninen (A,A1,C,E,G,H,H1,H2,G,F,10,13,14,17,18)

Omas Landkuchen

Pro Stück 3,50 € (Mindestabnahme 14 Stück/ je Sorte)

Kirschkuchen mit Puddingfüllung und knackigen Streuseln (A,A1,C,G,M,K,10,13,14,18)

Schoko -Birne Rührteig mit Schokostreuseln (A,A1,C,G,10,13,18)

Käse-Aprikose mit Mandelblättchen (A,A1,C,G,H,H1,1,10,13,18)

Mohn-Streusel auf Rührteig und Mürbeteigboden (A,A1,C,F,K,H,H1,M,10,13,14,18)

Torten wie man sie kennt

Pro Torte 42,00€

Erdbeer-Buttermilch-Torte (A,A1,C,E,F,G,10,13,14,17,18)

Schwarzwälder Kirsch-Torte (A,A1,C,E,F,10,13,14,17,18)

Himbeer-Käse-Sahnetorte (A,A1,C,E,F,G,H,H1,10,13,14,18)

Sachertorte (A,A1,C,E,F,G,H,H1,10,13,14,18)

Rüblitorte (A,Aa1,C,G,H,H1,H2,10,13,14,18)

Eisauswahl

2,60 € je Kugel

Vanille

Schokolade

Erdbeere

Zitronensorbet (laktosefrei)

Glutenfreier Kuchen auf Anfrage möglich.

Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen



Getränkepauschale 1

Alkoholfreie Getränke

Selters

Granini Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Multivitamin, Kirsche)

fritz-kola (2), fritz-kola zuckerfrei (2,8,9), orangenlimonade, melonenlimonade (1),

kirsch-apfel-holunderlimonade (1)

Thomas Henry Ginger Ale, Thomas Henry Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic Water

Bier

Berliner Pilsner vom Fass

Hefeweizen Schöfferhofer (Hefe, Kristall, alkoholfrei)

Clausthaler Classic alkoholfrei

Wein

Hauswein Rot, Hauswein Weiß

7,00 € pro Person und Stunde (buchbar ab 3 Stunden)

Getränkepauschale 2

Alkoholfreie Getränke

Selters

Granini Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Multivitamin, Kirsche)

fritz-kola (2), fritz-kola zuckerfrei (2,8,9), orangenlimonade, melonenlimonade (1),

kirsch-apfel-holunderlimonade (1)

Thomas Henry Ginger Ale, Thomas Henry Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic Water

Heißgetränke

Kaffee (2), Cappuccino (2), Latte Macchiato (2), Milchkaffee (2), Espresso (2), Tee (2,5,6)

Bier

Berliner Pilsner vom Fass

Hefeweizen Schöfferhofer (Hefe, Kristall, alkoholfrei)

Clausthaler Classic alkoholfrei

Wein

Hauswein Rot, Hauswein Weiß

Digestif

(1 x 2cl pro Person)

9,00 € pro Person und Stunde (buchbar ab 3 Stunden)



Sekt und Wein

Prosecco, Sekt und Champagner

Smiling Kangaroos Privat Cuvée, Pfalz - Deidesheim (7)	0,75 l	23,00 €
Prosecco Frizzante Le Contesse, Vento - Treviso(7)	0,75 l	21,00 €
Vino Frizzante Le Contesse Rosé, Veneto - Marca Trevigiana (7)	0,75 l	21,00 €
Champagner Figuet et Fils Cuvée Florian Brut, Champagne Reims (7)	0,75 l	76,00 €

Deutschland Weingut Geisser, Pfalz - Schweigen

Riesling, Gutsabfüllung, trocken (7)	1,0 l	23,00 €
Weißer Burgunder, Gutsabfüllung, trocken (7)	0,75 l	23,00 €
Riesling Spätlese, Prädikatswein, trocken (7)	0,75 l	31,00 €
Dickes B, Rotwein Cuvée, trocken (7)	1,0 l	24,00 €

