

M E N U E S & B U F F E T S

—

RESTAURANT
DIE SCHULE



HOTEL
ODERBERGER
BERLIN

ÜBERSICHT

ZUM EMPFANG	3
MENUES	4
BUFFETS	9
VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS	15
LIVECOOKING BUFFETS	21
FINGERFOOD & FLYING BUFFETS	24
MITTERNACHTSSNACKS	28
SNACKANGEBOT	29



ZUM EMPFANG

SERVIERT AUF EINER AUTHENTISCHEN
SCHWIMMBADFLIESE ODER RUSTIKALEN HOLZBRETTERN

NUMMER 1

Baguetteschnittchen / Schwarzbrotsschnittchen / Vollkornbaguetteschnittchen mit

- Roastbeef und Frankfurter Dip
- Kressefrischkäse, geräucherter Forelle und rotem Kaviar
- Schweinebraten und frischem Spreewälder Meerrettich
- Avocadocreme, Sprossen und Kresse (vegan)
- Kichererbsencreme und Tomaten-Petersilien-Salat (vegan)

EUR 4,00 pro Stück

NUMMER 2

Spinat-Ei-Röllchen mit Rukola und Räucherlachs

EUR 3,50 pro Stück

NUMMER 3

Herzhafte Muffin mit Oliven, getrockneten Tomaten und Fetacreme (vegetarisch)

EUR 4,00 pro Stück

NUMMER 4

„Oderburger“ (mundgerechte Burger)

- Gemüsecreme, Tofu und Sprossen (vegetarisch)
- Remouladensauce, Schnitzel und konfierte Tomate
- Frischkäse-Senf-Dip, Boulette und Spreewälder Gurke
- Preiselbeerdip, Brie und Feigensenf (vegetarisch)

EUR 4,00 pro Stück

NUMMER 5

Flammkuchenröllchen mit

- Zwiebeln, Crème Fraîche, Gruyère Käse und Speck
- Zwiebeln, Crème Fraîche, Gruyère Käse, Kirschtomaten und Chorizo
- Zwiebeln, Crème Fraîche, Räucherlachsstreifen und Rukola
- Zwiebeln, Crème Fraîche, Gruyère Käse, Rukola, Kirschtomaten, Pesto, Parmesan (vegetarisch)

EUR 10,00 pro Person (4 Stück)

MENUES

DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE KÜCHE	5
MEDITERRANE KÜCHE	6
MENUES DER JAHRESZEIT FRÜHJAHR	7
MENUES DER JAHRESZEIT SOMMER	7
MENUES DER JAHRESZEIT HERBST	8
MENUES DER JAHRESZEIT WINTER	8



MENUES

DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

NUMMER 1

Frittatensüppchen

Gesottener Tafelspitz an Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Meerrettichschaum
Vanilletopfenterrine mit Beerenragout

EUR 32,00 pro Person

NUMMER 2

Gruß aus der Küche

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit marinierten Salatherzen
Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Mandelbrokkoli und Kartoffelplätzchen
Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott

EUR 35,00 pro Person

NUMMER 3

Gruß aus der Küche

Rote-Bete-Schaumsüppchen mit Kresse
Zanderfilet unter der Meerrettichkruste mit Kartoffel-Kräuterstampf, buntem Gemüse und Rieslingsoße
Topfenstrudel mit lauwarmem Zwetschgenragout

EUR 38,00 pro Person

NUMMER 4

Gruß aus der Küche

Chicoréeduett mit gebackenen Austernpilzen und Frischkäseschaum
Meerrettich-Apfel-Süppchen mit Flusskrebssalat
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelgratin, dazu glasiertes Gemüse der Saison
Trilogie von der Schokolade an Kirschkompott

EUR 48,00 pro Person

MENUES

MEDITERRANE KÜCHE

NUMMER 1

Minestrone mit Brotchips
Saltimbocca vom Schwein mit Kartoffel-Pilz-Ragout und mediterranem Gemüse
Crema Catalana

EUR 34,00 pro Person

NUMMER 2

Gruß aus der Küche
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren, Ruccola und Parmesan
Geschmorte Lammkeule mit Ratatouille und Thymiankartoffeln
Panna Cotta mit Mangomus

