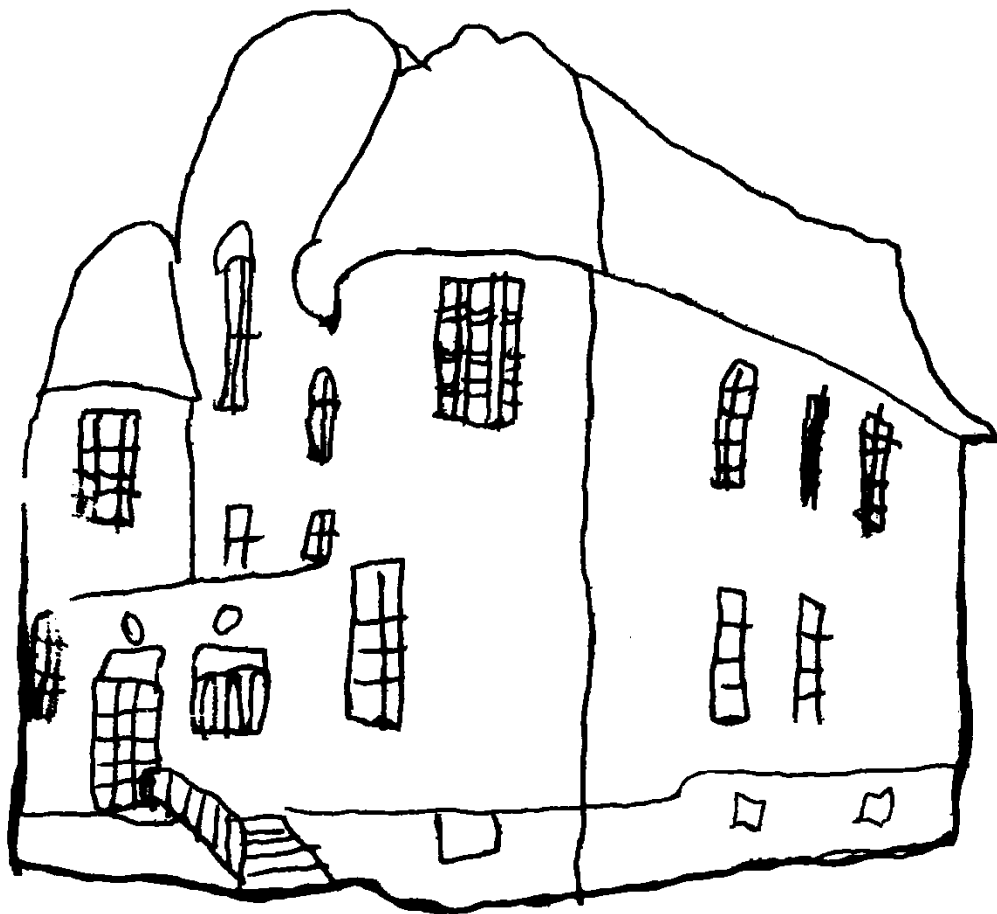


Informationsmappe 2018
Veranstaltungen in unserem Gästehaus
Blumenfisch am Großen Wannsee

VIA Blumenfisch gGmbH
Am Sandwerder 11-13
14109 Berlin
Telefon 030 80 58 01 69
Telefax 030 94 87 40 11



Ankommen und Wohlfühlen: Genießen Sie den Aufenthalt in unserem Gästehaus mit Panoramaterrasse und großzügiger Parkanlage mit direktem Blick aufs Wasser.

Ruhig und verkehrsgünstig

Der wald- und seenreiche Südwesten Berlins bietet eine perfekte Kulisse für Ihre Tagung – nur 19 Minuten von Berlin-Hauptbahnhof entfernt bzw. nur 13 Minuten bis zur Potsdamer Innenstadt.

Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Die Gründerzeitvilla

Die historische Gründerzeitarchitektur wurde behutsam renoviert, der idyllische Garten um einen Bootssteg bereichert, moderne Akzente in der Innenausstattung sorgen für reizvolle Kontraste.

Seit 2008 werden das Gästehaus sowie das direkt benachbarte Schullandheim im Sinne der Inklusion betrieben.

Blumenfisch bietet Arbeitsplätze für Menschen mit Einschränkungen und mit Beeinträchtigungen, unterstützt den Ein- oder Wiedereinstieg in das Berufsleben. Inklusives Handeln und exklusive Qualität gehen bei uns Hand in Hand – und das an fünf Berliner Standorten.

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 ist eine Firma des VIA Unternehmensverbundes, in Kooperation mit dem Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg von Berlin.