Österreich Weingut Schuckert, Weinland - Niederösterreich Poysdorf

Grüner Veltliner, Landwein (7)	1,0 l	21,00 €
Grüner Veltliner, Novemberlese (7)	0,75 l	24,00 €
Steinberg Riesling (7)	0,7 l	24,00 €
Zweigelt Landwein (7)	1,0 l	21,00 €
Zweigelt Exklusiv (7)	0,75 l	24,00 €



Südafrika

Leuvenkop Chardonnay, Western Cape (7)	0,75 l	19,00 €
Excelsior Sauvignon Blanc, Robertson (7)	0,75 l	21,00 €
Leuvenkop Pinotage Cabernet, Western Cape (7)	0,75 l	19,00 €

Australien

Christy's Land Semillon Chardonnay, South Eastern (7)	0,75 l	21,00 €
Christy's Land Shiraz, South Eastern (7)	0,75 l	21,00 €
Scotts Creek Grouling Frog Cabernet Shiraz, South Australia (7)	0,75 l	23,00 €

Chile Rucahue Estate, D.O. Loncomilla Valley

Rucahue Estate Carménère (7)	0,75 l	23,00 €
Rucahue Estate Pinot Noir Rosé (7)	0,75 l	23,00 €
Futoro Si Sauvignon Blanc, Maule Valley (7)	0,75 l	23,00 €

Spanien Vinos Jeromin, D.O. Madrid

Puerta de Alcala Malvar (7)	0,75 l	21,00 €
Puerta de Alcala Tempranillo (7)	0,75 l	19,00 €



Alkoholfreie Getränke

Selters La Culinaria	0,25 l	2,50 €
Selters La Culinaria	0,75 l	5,50 €
fritz-kola (2), fritz-kola zuckerfrei (2,8,9), orangenlimonade, melonenlimonade (1), kirsch-äpfel-holunderlimonade	0,2 l	3,00 €
Granini Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Kirschsft	0,2 l	3,00 €
Thomas Henry Tonic Water (3,4,7), Bitter Lemon (3,4,7), Ginger Ale (1)	0,2 l	3,00 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee (2)		2,50 €
Espresso (2)		2,50 €
Cappuccino (2)		2,80 €
Milchkaffee (2)		2,80 €
Latte Macchiato (2)		2,80 €
Kanne Kaffee (2)		11,00 €
Glas Tee (2,5,6)		2,50 €

Bier

Berliner Pilsner vom Fass	0,3 l	3,10 €
Jever Pilsner / Berliner Pilsner	0,33 l	3,10 €
Hefeweizen Schöfferhofer (Hefe, Kristall)	0,5 l	3,80 €
Clausthaler Classic alkoholfrei	0,33 l	3,10 €



Spirituosen

Averna / Ramazzotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Havana Club 3 J.	2 cl	3,50 €
Obst Brände	2 cl	3,00 €
Absolut Vodka	2 cl	3,00 €
Bombay Sapphire Gin ⁽⁷⁾	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Red Label	2 cl	3,50 €
Glenlivet 12 J.	2 cl	5,50 €
Glenfiddich 12 J.	2 cl	5,50 €

1 mit Farbstoffen

2 mit Koffein

3 mit Chinin

4 mit Konservierungsstoffen

5 mit Säuerungsmittel

6 mit Antioxidationsmittel

7 mit Sulfiten

8 mit Süßungsmitteln

9 enthält eine Phenylalaninquelle



Longdrinks

Pro Longdrink 7,00 €

Vodka + Saft/ Limonade (Apfel-, Orangen-, Kirsch- oder Cranberrysaft, Ginger Ale, Bitter Lemon)

Cuba Libre (Havana Club, Cola, Limette)

Gin Tonic (Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic Water)

Whiskey Cola (Cola, Red Label)

Vodka Energy (Absolut Vodka, Energy-Getränk)

Cocktail

Pro Cocktail 8,50 €

Caipirinha (Cachaca, Limetten, Rohrzucker)

Mojito (Rum, Minze, Limetten, Rohrzucker und Soda)

Moscow Mule (Vodka, Gurke, Limette und Ginger Beer, Minze)