EUR 38,00 pro Person

NUMMER 3

Gruß aus der Küche
Gazpacho mit Garnelenspieß
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Spinatstrudel und gegrilltem Gemüse
Tiramisu mit Beeren

EUR 40,00 pro Person

NUMMER 4

Gruß aus der Küche
Gebrannte Ziegenkäsetaler, Preiselbeer-Pflaumenchutney und mariniertem Wildkräutersalat
Trilogie vom Wildlachs: gebeizt, als Carpaccio und Tatar
Filetsteak vom Rind unter der Kräuterhaube mit Gemüsebouquet, konfierten Kirschtomaten und Herzoginkartoffeln
Warmes Schokoküchlein mit Feigenparfait und Proseccoschaum

EUR 51,00 pro Person

MENUES

MENUES DER JAHRESZEIT FRÜHJAHR

NUMMER 1

Spargelsalat mit Parmaschinken und marinierten Salatspitzen
Gebratenes Heilbuttfilet auf geschmortem Fenchel mit Safransauce und Kräuterreis
Limonentörtchen

EUR 36,00 pro Person

NUMMER 2

Essenz von der Strauchtomate mit Bärlauchklößchen
Saltimbocca vom Flusszander mit grünen Spargelspitzen und Fingermöhrrchen
Stangenspargel mit Tranchen vom Kalbsrücken, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
Trilogie von der Erdbeere

EUR 52,00 pro Person

MENUES DER JAHRESZEIT SOMMER

NUMMER 1

Gebackener Schafskäse auf Sprossensalat und Kirsch-Chutney
Gefüllte Hähnchenbrust auf Ratatouille mit Polentacrêpes und Sherrysoße
Himbeerhalbgefrorenes mit exotischen Früchten

EUR 32,50 pro Person

NUMMER 2

Carpaccio vom Fjord-Lachs an marinierten Salatspitzen
Gebrannte Riesengarnelen auf Thaispargel-Sprossen-Gemüse mit leichter Currysoße
Medaillons vom Kalbsfilet im Blätterteig an Marsalasoße mit jungem Sommergemüse und Kartoffelgratin
Apfel-Charlotte mit Schokoladenschaum

EUR 55,00 pro Person

MENUES

MENUES DER JAHRESZEIT HERBST

NUMMER 1

Steckrübensuppe mit Streifen von der geräucherten Entenbrust
Medaillons vom Hirschrücken unter der Kräuterkruste mit Rosenkohlaufauf und Kartoffelstrudel
Haselnuss-Parfait mit Beerenkompott

EUR 41,00 pro Person

NUMMER 2

Wildterrine mit gebratenem Hasenfilet und Salat vom Kräutersaitling
Essenz von Steinpilzen mit Trüffelnocken
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Barolojus mit glacierten Rübchen und Herzoginkartoffeln
Warmer Apfelstrudel mit geeistem Vanillemousse

EUR 52,00 pro Person

MENUES DER JAHRESZEIT WINTER

NUMMER 1

Trilogie vom Räucherlachs mit Dill-Crème-fraîche
Braten von der Wildschweinkeule mit Preiselbeersoße, Rahmwirsing und gebutterten Serviettenknödeln
Topfenstrudel an Pflaumenkompott

EUR 32,00 pro Person

NUMMER 2

Wildschweinpastete mit Preiselbeeraspik und Feldsalat mit Walnussdressing
Kürbiscremesuppe mit Flusskrebsschwänzen
Geschmorte Gänsebrust mit Kirschkohl und Kartoffelklößen
Lebkuchenparfait mit weißer Schokoladensauce

EUR 55,00 pro Person

BUFFETS

BUFFET AUS DEUTSCHEN LANDEN	10
BUFFET BERLIN-BRANDENBURG	11
BUFFET ITALIEN	12
BUFFET SOMMERBUFFET	13
BUFFET WINTERBUFFET	14



BUFFETS

BUFFET AUS DEUTSCHEN LANDEN

VORSPEISEN

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Norddeutscher Krabbensalat
Bayrischer Wurstsalat
Sächsischer Kartoffelsalat
Jungschweinerücken mit Backpflaumenfüllung
Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich

