



KATERSCHMAUS AUF DEM HOLZMARKT

EXKLUSIV





KATERSCHMAUS EXKLUSIV

RESTAURANT EXCLUSIV `STOFFKLASSE & HOLZKLASSE`

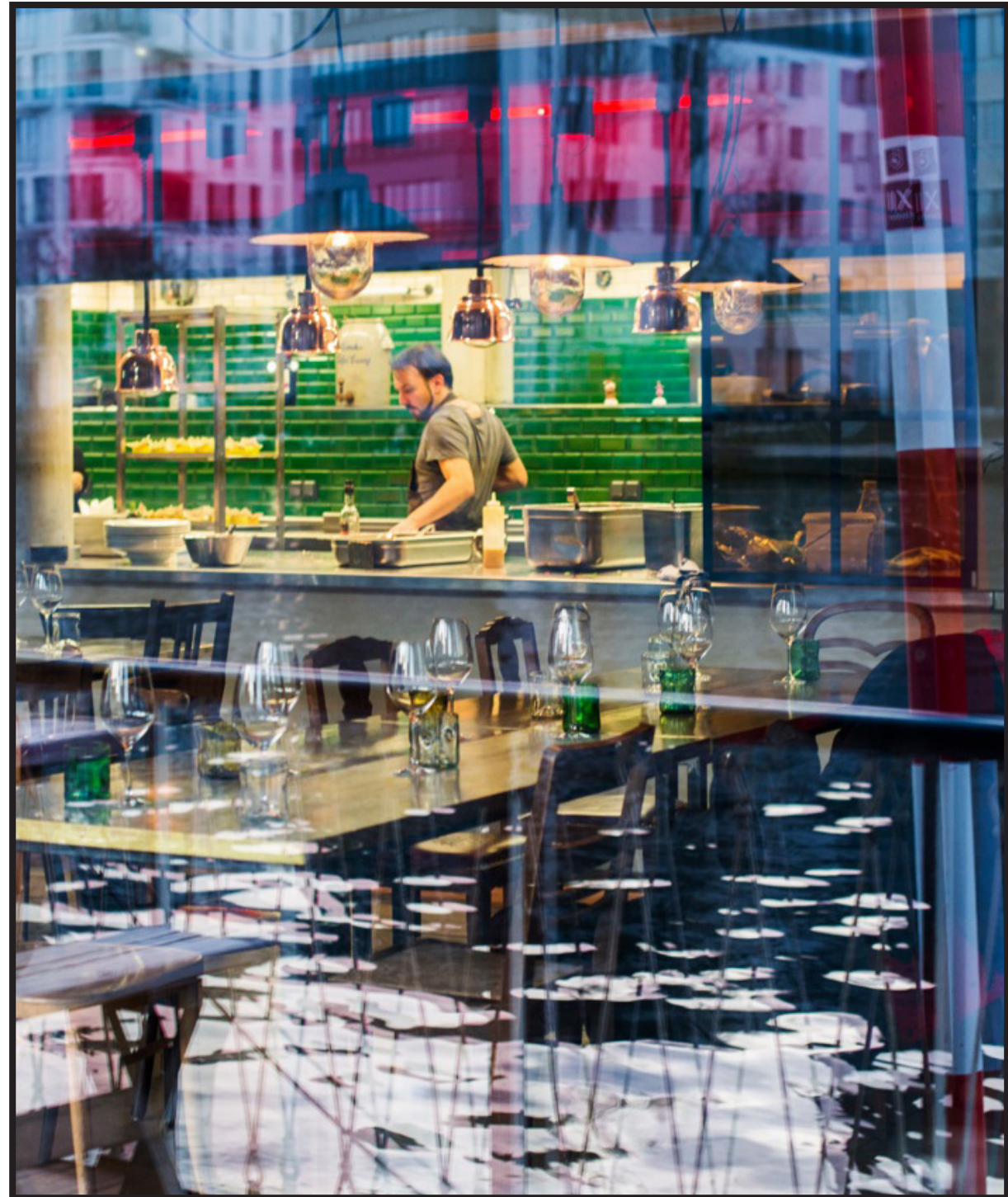
GRÖSSE: 310 QM

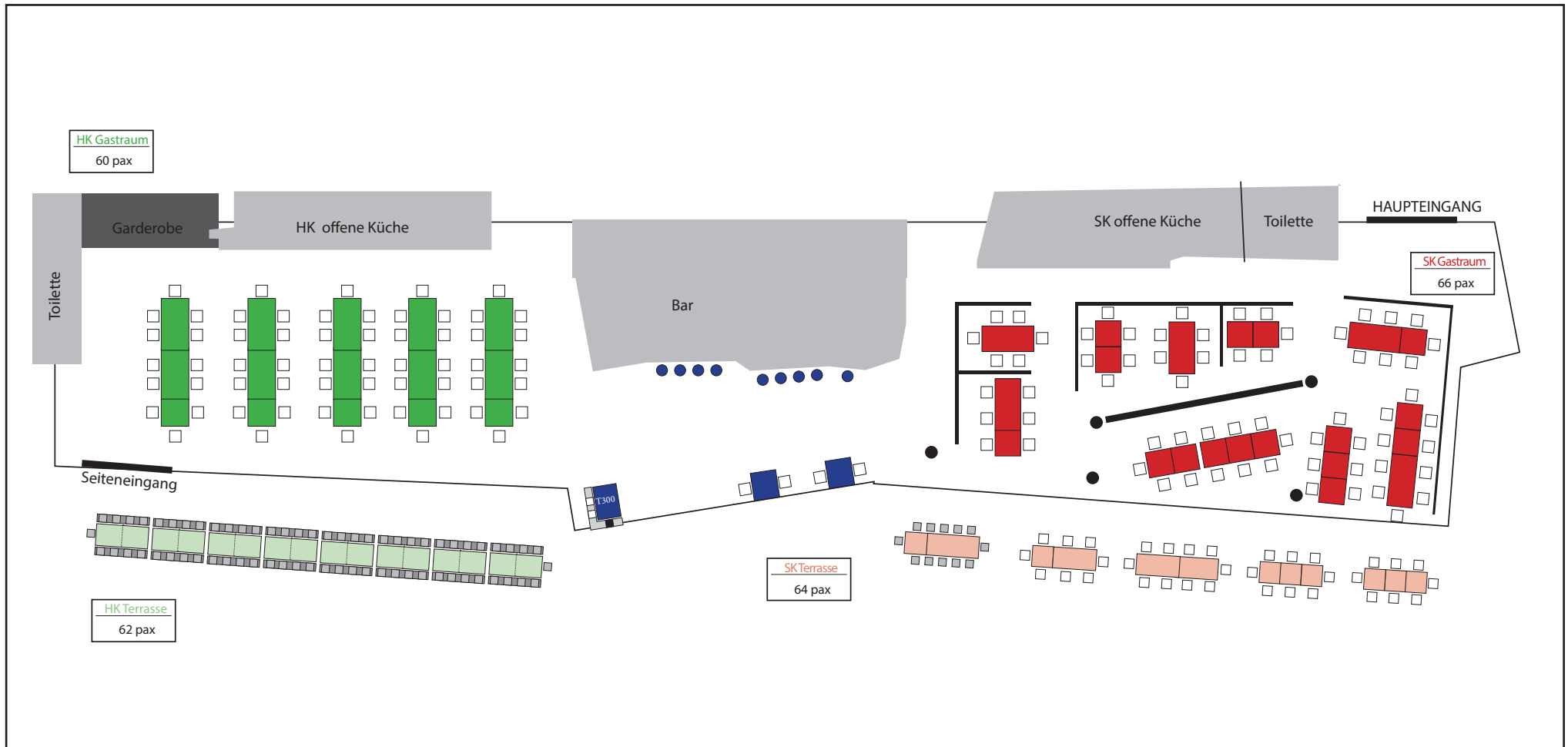
ZUGANG: UNTER ERDIG (ROLLSTUHLINGANG SEPARAT MÖGLICH)

KAPAZITÄT: INNENBEREICH BIS 126 -150 PERSONEN
AUSSENBEREICH BIS 108 PERSONEN

MIETE AB 100 PERSONEN

MENÜ: GESETZTES DINNER, FLYING BUFFET ODER FAMILY STYLE





Diese Ansicht zeigt eine mögliche Bestuhlung des Restaurants. Die ‚Stoffklasse‘ (rechts) ist aufgrund durch die Raumaufteilung im Innenbereich nur bedingt verstellbar. Die Holzklasse (links) sowie die Terrassenbereiche beider Seiten bieten die Möglichkeit verschiedener Tischformationen. Klassisch und ohne Wetterdruck, servieren wir das Essen im Restaurant und bieten auf der Terrasse Aufenthaltsmöglichkeiten, wobei die Tische - sofern nicht anders gewünscht - entlang der Seiten verteilt werden. Bei Bedarf können mehr Personen platziert werden indem die Abstände verringert werden. Für ein Flying Dinner besteht die Möglichkeit die Bestuhlung der Holzklasse gegen Stehtische auszutauschen. Unsere Tische haben klassischerweise keine Tischdecken. Wenn Sie eine festlichen ‚Look‘ wünschen, so können Sie Tischdecken gerne dazu buchen.



