

VERANSTALTUNGEN 2019 im Gästehaus Blumenfisch am Großen Wannsee



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 Veranstaltung – nur 19 Minuten von Berlin-Hauptbahnhof entfernt bzw. 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.

Wer Glück hat, bleibt zum Übernachten

Unsere lichtdurchfluteten Zimmer bestechen durch eine schlichte, reduzierte Einrichtung in harmonischer Farbgebung, einige davon auch mit herrlichem Wannseeblick. Alle Räume verfügen über eine Kaffeemaschine, eine eigene Dusche sowie kostenlosen WLAN Zugang.

Inklusives Handeln schafft exklusive Qualität

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

Blumenfisch bietet Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigungen und unterstützt den Ein- oder Wiedereinstieg in das Berufsleben.

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



Übernachtungen

Kapazitäten

bis zu 34 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 81,30 €
Doppelzimmer	ab 109,05 €
Dreibettzimmer	ab 133,65 €

inklusive gesetzlicher 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) oder Chili sin Carne mit Grünkern (A 1,10)	pro Person	6,00 €
Kesselgulasch 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 €
Geflügel-Currywurst im Gläschen (J, 5, 6, 10, 13)	pro Stück	3,50 €
Bruschetta (A, A1, G, F, 15) 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 €
Kleine verschiedene Quiches (A, E, C, G, H, 10, 13, 16, 7)	pro Stück	3,50 €

Vegetarisch

Kirschtomate mit Kräuterfrischkäse und Basilikum (G)	pro Stück	3,00 €
Nudelsalat (A, A1, 10, 13, C) mit Rucola und Paprika in Basilikumvinaigrette (I, J, L, 10, 14) im Gläschen	pro Stück	2,80 €
Kleine Karotten-Haferflocken-Brätlinge (A, A4, C, G, 10, 13, 14)	pro Stück	3,00 €
Kräuter-Crêpes (A, A1, C, G, 14, 16) 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 €
Gemüsesticks mit Dip Ihrer Wahl	pro Portion	2,50 €
Gemüsesticks mit Dip Ihrer Wahl (I, G)	pro Portion	2,50 €
Mediterraner Brotsalat im Gläschen (A, J, C, H)	pro Glas	2,50 €

Belegte Canapé mit ...

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

Süßes zu jeder Zeit

Gefüllter Palatschinken (C, 10, A, G, H, E, 16, 14, 10)	pro Stück	3,50 €
Petit Fours (C, 15, 16, G, A)	pro Stück	4,00 €
Brownie (A, C, G, 15, 16, H)	pro Stück	3,50 €
Kekssortiment (A, C, G, H, 10)	pro Schale	2,90 €

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

4-Gang Menüs zur Auswahl

Menü I 53,00 € pro Person

Vorspeise

Junge Blattsalate in Joghurt-Limonendressing (G, 10, 16) mariniert,
mit in Knoblauch und Chili gebratenem Satéspeiß von der Maispoularde (K)

Suppe

Cappuccino vom Kartoffelsamtsüppchen (G, I, 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 Vanilleeiscrème (G, 1, 10, 16) und Kirschragout (10, 13)

Menü II 55,00 € pro Person

Vorspeise

Cremiges Pilzrisotto (G, I, 16) mit getrockneten Tomaten (L, 6) und Rucola

Suppe

Süßkartoffelschaumsüppchen mit Pastinakenchips

Hauptgang

Gegrilltes Filetsteak vom Freilandrind mit mediterranen Gemüsen (L, 10)
und kleinen Ofenkartöffelchen (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 Käsecroûton (A, G, J)

Hauptgang

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

Dessert

Orangen-Tiramisu im Gläschen (A, C, 10)

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

Saisonale Menüs im Gästehaus Blumenfisch

Januar bis März

Vorspeise

Frühlingsalat:

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

Suppe

Pastinakencremesuppe mit Bärlauchpesto (G, C, 10, J, I)

Hauptgang

Skrei-Kabeljaufilet auf der Haut gebraten (A, A1), dazu junges Gemüse (G, 16, 10)
Rucola-Nudeln (A, A1, C, 10, 13) und Kerbelschaum (G, 16)

Dessert

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

Menüpreis 44,00 € pro Person

Beelitzer Spargelzeit Mai bis 24. Juni

Vorspeise

Bärlauch-Crêpes (A, A1, C, G, 16) 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, 16), 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