Übernachtungen

Kapazitäten

bis zu 37 Personen, maximal 17 Einzelübernachtungen möglich

Gästehaus: charmant und großzügig

2 Einzelzimmer
11 Doppelzimmer

Planteurhaus: exklusiv im Separee

Früher wohnte hier der Gärtner...
4 Einzelzimmer

Komfortabel und modern

Alle Zimmer sind auch als Einzelzimmer buchbar und verfügen über:

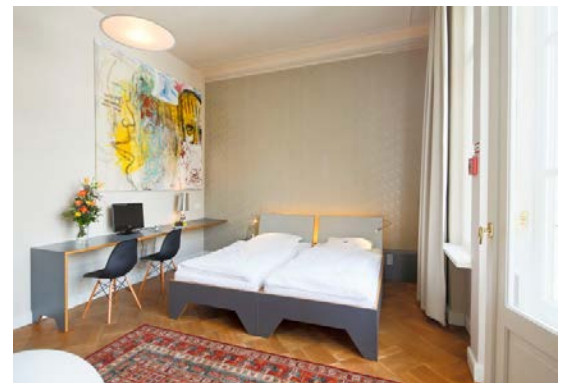
Dusche und WC
Flachbildschirm-TV
kostenloses WLAN
Safe

Preise

Übernachtung mit Frühstücksbuffet

Einzelzimmer	ab 78,00 Euro
Doppelzimmer	ab 105,00 Euro
Dreibettzimmer	ab 129,00 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.

Snacks zu jeder Zeit

Tomaten-Basilikum-Suppe (J,10)	pro Person	5,00 €
Chili con Carne (I, L, 10, 13)	pro Person	6,00 €
Kesseltulasch vom Freilandrind (I,L,10,13)	pro Person	6,50 €
Mini-Leberkäse mit süßem Senf (A,C,J,14)	pro Person	3,50 €
Gefüllter Wrap (A,A1,10) mit Gemüsesalat (C,I,J,10,13)	pro Stück	3,00 €
Räucherfischpraline (D,7)l	pro Stück	3,60 €
Französische Käseauswahl (G,1) mit Trauben und Nüssen (H,H3)	pro Person	11,50 €
Snacks am Abend (Salzgebäck, Chips, Erdnüsse)	je Schale	2,50 €

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 €
Lachsrollchen-Crêpe (A, D, G, L) gefüllt mit Lachs, Dill und Frischkäse	pro Stück	3,50 €
Pikanter Gurken-Minze-Salat im Gläschen (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 €
Mini-Burger (A,C,G)	pro Stück	4,00 €
Lachs-Spinat-Strudel (A,C)	pro Stück	4,00 €

Vegetarisch

Kirschtomate mit Kräuterfrischkäse und Basilikum (G)	pro Stück	3,00 €
Nudelsalat (A,A1,10,13,C) mit Rucola und Paprika	pro Stück	2,80 €
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), 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 €
Grüner 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 €

4-Gang Menüs zur Auswahl

Menü I

53,00 € pro Person

Vorspeise

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

Suppe

Cappuccino vom Kartoffelsamtsüppchen (G,1,10) mit sautierten Pilzen

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Zander auf Zitronenrisotto mit Zucchini-Paprika-Gemüse (A,A1,J,L,10,13)

Dessert

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

Menü II

55,00 € pro Person

Vorspeise

Cremiges Pilzrisotto (G,1,18) mit getrockneten Tomaten (L,6) und Rucola

Suppe

Süßkartoffelschaumsüppchen mit Pastinakenchips

Hauptgang

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

Dessert

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

Menü III

56,00 € pro Person

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln in Fenchelsud (D,10)

Suppe

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton (A,G,J)

Hauptgang

Kalbsfilet in Kräutermantel, dazu geschmorter Wirsing und Kartoffelgratin (G,10)

Dessert

Orangen-Tiramisu im Gläschen (A,C,10)

Saisonale Menüs des Gästehaus' Blumenfisch

Januar bis März 2018

Vorspeise

Frühlingssalat:

Junge Blattsalate in einer Radieschen-Schnittlauchvinaigrette (I, J, L, 6, 10) mariniert, dazu knusprige Frühlingströllchen 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 44,00 € pro Person

Beelitzer Spargelzeit Mai bis 24. Juni 2018

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 47,00 € pro Person

→ Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen.