EXKLUSIV LUNCH MENÜ

APRIL - SEPTEMBER 26

Erbsschaumsuppe
mit Apfelchutney und gepickelter Schalotte ^{7, 9, 10, VEGAN}



»Steak Frites«

Roastbeef, Pommes Frites und kleiner Salat
dazu Café de Paris Butter und Sauce Bernaise ^{3, 7, 9, 10}
oder wahlweise

Schweinekamm vom Apfelschwein
- über Nacht gegart - an Honigmöhrrchen, Kräuter-Kartoffel-Püree,
und Dijon Senf Jus ^{1, 7, 9, 10, 12}
oder wahlweise

Gebratener Blumenkohl - mariniert -
mit Hummus, Petersilien-Tomaten-Salat, Minzjogurt und Amba ^{1, 6, 9, 10, VEGAN}



Rawcake „Kokos Schokolade“ mit Ananas-Minz-Sorbet ^{VEGAN}

alternativ:

Crème Brûlée ^{3, 7}

Menü Rind	45,00
Menü Schwein	39,00
Menü Vegan	36,00

Haben Sie besondere Wünsche oder Vorlieben, Allergien oder Unverträglichkeiten, die wir mit unseren Menüs nicht erfüllen, stehen wir mit Rat und Tat für Rückfragen zur Verfügung.





EXKLUSIV FAMILY STYLE DINNER

FAMILY STYLE DIE GANZE SAISON

Rindertatar / Wildkräuter / geröstetes Holzmarktbrot ^{1, 3, 9, 10}
hausgebeizter Lachs / Gurke / Frischkäse / Fenchelstaub ^{4, 7, 9, 10}
Gemüsebällchen / Tomaten-Chutney / Kresse ^{1, 9, 10}



Rosa gebratenes Roastbeef
Fjordforelle ^{4, 7}
Blumenkohl / Estragon-Dill-Mayo / Crunch ^{VEGAN, 1, 9, 10}

Brokkoli / Estragon / Tomate ^{VEGAN, 9}
Spinat / Pinienkerne / Knoblauch ^{VEGAN, 7}, Speckbohnen ^{7, 9}
Gratin Savoyard ^{7, 9}, Trüffelpüree ⁷,
Demi Glace ⁹ / Fischvelouté ^{2, 4, 7, 9, 10}, vegane Jus ^{6, 9, 10}



Mini Crème Brûlée ^{3, 7}
Schokoküchlein mit eingelegten Kirschen ^{VEGAN}

79,00 p.P





EXKLUSIV DINNER MENÜ

MENÜ 1 APRIL - SEPTEMBER 26

Erbsenschaumsuppe
mit Apfelchutney und gepickelter Schalotte ^{7, 9, 10} (VEGAN möglich)



Rinderfilet (150g/200g)
mit gegrilltem grünen Spargel, Radieschen, Salzzitrone und Cashew,
Petersilien-Kartoffel-Püree und Demi Glace ^{7, 9, 10, 12}

oder wahlweise

Loch Duart Lachs
mit Mangold, cremiger Polenta und Yuzu ^{1, 4, 7, 9, 10}

oder wahlweise

Gefüllte Artischoken
mit Belugalinsen, dazu Gremolata und Kirschtomatengel ^{1, 6, 9, 10, VEGAN}



Himbeer-Rosmarin-Tiramisu mit weißer Schokolade ^{1, 3, 7}

Menü Rind (150g)	59,00
Menü Rind (200g)	65,00
Menü Fisch	56,00
Menü Vegan	49,00

Wenn Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben, geben Sie uns gerne Bescheid, so dass wir die Menüs entsprechend anpassen können.



Haben Sie besondere Wünsche, Vorlieben oder Vorstellungen, die wir mit unseren Menüs nicht erfüllen, stehen wir mit Rat und Tat zur Verfügung.