Vorspeise

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

Hauptgang

Hirschrückenfilet rosa gebraten auf Wacholderjus (I, L, 10, 13) mit Kürbisgnocchi (A, A1, C, G, 13, 16) und geschmortem Wirsinggemüse (G, I, L, 10, 16)

Dessert

Orangen-Tiramisu (A, A1, C, G, 10, 14, 16, H, H1) mit Zwetschgen-Zabaione (C, H, H1, 10)

Menüpreis 43,00 € pro Person

Für unsere kleinen Blumenfische

Kinder im Alter von 0–5 Jahren essen bei uns kostenfrei.

Für das Menü oder Buffet berechnen wir bei Kindern von 6–11 Jahren 50% des Preises.

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

je 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 süßem Popcorn oder Karamell-Popcorn



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

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, 16)

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, 16, 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 (F)

Dessertbuffet

Limonen-Panna Cotta (G, 10, C, 16) mit frischen Beeren

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

Hausgemachte Sauerkirschgrütze (10, 13) mit Vanilleschaum (G, 10, 13, 16, 1)

Orangencreme mit Löffelbiskuit (A, C, 10)



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

Sommerliches Grillfest pro Person 58,00 €

Gesetzte Suppe

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

Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato - Fein geschnittener Kalbstafelspitz mit einer Thunfischsauce (A, A1, D, C, G, J, L, 10) 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, 16) und sonnengereiften Tomaten mit Basilikum Pesto (G, H, H1, 16)

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, 16) 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, 16)

dazu verschiedene Grillsaucen und ländliche Brotsorten (A, A1, A2, G, F, 15)

Dessertbuffet

Limonen-Panna Cotta (G, 10, C, 16) mit Himbeersauce (10)

Hausgemachte Heidelbeergrütze (10, 13) mit Vanilleschaum (G, 10, 13, 16, 1)

Orangen-Tiramisu mit gehobelten Schokoladenspähnen (A, G, 10)

Espresso-creme (G, 10)



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

Buffet Seeblick pro Person 49,00 €

Gesetzte Suppe

Pikante Tomaten-Basilikumsuppe (I, L, 10)
dazu reichen wir Kräuterdips (G, L, 10, 16), Paprikadips (G, L, 10, 16)
und ofenfrisches Baguette (A, A1, A2, G, F, 15)

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, Parmesanspähen und Rucola (G, L)
Verschiedene Antipasti (J, 10)
Ofenfrisches Baguette (A, A1, A2, G, F, 15) mit Kräuterdip (G, L, 10, 16) und Butter (G, 16)
Nudelsalat mit Chorizo (A, J)

Buffet zum Hauptgang

Kalbrücken rosa gebraten auf Pilz-Zucchini-Gemüse (10, J, G)
Forellenfilet mit Kapernbutter (16, G)

Beilagen

In Butter geschwenkte Kräuterkartoffeln (13)
Butterreis (G, 16)
Bunte Gemüse-Pfanne (Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, und grüne Bohnen) (G, 16)

Vegetarisch

Tortellini (A, A1, C, G, 16) mit Rucolapesto (G, L, 10, 16)

Dessertbuffet

Hausgemachte Waldbeerengrütze (10, 13) mit Vanilleschaum (G, 10, 13, 16, 1)
Gebrannte Schokocreme (10, G, C, H)



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

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, 16, 1E, 15)

Zwetschkuchen mit Streusel und Mürbeteigboden (A, A1, C, G, E, F, 10, 13, 15, 16)

Schokokuchen mit zart schmelzender Schokolade (A, A1, C, E, F, G, 10, 13, 14, 15, 16)

Rhabarber-Stachelbeer-Rührkuchen (A, A1, C, E, F, G, 10, 13, 14, 16)

Spanischer Mandelkuchen – saftig gebackene, lockere Rührteigmasse mit Mandelblättchen (C, H, H1, A, A1, G, 13, 10, E, 15, 16, 6)

Dinkel-Apfelkuchen mit Karotten und Sultaninen (A, A1, C, E, G, H, H1, H2, G, F, 10, 13, 14, 15, 16)

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, 16)

Birne-Nuss-Mandel (A, A1, C, G, 10, 13, 16)

Käse-Aprikose mit Mandelblättchen (A, A1, C, G, H, H1, 1, 10, 13, 16)

Mohn-Streusel auf Rührteig und Mürbeteigboden (A, A1, C, F, K, H, H1, M, 10, 13, 14, 16)

Torten, wie man sie kennt...