November bis Dezember 2018

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 43,00 € pro Person

Für unsere kleinen Blumenfische

Hauptgerichte

6,50 € pro Gericht

Nudeln mit Tomatensauce (A, 10)

Chicken Nuggets mit Kartoffelpüree und Erbsengemüse (A, C, G, 10)

Backfisch mit Kartoffelpüree und Erbsengemüse (D, G, 10)

Desserts

Eine Kugel Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere	eine Kugel	2,60 €
Waffeln mit Puderzucker	je Waffel	3,00 €
Blaubeer- oder Schokoladenmuffins	je Muffin	3,00 €
Obst für den kleinen Mund	pro Portion	4,00 €

Spezielle Wünsche

Popcornmaschine

(Nutzung inkl. Popcorn und Tütchen) 75,00 €

mit süßen Popcorn oder Karamell-Popcorn

Blumenfisch vom Feinsten

56,00 € pro Person

Gesetzte Suppe

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

Vorspeisenbuffet

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 Tonnato - 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)

Buffet zum 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)

Maispoulardenbrust in Sesam (K) kross gebraten

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

Gebackene La Ratte Kartoffeln mit Thymian und Knoblauch (13)

Halloumi-Gemüse-Spieß (F)

Dessertbuffet

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 (A, C, 10)

Sommerliches Grillfest

pro Person 58,00€

Gesetzte Suppe

Kalte Süßkartoffelsuppe mit frischer Einlage (Paprika, Gurke, Staudensellerie, Limette und Koriander (L, J, 10))

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)

Buffet vom Grill

Gegrillte Eismeerlachsforelle mit Zitronenthymian (D)

In Knoblauch und Thymian marinierte Maispouardenbrust (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 (F)

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 (A, G, 10)

Espressocrème (G, 10)

Buffet „Seeblick“

pro Person 49,00€

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)

Vorspeisenbuffet

Grüner 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, Parmesanspännen und Rucola (G, L)

Verschiedene Antipasti (J, 10)

Ofenfrisches Baguette (A, A1, A2, G, F, 17) mit Kräuterdip (G, L, 10, 18) und Butter (G, 18)

Nudelsalat mit Chorizo (A, J)

Buffet zum 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)

Bunte Gemüse-Pfanne (Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, und grüne Bohnen) (G, 18)

Vegetarisch

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

Dessertbuffet

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

Gebrannte Schokocrème (10, G, C, H)

Kuchenauswahl

Die Klassiker vom Blech

Pro Stück 2,90 € (Bestellbar als Blech – mind. 20 Stück)

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

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

Schokokuchen mit zart schmelzender Schokolade (A, A1, C, E, F, G, 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)

Glutenfreier Kuchen auf Anfrage möglich.

Eisauswahl

2,60 € je Kugel

Vanille

Schokolade

Erdbeere

Zitronensorbet, Himbeere/Cassis (laktosefrei, 10)

→ Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen.

Getränkepauschale I

7,00 € pro Person und Stunde (buchbar ab 5 Stunden)

Alkoholfreie Getränke

Selters

Granini Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Multivitamin, Kirsche)

fritz-kola ⁽²⁰⁾, fritz-kola zuckerfrei ^(20, 26, 27), Orangenlimonade, Melonenlimonade ⁽¹⁹⁾,

Kirsch-Apfel-Holunderlimonade ⁽¹⁹⁾

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

Getränkepauschale 2

9,00 € pro Person und Stunde (buchbar ab 5 Stunden)

Alkoholfreie Getränke

Selters

Granini Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Multivitamin, Kirsche)

fritz-kola ⁽²⁰⁾, fritz-kola zuckerfrei ^(20, 26, 27), Orangenlimonade, Melonenlimonade ⁽¹⁹⁾,

Kirsch-Apfel-Holunderlimonade ⁽¹⁹⁾

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

Heißgetränke

Kaffee ⁽²⁰⁾, Cappuccino ⁽²⁰⁾, Latte Macchiato ⁽²⁰⁾, Milchkaffee ⁽²⁰⁾, Espresso ⁽²⁰⁾, Tee ^(20, 23, 24)

Bier

Berliner Pilsner vom Fass, Hefeweizen Schöfferhofer (Hefe, Kristall, alkoholfrei)

Clausthaler Classic alkoholfrei

Wein

Hauswein Rot, Hauswein Weiß

Digestif

(1 x 2cl pro Person)

→ Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen.

Sekt und Wein

Prosecco, Sekt und Champagner

Smiling Kangaroos Privat Cuvée, Pfalz - Deidesheim ⁽²⁵⁾	0,75 l	24,00 €
Prosecco Frizzante Le Contesse, Vento - Treviso ⁽²⁵⁾	0,75 l	22,00 €
Vino Frizzante Le Contesse Rosé, Veneto - Marca Trevigiana ⁽²⁵⁾	0,75 l	22,00 €
Champagner Figuet et Fils Cuvée Florian Brut, Champagne Reims ⁽²⁵⁾	0,75 l	77,00 €
Deutschland Weingut Geisser, Pfalz-Schweigen		
Riesling, Gutsabfüllung, trocken ⁽²⁵⁾	1,0 l	24,00 €
Weißer Burgunder, Gutsabfüllung, trocken ⁽²⁵⁾	0,75 l	24,00 €
Riesling Spätlese, Prädikatswein, trocken ⁽²⁵⁾	0,75 l	32,00 €
Dickes B, Rotwein Cuvée, trocken ⁽²⁵⁾	1,0 l	25,00 €
Österreich Weingut Schuckert, Weinland - Niederösterreich Poysdorf		
Grüner Veltliner, Landwein ⁽²⁵⁾	1,0 l	22,00 €
Grüner Veltliner, Novemberlese ⁽²⁵⁾	0,75 l	25,00 €
Steinberg Riesling ⁽²⁵⁾	0,7 l	25,00 €
Zweigelt Landwein ⁽²⁵⁾	1,0 l	22,00 €
Zweigelt Exklusiv ⁽²⁵⁾	0,75 l	25,00 €

→ Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen.