EXKLUSIV DINNER MENÜ

MENÜ 2 APRIL - SEPTEMBER 26

Urtomatensalat
mit Rucolapesto und fermentierten Pfeffer ^{VEGAN}



Maishähnchensuprême

Curryspinat, gegrillte Ananas und geräuchertes Blumenkohlmousseline ^{7, 9, 10, 12}
oder wahlweise

Loch Duart Lachs

mit Mangold, cremiger Polenta und Yuzu ^{1, 4, 7, 9, 10}
oder wahlweise

Gefüllte Artischoken

mit Belugalinsen, dazu Gremolata und Kirschtomatengel ^{1, 6, 9, 10, VEGAN}



Rawcake „Kokos Schokolade“ mit Ananas-Minz-Sorbet ^{VEGAN}

Menü Huhn	55,00
Menü Fisch	56,00
Menü Vegan	49,00

Vorspeise & Dessert sind gruppenweise zu wählen, sind aber zwischen Menü 1 und Menü 2 austauschbar.
Die Hauptspeise wird von jedem Gast vorab individuell gewählt.





FLYING BUFFET

HOLZKLASSE

FÜR UNS IST FLYING BUFFET EINE EXQUISITE ALTERNATIVE ZUM KLASSISCHEN BUFFET. DIE PORTIONEN SIND SO, DASS SIE IN AUSREICHENDEN PORTIONEN SÄTTIGEND SIND. SIE WERDEN ,WIE DER NAME SCHON SAGT , FLYING VOM SERVICE SERVIERT.

PERFEKT FÜR EINE LOCKERE VERANSTALTUNG IM STEHEN ODER ALS ALTERNATIVE ZUM GESETZTEM DINNER.

ABNAHME: PRO VERANSTALTUNG 30 STÜCK JE ARTIKEL UND EINE GESAMTMENGE VON MINDESTENS 300 STÜCK

EMPFEHLUNG: UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT VIER ARTIKEL PRO PERSON





FLYING BUFFET



Erbenschaumsuppe
mit Apfelchutney und gepickelter Schalotte 7, 9, 10 (VEGAN möglich) 9,5



Urtomatensalat
mit Rucolapesto und fermentierten Pfeffer VEGAN 12

Schwarze Gnocchi
mit Taleggio, Spinat und
hausgetrockneten Kirschtomaten 1, 7, 9, 10 VEGETARISCH 13,5

Gebratener Blumenkohl
mariniert, mit Tahini, Humus und Petersilien-Tomatensalat,
dazu Minzjogurt und Amba 13,5





FLYING BUFFET



Saltimbocca vom Schweinefilet
an Polenta und Urtomatensalat ^{7, 9, 10} 14,5

Roastbeef
mit grünem Spargel, Radieschenrelisch,
Krokettenbällchen und Pfefferrahm ^{1, 6, 7} 15,5

Schweinekamm vom Apfelschwein
- über Nacht gegart - an Honigmöhrrchen,
Kräuter-Kartoffelpüree und Dijon Senf - Jus ^{1, 7, 9, 10, 12} 14,5



Teriyaki-Lachs
mit Wakame, grüner Spargel und Wildreismischung ^{1, 4, 6, 9, 10} 16