Pro Torte 42,00€

Erdbeer-Buttermilch-Torte (A, A1, C, E, F, G, 10, 13, 14, 15, 16)

Schwarzwälder Kirschtorte (A, A1, C, E, F, 10, 13, 14, 15, 16)

Himbeer-Käse-Sahnetorte (A, A1, C, E, F, G, H, H1, 10, 13, 14, 16)

Sachertorte (A, A1, C, E, F, G, H, H1, 10, 13, 14, 16)

Glutenfreier Kuchen auf Anfrage möglich.

Eisauswahl

2,60 € je Portion

Vanille

Schokolade

Erdbeere

Zitronensorbet, Himbeere/Cassis (laktosefrei, 10)

Getränkepauschale I

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

Alkoholfreie Getränke

Selters, Granini Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Kirsche)
fritz-kola (12), fritz-kola zuckerfrei (12, 9, 18), Orangenlimonade, Melonenlimonade (1),
Apfel-Kirsch-Holunderlimonade (1), Zitronenlimonade (1),
Thomas Henry Ginger Ale, Thomas Henry Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic Water,
Spicy Ginger

Bier

Berliner Pilsner vom Fass,
Hefeweizen Schöffelhofer (Hefe, alkoholfrei), Clausthaler Classic alkoholfrei

Wein

Hauswein Rot, Hauswein Weiß

Sekt

Blumenfisch Privat Cuvée

Getränkepauschale 2

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

Alkoholfreie Getränke

Selters, Granini Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Kirsche)
fritz-kola (12), fritz-kola zuckerfrei (12, 9, 18), Orangenlimonade, Melonenlimonade (1),
Apfel-Kirsch-Holunderlimonade (1), Zitronenlimonade (1),
Thomas Henry Ginger Ale, Thomas Henry Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic Water,
Spicy Ginger

Heißgetränke

Kaffee (12), Cappuccino (12), Latte Macchiato (12), Milchkaffee (12), Espresso (12), Tee (12, 17, 6)

Bier

Berliner Pilsner vom Fass,
Hefeweizen Schöffelhofer (Hefe, alkoholfrei), Clausthaler Classic alkoholfrei

Wein

Hauswein Rot, Hauswein Weiß

Sekt

Blumenfisch Privat Cuvée

Digestif

(1 x 2 cl pro Person) Obstler, Ramazzotti

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

Liebe Gäste,
 unser Getränkepartner, Smiling Kangaroohs, lädt Sie gerne vorab zur
 Weinprobe. Die Verkostung findet montags bis donnerstags von
 17:30–18:30 Uhr für maximal zwei Personen statt. Vereinbaren Sie bitte
 einen Termin unter der Telefonnummer 030 30104737. Für weitere Fragen
 stehen wir Ihnen selbstverständlich gern zur Verfügung.

Sekt und Wein

Prosecco, Sekt und Champagner

Smiling Kangaroohs Privat Cuvée, Pfalz - Deidesheim (4)	0,75 l	24,00 €
Prosecco Frizzante Le Contesse, Vento - Treviso (4)	0,75 l	22,00 €
Vino Frizzante Le Contesse Rosé, Veneto - Marca Trevigiana (4)	0,75 l	22,00 €

Deutschland Weingut Geisser, Pfalz-Schweigen

Riesling, Gutsabfüllung, trocken (4)	1,0 l	24,00 €
Weißer Burgunder, Gutsabfüllung, trocken (4)	0,75 l	24,00 €
Riesling Spätlese, Prädikatswein, trocken (4)	0,75 l	32,00 €
Dickes B weiß, Rotwein Cuvée, trocken (4)	1,0 l	25,00 €

Österreich Weingut Schuckert, Weinland – Niederösterreich Poysdorf

Grüner Veltliner, Novemberlese (4)	0,75 l	25,00 €
Zweigelt Exklusiv (4)	0,75 l	25,00 €