SUPPE

Berliner Kartoffelsuppe

HAUPTSPEISEN

Gebratene Forellenfilets mit Schmorgurkengemüse
Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln
Rotkohl
Thüringer Klöße
Kartoffeln
Schwäbische Käsespätzle

DESSERT

Buchteln mit Buttermohn
Beerengrütze mit Vanillesauce
Griespudding mit Himbeersauce

EUR 38,00 pro Person

BUFFETS

BUFFET BERLIN - BRANDENBURG

VORSPEISEN

Brotauswahl mit Kräuterquark und gesalzener Butter
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat „Berliner Art“
Werderaner Tomaten-Gurkensalat mit Schluppen
Original Spreewälder Gewürzgurken
Frischer Hackepeter mit Zwiebeln

SUPPE

Berliner Kartoffelsuppe

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Berliner Boulette
Eisbein klassisch oder geschmort
Currywurst
Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl
Saisonales Gemüse aus den Gärten Brandenburgs
Sauerkraut
Salzkartoffeln

DESSERT

„Berliner Luft“ (Zitronencreme) mit Himbeersauce
Hausgemachte Berliner Pfannkuchen
Brandenburger Käseauswahl

EUR 38,00 pro Person

BUFFETS

BUFFET ITALIEN

VORSPEISEN

Grissini, Ciabatta und Fassbutter
Blattsalate mit Balsamicodressing und Vinaigrette
Salat von Penne mit Kapern, Zwiebellauch und Basilikumöl
Marinierter Butterfisch
Feine Antipasti von Land und Meer

SUPPE

Schaumsuppe von der geschmorten Strauchtomate

HAUPTSPEISEN

Rettangoloni mit Ricottafüllung in Tomatensugo
Meerbarbenfilet aus der Pfanne an Blattspinat
Gebratene Maishähnchenbrust an Ratatouille
Thymian-Kartoffeln
Wildreis

DESSERT

Panna Cotta „di Limonella“
Tiramisu verfeinert mit Marsala
Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf

EUR 38,00 pro Person

BUFFETS

SOMMERBUFFET

VORSPEISEN

Frisches Stangenweißbrot, Olivenciabatta & Bauernbrot mit Butter und Kräuterquark
Verschiedene sommerliche Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
Couscous-Salat mit Sprossen und gerösteten Erdnüssen
Mediterraner Hähnchensalat mit grünem Spargel und Chili
Kirschtomatensalat mit Mozzarella und Zwiebelgrün
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Rukola
Gegrilltes, eingelegtes Sommergemüse

SUPPE

Geeiste Gurkensuppe

HAUPTSPEISEN

Rostbratwurst
Grillsteak, mediterran mariniert
Würzig-fruchtiger Hähnchenspieß
Knackiger Maiskolben
Gemüsespieße
Grillkartoffel mit Kräuterdip

IN FOLIE GEGART

Halloumi mit Oregano und Trüffelbutter
Lachs mit Limonenbutter

DESSERT

Melonenbrunnen mit Obstsalat
Zitronengras-Panna Cotta
Frische Erdbeeren mit Schlagsahne

EUR 46,00 pro Person

BUFFETS

WINTERBUFFET

VORSPEISEN

Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit Dressings
Flusskrebssalat mit Avocado und Curryöl
Gratinierte Crêpes mit Rindfleisch gefüllt auf Paprika-Relish
Antipasti mit Ricotta-Bällchen und karamellisierten Walnüssen
Rosa gebratenes Roastbeef auf feinem Kompott von der Rotweibirne

SUPPE

Rinderkraftbrühe „Celestine“

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Gans aus dem Rohr mit Orangenjus
Gebratene Filets vom Lachs und Zander auf Gurkengemüse, Pernodsoße
Vegetarische Roulade vom winterlichen Gemüse mit Kräutersoße
Apfelrotkohl
Kartoffelklößen
Gratin von Rübe und Kartoffel

DESSERT

Topfenknödel mit Pflaumenkompott
Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanillesoße
Lebkuchen-Schokoladenmousse

EUR 48,00 pro Person

VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

MENUES	16
BUFFET 1	17
BUFFET 2	18
BUFFET 3	19
BUFFET 4	20



VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

VEGETARISCHE MENUES

NUMMER 1 WINTER (OKT.-FEB.)