Thunfischkroketten
an Paprikachutney und Rapssaat ^{1, 4, 6, 9, 19} 14,5





FLYING BUFFET



Mousse au Chocolat ^{3,7}
- weiß oder dunkel -

8,5

Himbeer-Rosmarin-Tiramisu ^{1,3,7}
mit weißer Schokolade

9

Raw Cake „Kokos Schokolade“ ^{VEGAN}
mit Ananas-Minz-Sorbet

12



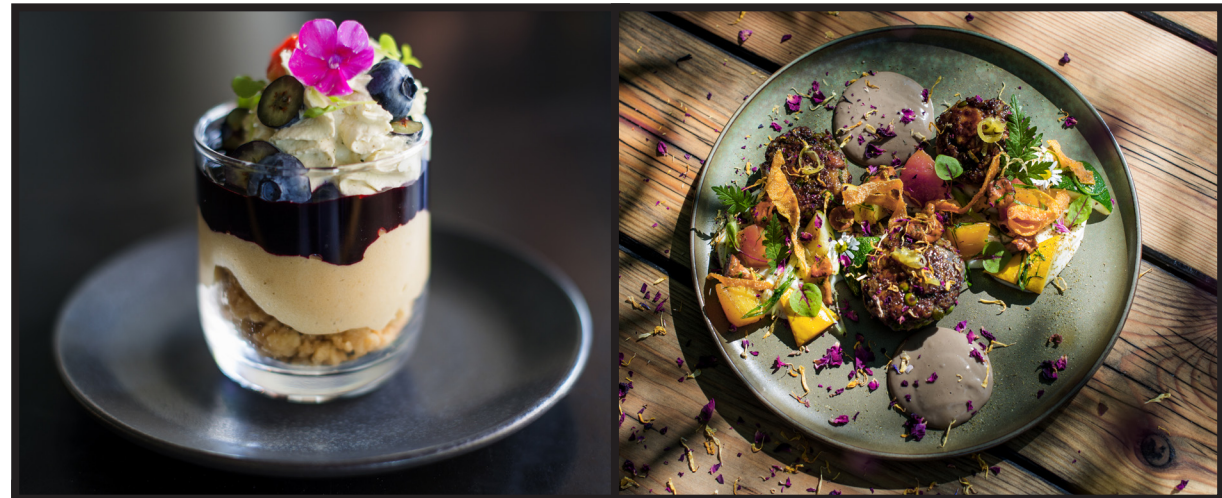
-- Mitternachtssnack --

Currywurst
vom Havelländer Apfelschwein ^{9,10}

6.5

vegane Currywurst ^{6,9,10}

6.5





FLYING FINGERFOOD

HOLZKLASSE

FÜR UNS IST FINGERFOOD EIN KLEINES HÄPPCHEN -
,VON DER HAND IN DEN MUND'.

PERFEKT FÜR EINEN EMPFANG, FÜR DAS BESONDERE KLEINE ETWAS BEI IHRER
VERANSTALTUNG ODER ALS AUFMERKSAMKEIT FÜR ZWISCHENDURCH.

MÖGLICHE ORTE: HOLZKLASSE, STOFFKLASSE
FLAMINGO, BACKYARD, SÄÄLCHEN,
SALÖÖN UND TERRASSE H4

ABNAHME: PRO VERANSTALTUNG 30 STÜCK JE ARTIKEL UND
EINE GESAMTMENGE VON MINDESTENS
150 STÜCK

EMPFEHLUNG: UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT
FÜNF ARTIKEL PRO PERSON





FLYING FINGERFOOD

HOLZKLASSE



Bruschetta
mit Avocado und Koriander 1, VEGAN

3,5

Trüffelkartoffel im Knusperblatt
auf Rotkohl-Birnen-Salat 1, VEGAN

4,5

Veganer Kaviar
auf Buchweizenblini 1, VEGAN

6

Croque Madame
getrüffelt mit Wachtel-Spiegelei 1, 3, 7, VEGETARISCH

4,5





FLYING FINGERFOOD

HOLZKLASSE



Gebratene Entenleber
an Thymian-Apfel und Röstzwiebel ^{1,7} 5,5

Roastbeef
und Meerrettich im Tramezzini gebacken ^{1,6,7} 7

Wachtel-Lolli
mit Sherry und Schwarzkohlchip ^{9,10,12} 5,5

Knuspergarnele
auf pikanter Mango ^{1,2,6,11} 7

Thunfischkrokette
an Paprikachutney und Rapssaat ^{1,4,6,9,10} 7



Petit Fours (verschiedene) ^{1,3,6,7,8} 2,5

Mini-Crème Brûlée ^{3,7} 5





EXKLUSIV GETRÄNKEPAUSCHALE

Getränkepauschale Lunch

Begrüßungsprickel Cava brut

2024 Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz, Deutschland

2024 Tempranillo, Vinedition Kampmann, Valencia, Spanien

Mineralwasser, ausgewählte Bio-Säfte & -Limonaden, Lübzer Bier,

Karlsberg Naturradler, alkoholfreies Bier und Kaffeevariationen

Getränkepauschale 3 Stunden	30,00	p.P.
je weitere Stunde	10,00	p.P.
Getränkepauschale alkoholfrei 3 Stunden	18,00	p.P.
Kinder bis 9 Jahre trinken kostenfrei		
je weitere Stunde	7,00	p.P.