Südafrika

Excelsior Sauvignon Blanc, Robertson (4) 0,75 l 22,00 €

Australien

Christy's Land Semillon Chardonnay, South Eastern (4) 0,75 l 22,00 €

Scotts Creek Growling Frog Cabernet Shiraz, South Australia (4) 0,75 l 24,00 €

Chile Rucahue Estate, D.O. Loncomilla Valley

Rucahue Estate Carménère (4) 0,75 l 24,00 €

Rucahue Estate Pinot Noir Rosé (4) 0,75 l 24,00 €

Spanien Vinos Jeromin, D.O. Madrid

Puerta de Alcala Malvar (4) 0,75 l 22,00 €

Puerta de Alcala Tempranillo (4) 0,75 l 20,00 €



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

Alkoholfreie Getränke

Selters La Culinaria mit und ohne Sprudel	0,75 l	5,50 €
fritz-kola (12), fritz-kola zuckerfrei (12, 9, 18), Orangenlimonade, Melonenlimonade (1), Kirsch-Apfel-Holunderlimonade, Zitrone	0,2 l	3,00 €
Granini		
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	1,0 l	8,50 €
Thomas Henry		
Tonic Water (11, 3, 4), Bitter Lemon (11, 3, 4), Ginger Ale (1) Spicy Ginger	0,2 l	3,00 €
Karaffe mit Eis + Zitronenscheiben	pro Karaffe	5,50 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee (12)		2,50 €
Espresso (12)		2,50 €
Cappuccino (12)		2,80 €
Milchkaffee (12)		2,80 €
Latte Macchiato (12)		2,80 €
Kanne Kaffee (12)		11,00 €
Glas Tee (12, 17, 6)		2,50 €

Bier

Berliner Pilsner vom Fass	0,3 l	3,10 €
Berliner Pilsner vom Fass	0,5 l	5,00 €
Jever Pilsner / Berliner Pilsner	0,33 l	3,10 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	3,10 €
Hefeweizen Schöffelhofer (Hefe, 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 (4)	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Red Label	4 cl	6,50 €
Glenlivet 12 J.	4 cl	10,50 €
Glenfiddich 12 J.	4 cl	10,50 €
Berliner Luft	2 cl	2,50 €

Longdrinks

Pro Longdrink 7,00 €

Vodka + Saft/Limonade

Aperol Spritz 0,2 l (Soda, Sekt, Aperol)

(Apfel-, Orangen-, Kirsch- oder Maracujasaft, Ginger Ale, Bitter Lemon)

Cuba Libre (Havana Club, Cola, Limette)

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

Whiskey Cola (Cola, Red Label)

Cosmopolitan

Cocktails

Pro Cocktail 8,50 €

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

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

Whiskey Sour (Red Label, Limettensaft, Zuckersirup)

Alkoholfreie Cocktails

Pro Cocktail 6,50 €

Ipanema (Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker)

Cherry Kiss (Orangensaft, Kirschsft, Ginger Ale)

Aperitif

Hugo (Sekt und Holunderblütensirup)	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz (Sekt und Aperol, 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 bis zu 86 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 2019, gültig bis zum 31.12.2019

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



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

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 rund um den Wannsee kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Technik

Aufgrund der hohen Nachfrage hat sich das Gästehaus Blumenfisch am Großen Wannsee dafür entschieden, eine Musikanlage im Hause zu installieren und Ihnen für Ihre Veranstaltung exklusiv und kostenfrei bereitzustellen: 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 Schmidt	030 80580168	c.schmidt@via-berlin.de
Nancy Bernickel	030 80580169	n.bernickel@via-berlin.de
Frederike Euler	030 80580170	f.euler@via-berlin.de



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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges 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	10	Zuckerart(en) und Süßungsmittel
2	geschwärzt	11	chininhaltig
3	Konservierungsstoff	12	koffeinhaltig
4	geschwefelt	13	stärkehaltig
5	Phosphat	14	Eiklar
6	Antioxidationsmittel	15	Sojaweiß
7	Geschmacksverstärker	16	Milcheiweiß
8	gewachst	17	Säuerungsmittel
9	Süßungsmittel	18	enthält eine Phenylalaninquelle

Kontaktliste unserer Kooperationen

Blumen | Arrangements | Gastgeschenke | Hochzeitsdeko

Blumenfisch Floristik

VIA Blumenfisch gGmbH
Schönhauser Allee 175
10119 Berlin
Tel.: 030 44 35 48 50
Website: blumenfisch-floristik.de