Gruß aus der Küche
Schwarzwurzelschaumsüppchen mit gefüllter Pasta
Rotkohlroulade mit Kartoffel-Kräuter-Strudel und glasiertem Rübchengemüse
Walnussparfait mit Portweinbirne

EUR 37,00 pro Person

NUMMER 2 SOMMER

Gruß aus der Küche
Kresseschaumsüppchen
Bunte Gemüsepfanne an Süßkartoffelpüree mit Korbelschaum
Gebackene Erdbeeren auf Mango-Minz-Kompott

EUR 37,00 pro Person

NUMMER 3 HERBST (AUG.-JAN.)

Gruß aus der Küche
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen und Daikonkresse
Vegetarischer Strudel vom herbstlichem Gemüse in Blätterteig mit Hagebutten-Ingwerschaum
Lauwarmes Schokoküchlein mit karamellisiertem Apfel und Vanillesauce

EUR 37,00 pro Person

NUMMER 4 FRÜHLING (APRIL-JULI)

Gruß aus der Küche
Knackiger Blattsalat mit Granatapfelkernen und Rhabarber vinaigrette
Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
Quarkmousse auf marinierten Erdbeeren

EUR 37,00 pro Person

VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

VEGETARISCHES BUFFET NUMMER 1

VORSPEISEN

Frisches Stangenweißbrot, Olivenciabatta & heimische Brotsorten mit Butter und Kräuterquark
Avocado-Mango-Salat mit Bohnen und Rukola
Rohkostplatte mit Couscous und Nüssen
Auberginencreme in Tomate
Paprika-Röllchen mit Schafskäse
Ziegenfrischkäse-Kügelchen
Wraps mit Frischkäse und Antipasti-Gemüse

SUPPE

Möhren-Ingwer-Suppe

HAUPTSPEISEN

Gefüllte Zucchini
Gratinierte Riesenchampignons mit Frischkäsefüllung
Blumenkohl-Karotten-Quiche mit Walnüssen
Oliven-Tomatenpolenta

DESSERT

Beerenkompott
Johannisbeer-Buttermilch-Törtchen
Grüner Obstsalat mit süßem Quarkschaum

EUR 42,00 pro Person

VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

VEGETARISCHES BUFFET NUMMER 2

VORSPEISEN

Brotauswahl mit Kräuterquark und gesalzener Butter
Kartoffelsalat „Berliner Art“
Werderaner Tomaten-Gurkensalat mit Schluppen
Original Spreewälder Gewürzgurken
Variation von bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

SUPPE

Berliner Kartoffelsuppe

HAUPTSPEISEN

Gemüseboulette mit frischen Kräutern
Sauerkraut
Salzkartoffeln
Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl
Ravioli mit Walnussbutter und Blattspinat
Märkisches Gemüse

DESSERT

„Berliner Luft“-Zitronencreme mit Himbeersauce
Hausgemachte Berliner Pfannkuchen
Brandenburger Käseauswahl

EUR 42,00 pro Person

VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

VEGETARISCHES BUFFET NUMMER 3

VORSPEISEN

Butter, Brot und Oliven
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Pennesalat mit Kapern, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern
Bohnensalat mit frischem Basilikum und Balsamico
Gurkensalat mit Schmand
Tomatensalat mit Schluppen

SUPPE

Spargelcremesuppe mit Kerbelschaum

HAUPTSPEISEN

Kräuterreis mit gegrilltem Tofu und Sesamöl
Thymiankartoffeln
Bunte Gemüseauswahl
Kartoffel-Lauch-Gratin mit geröstetem Knoblauch
Gnocchipfanne mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Thymian

DESSERT

Obstsalat mit Minze
Zweierlei Schokoladenmousse mit Beeren
Bunte Käseauswahl mit Grissini und Trauben

EUR 42,00 pro Person

VEGETARISCHE MENUES & BUFFETS

VEGETARISCHES BUFFET NUMMER 4 (OKT.-FEB.)