Getränkepauschale Dinner

Begrüßungsprickel Cava brut

2024 Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz, Deutschland

2024 Tempranillo, Vinedition Kampmann, Valencia, Spanien

Mineralwasser, ausgewählte Bio-Säfte & -Limonaden, Lübzer Bier,

Karlsberg Naturradler, alkoholfreies Bier und einen Obstler zum Schluss

Getränkepauschale 4 Stunden	44,00	p.P.
je weitere Stunde	14,00	p.P.
... mit Longdrinks	58,00	p.P.
je weitere Stunde	15,00	p.P.
... mit Kaffee	47,00	p.P.
je weitere Stunde	12,00	p.P.
Getränkepauschale alkoholfrei 4 Stunden...	20,00	p.P.
Kinder bis 9 Jahre trinken kostenfrei		
je weitere Stunde	8,00	p.P.

Auf Nachfrage reichen wir auch gerne unsere Weinkarte um die Pauschale mit ausgewählten Weinen aufzustocken





EXKLUSIV MIETKONDITIONEN

Miete „exklusiv“ Lunch

Klassik Mo.-Sa. bis zu 4 Stunden (zwischen 11 und 16u) 5.000,00
je weitere Stunde 500,00

Sonntags und Feiertags bis zu 3 Stunden 6.000,00
je weitere Stunde 600,00



Miete „exklusiv“ Dinner

Klassik Mo.-Do. bis zu 5 Stunden (zwischen 18 und 1u) 5.000,00
je weitere Stunde 500,00

Freitag & Samstag (bis zu 5 Stunden) 10.000,00
je weitere Stunde 1000,00

So. (bis zu 5 Stunden) 7.000,00
je weitere Stunde 1.000,00



Technik inkl. Aufbau und Abbau

Flatscreen 55" 120,00

Mikrofon 50,00

Mikrofon - wireless - 120,00

Nutzung der Anlegestelle direkt bei uns auf der Terrasse

Anlegegebühr in Verbindung einer Veranstaltung 75,00

Anlegegebühr ohne Veranstaltung 150,00





EXKLUSIV GAMBLER UND FEUERSHOW

Der Katerschmaus Gambler ‚FLOW‘

Der Gambler ist ein interaktiver, fröhlicher Charakter, der mit einem Bauchladen voller Geschicklichkeitss und Glücksspielen innerhalb des Abends von Tisch zu Tisch wandert und im Laufe der Feier alle Gäste einlädt, mit ihm und den anderen Gästen ein Spielchen zu spielen.

Wird ein Spiel gewonnen, gibt es einen Schnapsshot aus des Gamblers gut bestückten mobilen Schnapsbar oder auch einen beherzten Griff in den Süßigkeitenhut!

Der Gambler funktioniert ideal, um eine Gesellschaft oder Feier in ‚Schwung‘ zu bringen, Gäste miteinander bekannt zu machen und um das Eis zwischen Menschen die sich nicht gut kennen zu schmelzen.

Der Gambler streift durch die Gästeschar und ist ein Garant für aufkommenden Spass und Entspannung unter den Gästen.

Egal ob es 5 oder 150 Personen sind, Flow, der Gambler bringt durch seine charmante einladende Art Freude in jede Runde

Die Feuershow

Die Feuershow von Feuerflow ist eine interaktive Feuer-Show, in der, wenn gewünscht die Gäste mit einbezogen werden können.

So kann das das ‚kinderleichte‘, sichere Feuerspucken mit Feuerpulver gelernt werden und einige Gäste können Flow mit diversen kleinen Pyroeffekten und dem Halten von leichten Feuerrequisiten assistieren.

Die Feuershow kann als ‚warm up‘ zur Begrüßung der Gäste und zum Beginn eines besonderen Feierabends stattfinden, oder auch, falls gewünscht zum Ende einer Nacht, als ‚Grand Final‘.

Mit einem funkensprühenden kleinen Feuerwerk, lodernden Flammen und dem lustigen interaktiven Austausch mit dem Publikum, begeistert Feuerflow die Zuschauer und zieht Sie durch atemberaubende Feuerjonglage, Feuerspucken und Fakirtricks in Ihren Bann!

Auf Wunsch kann auch ein individuelles anderes Konzept einer Feuershow entwickelt werden und um Sie somit zu einem einzigartigen Erlebnis werden zu lassen.

Gaukler	450,00
Feuershow	600,00
Gaukler & kleine Feuershow	800,00





ALLERGENEN-LISTE

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen inklusive verwandte Sorten wie Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
- 2 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- 9 Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- 13 Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