Weddingplaner

Hochzeitsengel Berlin

Stefanie Fiedler
Mobil: 0172 9198556
E-Mail: info@hochzeitsengel-berlin.de
Website: hochzeitsengel-berlin.de

Marco Fuß

Mobil: 0170 4834111
E-Mail: hallo@ihrhochzeitsplaner.berlin
Website ihrhochzeitsplaner.berlin

JaSager

Uli Knieknecht
Mobil: 0157 35224404
E-Mail: info@jasager-berlin.de
Website: jasager-berlin.de

Agentur Sarah Linow

Sarah Linow
E-Mail: info@sarahlinow.de
Website: sarahlinow.de

Unser Weinhandel

Smiling Kangaroos GmbH

Goltzstr. 45
10781 Berlin
Tel: 030 30104737
Website: smilingkangaroos.de



DJs

Taktdiebe

Herr Silvio Engers
Mobil: 0174 7525990
E-Mail: analoger@gmx.de
Website: taktdiebe.de/TD/home.html

Andrew Carrington

Sanger & Saxophonist
Mobil: 0151 40149002
E-Mail: info@andrewcarrington.de
Website: andrewcarrington.de

Fotografen

Christian Manthey

c/o BETT — Raum für Designkomparative
Wilhelminenhofstraße 19
12459 Berlin
Mobil: 0157 74946329
E-Mail: post@christianmanthey.com
Website: christianmanthey.com

DESA Fotografie

Dennis Salewski
Mobil: 0172 7958551
Website: dennis-salewski.de

Dj bande

DJ Tom Bensheim
Tel: 0251 – 522580
E-Mail: info@dj-bande.de
Website: dj-bande.de

Sebastian Eis

DJ
Tel. 030 611 57 46 Mobil: 0178 611 57 47
E-Mail: SebastianEis@gmx.de Website:
Website: sebastianeis.de/

GlamourEffekt Hochzeitsfotograf

Mobil: 0171 9969326
E-Mail: info@glamoureffekt.de
Website: glamoureffekt.de

Visagistin / Brautstyling

Studio Charisma

Gabriela Herzig
Mehlitzstr.6
10715 Berlin
Tel: 030 8218952
E-Mail: studio@charisma-herzig.de
Website: charisma-herzig.de/



Trauredner

Pastor2go

Heiko Kienbaum
E-Mail: info@pastor2go.de
Website: pastor2go.de

Marco Fuß

Mobil: 0170 4834111
E-Mail: hallo@ihrhochzeitsplaner.berlin
Website: ihrhochzeitsplaner.berlin

JaSager

Uli Knieknecht
Mobil: 0157 35224404
E-Mail: info@jasager-berlin.de
Website: jasager-berlin.de

Kinderbetreuung

Kikusch

Frau Ina Gadiri
Tel: 030 70128931
E-Mail: info@kikusch-berlin.de
Website: kikusch.com

Lieblingsnanny

Frau Julia Knörnschild
E-Mail: info@lieblingsnanny.de
Website: lieblingsnanny.de

Künstler

Beauty & Fire

Feuershow
Angelina & Karsten Krüger
Mobil: 0171 6068671
Website: beauty-fire.de

Magier

Herr Martin Lübcke

Mobil: 0163 9874721
E-Mail: martin@magischeillusionen.de
Website: magischeillusionen.de

Felix Wohlfahrt

Zauberer
Tel. 0331 502313
E-Mail: kontakt@felix-verzaubert.de
Website: felix-verzaubert.de



Konditoren

Verzuckert Berlin

Johanna Behrends
Mobil: 0176 81419865
E-Mail: hallo@verzuckert-berlin.de
Website: verzuckert-berlin.de

Dilekerei

Dilek Topkara
Tel. 030 92900122 Mobil +49 152 296 34 351
E-Mail: info@dilekerei.de

Ben und Bellchen – Süßes Handwerk

Isabel Eschenweck und
Benjamin Hoffmeier GbR
Am Rosenanger 69
13465 Berlin
Tel: 030 92369759
Mail: backstube@ben-und-bellchen.de
Website: ben-und-bellchen.de/

tigertörtchen berlin Cupcakes

Tel: 030 67969051
E-Mail: info@tigertortchen.de
Website: tigertortchen.de