VORSPEISEN

Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit Orangendressing
Karotten-Apfel-Salat mit Sultaninen
Selleriesalat mit Walnüssen
Gemüsewraps mit Kräutern
Kandierte Cherrytomaten mit Kürbiskernpesto
Antipasti von Wintergemüsen mit Ricotta-Bällchen und Balsamicodressing

SUPPE

Samtsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Daikonkresse

HAUPTSPEISEN

Kürbis-Cannelloni in Estragonrahm
Hirtenkäse in Nusspanade mit Rosenkohl und Sahne-Kartoffelpüree
Gratinierte Kohlrabis mit Spinatfüllung an Butterreis dazu Safransauce
Vegetarische Roulade vom winterlichen Gemüse in Blätterteig mit Hagebutten-Ingwerschaum

DESSERT

Topfenknödel mit Pflaumenkompott
Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanillesauce
Lebkuchen-Schokoladenmousse

EUR 46,00 pro Person

LIVECOOKING BUFFETS

—	BUFFET ITALIEN MIT LIVECOOKING	22	—
	BUFFET BERLIN-BRANDENBURG MIT LIVECOOKING	23	



LIVECOOKING BUFFETS

BUFFET ITALIEN MIT LIVECOOKING

VORSPEISEN

Grissini, Ciabatta und Safranbutter
Salat von Oliven, Artischocken, getrockneten Tomaten und Rukola
Verschiedene Blattsalate mit dreierlei Dressings
Fenchelsalat mit Orangen und Zwiebeln
Garnelenspieße mit Olivenöl, Knoblauch und Tomaten
Vitello Tonnato mit gartenfrischem Rukola
Antipasti von Land und Meer
Salat Caprese mit Pesto

SUPPE ALS FLYING BUFFET

Schaumsuppe vom Parmesan mit Pinienkernen

HAUPTSPEISEN

Osso buco mit Schmorgemüse
Geröstete Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Zweierlei Pasta mit Pesto, Rukola und Walnüssen
Herzhaftes Ratatouille mit Schafskäse überbacken

LIVE COOKING

Gebratene Calamaris und Gambas
Maishähnchenbrust mit Oliven, Knoblauch, Parmesan

DESSERT

Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Walnüssen
Italienischer Melonensalat mit Minze
Mandeltarte mit Apfelcreme
Panna Cotta „di Limonella“
Tiramisu

EUR 59,50 pro Person

LIVECOOKING BUFFETS

BUFFET BERLIN-BRANDENBURG MIT LIVECOOKING

VORSPEISEN

Brotauswahl mit Fassbutter, Schmalz und Kräutern
Salate aus den Gärten Brandenburgs mit verschiedenen Dressings
Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln
Kartoffelsalat mit Spreewälder Gurken und Frühlingslauch
Brandenburger Ziegenkäse auf Rukola
Mariniertes Zanderfilet auf einem Gemüsebett
Maispoulardenbrust mit Chili und Zitronengras, mariniert auf Salat

SUPPE ALS FLYING BUFFET

Geeiste Gemüsesuppe mit einem Krebschwanz-Spieß

HAUPTSPEISEN

Bardierte Fasanenbrust auf einem Gemüsebett
Kartoffelschiffchen mit Kartoffel-Kräuterfüllung
Risotto mit gebratenen Wiesenchampignons
Gegrilltes Gemüse mit Oregano und gestoßenem Pfeffer

LIVE COOKING

Gebratenes Zanderfilet mit Ruccola-Schaum
Rinderfilet mit Rosmarin-Schalotten

DESSERT

Brandenburger Käseauswahl mit Walnüssen
Bayrisch Creme mit Beeren der Saison
Griesflammerie an Portweinkirschen
Brandenburger Apfelkuchen
Frisches Obst