Südafrika

Leuwenkop Chardonnay, Western Cape ⁽²⁵⁾	0,75 l	20,00 €
Excelsior Sauvignon Blanc, Robertson ⁽²⁵⁾	0,75 l	22,00 €
Leuwenkop Pinotage Cabernet, Western Cape ⁽²⁵⁾	0,75 l	20,00 €

Australien

Christy's Land Semillon Chardonnay, South Eastern ⁽²⁵⁾	0,75 l	22,00 €
Christy's Land Shiraz, South Eastern ⁽²⁵⁾	0,75 l	22,00 €
Scotts Creek Growling Frog Cabernet Shiraz, South Australia ⁽²⁵⁾	0,75 l	24,00 €

Chile Rucahue Estate, D.O. Loncomilla Valley

Rucahue Estate Carménère ⁽²⁵⁾	0,75 l	24,00 €
Rucahue Estate Pinot Noir Rosé ⁽²⁵⁾	0,75 l	24,00 €
Futoro Si Sauvignon Blanc, Maule Valley ⁽²⁵⁾	0,75 l	24,00 €

Spanien Vinos Jeromin, D.O. Madrid

Puerta de Alcala Malvar ⁽²⁵⁾	0,75 l	22,00 €
Puerta de Alcala Tempranillo ⁽²⁵⁾	0,75 l	20,00 €

Alkoholfreie Getränke

Selters La Culinaria	0,25 l	2,50 €
Selters La Culinaria	0,75 l	5,50 €
fritz-kola ⁽²⁰⁾ , fritz-kola zuckerfrei ^(20, 26, 27) , Orangenlimonade, Melonenlimonade ⁽¹⁹⁾ , Kirsch-Apfel-Holunderlimonade	0,2 l	3,00 €
Granini Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Kirschsafte	0,2 l	3,00 €
Thomas Henry Tonic Water ^(21, 22, 25) , Bitter Lemon ^(21, 22, 25) , Ginger Ale ⁽¹⁹⁾	0,2 l	3,00 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee ⁽²⁰⁾		2,50 €
Espresso ⁽²⁰⁾		2,50 €
Cappuccino ⁽²⁰⁾		2,80 €
Milchkaffee ⁽²⁰⁾		2,80 €
Latte Macchiato ⁽²⁰⁾		2,80 €
Kanne Kaffee ⁽²⁰⁾		11,00 €
Glas Tee ^(20, 23, 24)		2,50 €

Bier

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

→ Alle Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite zu erlesen.

Spirituosen

Averna / Ramazzotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Havana Club 3 J.	2 cl	3,50 €
Obstbrände	2 cl	3,00 €
Absolut Vodka	2 cl	3,00 €
Bombay Sapphire Gin ⁽²⁵⁾	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 €

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)

Cocktails

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 30 Personen
U-Form 20 Personen



Alle Preise sind inklusive derzeitiger gültiger Mehrwertsteuer. Bei Änderungen der gesetzlichen Bestimmungen behalten wir uns eine Preisanpassung vor.
Änderungen vorbehalten. Stand Januar 2018, gültig bis zum 31.12.2018

Bei Veranstaltungen dieser Art arbeiten wir mit einer Tagesmiete und einem Mindestumsatz.

Weitere Informationen

Trauungen

Freie Trauungen können gerne in unserem Garten am Wannseeufer nach Absprache durchgeführt werden. Gern empfehlen wir Ihnen freie Trauredner.

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

Gastronomische Leistungen

Alle von Ihnen gewünschten gastronomischen Leistungen werden über das Gästehaus 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 des Gästehauses 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 und verbindlich bereitzustellen.

Das Gästehaus 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.guertler@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	19	mit Farbstoffen
A1	Weizen, Dinkel, Kamut, Grünkern, Einkorn, Emmer, Triticale	20	mit Koffein
A2	Roggen	21	mit Chinin
A3	Gerste	22	mit Konservierung toffen
A4	Hafer	23	mit Säuerungsmittel
B	Krebstiere	24	mit Antioxidationsmittel
C	Eier	25	mit Sulfiten
D	Fisch	26	mit Süßungsmitteln
E	Erdnüsse	27	enthält eine Phenylalaninquelle
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	Sojaweiß		
18	Milchweiß		