Sex on the Beach (Vodka, Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Grenadine)

Whiskey Sour (Red Label, Limettensaft, Zuckersirup)

Alkoholfreie Cocktails

Pro Cocktail 6,50 €

Ipanema (Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker)

Cherry Kiss (Orangensaft, Kirschsaf, Ginger Ale)

Aperitif

Hugo (Sekt und Holunderblütensirup)	0,1l	4,50 €
Apérol Spritz (Sekt und Apérol, Soda)	0,1l	4,50 €
Lavendel Gimlet (Gin, Lavendel Sirup, Lime Juice)	0,1l	5,50 €
Lillet Wildberry (Lillet, Schweppes Wildberry, Waldfrüchte)	0,2l	6,50 €

Bestuhlungsarten

Am Wannseeufer 50 Personen
Terrasse 100 Personen

Stehempfang 150 Personen

Bankett 86 Personen
(7 x 10 und 2 x 8 Tische Rund)

Tafel 40 Personen



Alle Preise sind inklusive derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Bei Änderungen der gesetzlichen Bestimmungen behalten wir uns eine Preisanpassung vor.

Änderungen vorbehalten. Stand November 2016, gültig bis zum 31.12.2017



Weitere Informationen

Trauungen

Freie Trauungen können gerne in unserem Garten am Wannseeufer nach Absprache durchgeführt werden.

Anfragen und Anmeldungen für Ihre Trauung tätigen Sie bitte direkt beim zuständigen Standesamt. In der Villa Blumenfisch befindet sich leider keine Außenstelle des Standesamtes.

Gastronomische Leistungen

Alle von Ihnen gewünschten gastronomischen Leistungen werden über die Villa Blumenfisch bezogen.

Feiern

Gern gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und unterstützen Sie bei Ihrer weiteren Planung. Gern empfehlen wir Ihnen Dienstleister für Dekoration, Entertainment und Patisserie.

Das Bestuhlungsmuster ist nicht verbindlich.

In den Sommermonaten kann es auf dem Gelände der Villa Blumenfisch zu Beeinträchtigungen durch Open-Air Veranstaltungen kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Technik

Aufgrund der hohen Nachfrage unserer Gäste und Kunden, hat sich das Gästehaus Blumenfisch am Großen Wannsee dafür entschieden, eine eigene Musikanlage im Hause zu installieren und Ihnen für Ihre Veranstaltung exklusiv bereitzustellen.

Das Gästehaus der Villa Blumenfisch stellt Ihnen für Ihre Veranstaltungen gerne kostenfrei und exklusiv zur Verfügung: PA-Anlage mit CD-Player und Mischpult.

Termine

Gerne stehen wir Ihnen nach einer vorherigen Terminabsprache für eine begleitete Hausbesichtigung oder Veranstaltungsabsprachen vor Ort zur Verfügung. Termine vereinbaren Sie bitte unter

Carolin Gürtler	030 – 80580168	c.gürtler@via-berlin.de
Nancy Bernickel	030 – 80580169	n.bernickel@via-berlin.de
Frederike Euler	030 – 80580170	f.euler@via-berlin.de



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

A	Gluten haltiges Getreide
A1	Weizen, Dinkel, Kamut, Grünkern, Einkorn, Emmer, Triticale
A2	Roggen
A3	Gerste
A4	Hafer
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch und Laktose
H	Schalenfrüchte
H1	Mandel
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Kaschunüsse
H5	Pecannüsse
H6	Pistazien
H7	Macadamianüsse
H8	Queenslandnüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid und Sulfit
M	Lupine (Wolfsbohne)
N	Weichtiere
1	Farbstoff
2	geschwärzt
3	Konservierungsstoff
4	geschwefelt
5	Phosphat
6	Antioxidationsmittel
7	Geschmacksverstärker
8	gewachst
9	Süßungsmittel
10	Zuckerart(en) und Süßungsmittel
11	chininhaltig
12	koffeinhaltig
13	Stärke
14	Eiklar
17	Sojaweiweiß
18	Milchweiweiß