EUR 67,50 pro Person

FINGERFOOD & FLYING BUFFETS

MEDITERRAN	25
BERLIN-BRANDENBURG	26
GROSSE PAUSE // BACK-TO-SCHOOL	27



FINGERFOOD & FLYING BUFFETS

FLYING BUFFET MEDITERRAN

VEGETARISCH

Focaccia belegt mit Artischocken, Feta und Oliven
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumöl
Gemüsesticks mit Paprika- und Avocadodip

FLEISCH UND FISCH

Flammkuchenröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten, Rukola, und Serrano
Hackfleischbällchen Toskana
Garnelenspieße mit Limonendip

SÜSSES

Traubentarte mit Mascarponeschaum
Panna Cotta mit Aperolgelee

EUR 27,50 pro Person

FINGERFOOD & FLYING BUFFETS

FLYING BUFFET BERLIN-BRANDENBURG

VEGETARISCH

Pumpernickel mit Käsecreme und Radieschen-Sprossen
Brandenburger Minikartoffel mit Kräuterquark
Kandierte Cherrytomaten mit Kürbiskernpesto + Brotchip

FISCH

Gebeizter Bachsaibling auf marinierten Gurken
Flusskrebs-Cocktail
Fischterriner mit Sprossen

FLEISCH

Minibouletten mit Bautzener Senf
Gebackener Hähnchenspieß mit Apfel- Meerrettich-Dip
Rinderroulade auf Rotkohl mit Kloß

SÜSSES

Johannisbeer-Buttermilch-Törtchen
Berliner Apfelkompott an Vanillecreme

EUR 30,50 pro Person

FINGERFOOD & FLYING BUFFETS

FLYING BUFFET GROSSE PAUSE // BACK-TO-SCHOOL

WELCOME

Weiß- und Dunkelbrote, auf Wunsch in der Brotdose und in Butterbrotpapier
Käse-Feigen-Senf
Schinken-Ruccola
Mailänder Salami

KALTES

Büffelmozzarella auf Gurke und Tomate mit Basilikumpesto
Melonen-Schinken gespießt mit Physalis

WARMES

Spinat mit Wachtelspiegelei
Ingwerkarotte mit Thunfisch
Schnitzelchen mit getrüffeltem Kartoffelpüree
Pommes Frites in der Tüte
Currywurst mit Brot
Hausgemachte Mini-Bouletten
Mini-Schulburger

SÜSSES

Mini-Obst-Tarte
Verschiedene Cupcakes

EUR 43,00 pro Person

MITTERNACHTSSNACKS

NUMMER 1

Gulaschsuppe mit Brot

NUMMER 2

Berliner Currywurst mit Baguette

NUMMER 3

Chili con Carne mit Baguette

NUMMER 4

Kartoffelsuppe mit Würstchen und Majoran

NUMMER 5

Käseduett mit Trauben

NUMMER 6

Berliner Brotzeit mit Gewürzgurken

EUR 8,50 pro Person

SNACKANGEBOT FÜR TAGUNGEN

NUMMER 1

Zwei Französische Mini-Croissants
Belegtes Baguette oder Brötchen, wahlweise auch vegetarisch/vegan
Blechkuchenvariation
Frischer Apfel

EUR 9,00 pro Person

NUMMER 2

Zwei Mini-Berliner mit Fruchtfüllung
Gemüsesticks mit Quark- und Avocadodip
Belegtes Baguette oder Brötchen wahlweise auch vegetarisch/vegan
Obstplatte

EUR 10,50 pro Person

NUMMER 3

Laugenbrezel
Saisonale Suppe mit Dunkelbroten
Belegtes Baguette oder Brötchen wahlweise auch vegetarisch/vegan
Feine Gebäckvariation
Obstplatte

EUR 12,50 pro Person

NUMMER 4

Brotvariation mit Butter, Kräuterquark und Oliven
Saisonale Suppe
Schnittchen mit Lachs, Frischkäse, Schinken und Mailänder Salami
Feine Gebäckvariation
Obstplatte

EUR 13,00 pro Person



HOTEL
ODERBERGER
BERLIN



KONTAKT

ODERBERGER STR. 57
10435 BERLIN PRENZLAUER BERG
TEL +49 (30) 780 089-760

INFO@HOTEL-ODERBERGER.DE
WWW.HOTEL-ODERBERGER.DE