



FÜR SIE  
STELLEN  
WIR UNS  
GERNE  
AUF DEN  
KOPF

## Menüvorschläge

Wir freuen uns auf Sie im...



Sehr geehrte Gäste,

mit unseren Bankettvorschlägen möchten wir Ihnen Appetit auf unsere Restaurants machen.

Herzlichen Dank für das Interesse an unseren Leistungen, die wir sehr gerne in einem unserer Restaurants anbieten.

Bitte lassen Sie sich Zeit beim Aussuchen Ihres Menüs für Gruppen ab 15 Personen.

Wir möchten Ihnen jederzeit gerne zur Seite stehen, um Ihre Veranstaltungen mit Ihnen zu planen und durchzuführen.

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen bitte ein einheitliches Menü oder Büffet (Büffet ab 30 Personen) aus. Sollten Ihnen einzelne Gerichte nicht zusagen, können Sie diese selbstverständlich mit Gängen aus anderen Menüs tauschen.

Lassen Sie Ihrem Gaumen bei der Zusammenstellung Ihrer Gerichte freien lauf.

Eventuell erforderliche Preisänderungen kalkulieren wir nach.

Das komplette Aigner-Team steht Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zur Seite.

Gerne unterbreiten wir Ihnen je nach Jahreszeit auch saisonale Menüvorschläge oder berücksichtigen Diätvorschriften.

Ihr Menü begleiten wir gerne mit unseren tollen Weinen vom hauseigenen Weingut Horcher.



## Unsere Restaurants

Aigner am Gendarmenmarkt,  
Französische Straße 25, 10117 Berlin  
Tel.: 030-203751850/51,  
Fax: 030-203751859  
info@aigner-gendarmenmarkt.de  
www.aigner-gendarmenmarkt.de

**AIGNER**  
Gendarmenmarkt

Öffnungszeiten: täglich ab 12.00 durchgehend geöffnet  
Maximalkapazität Restaurant: 190 Personen  
Mindestumsatz bei Exklusivbuchung des Restaurants für eine  
Abendveranstaltung in der Regel: 15.000,00 Euro  
Während Messe - und Kongresszeiten auf Anfrage  
Maximalkapazität Veranstaltungsraum Delphinium: 190 Personen  
Mietkosten Delphinium für eine Abendveranstaltung: 1.400,00 Euro  
Im Catering ist die bislang maximal bewirtete Personenzahl 2.500.

Altes Zollhaus,  
Carl-Herz-Ufer 30, 10961 Berlin  
Tel.: 030-6923300  
Fax: 030-6923566  
info@altes-zollhaus.com  
www.altes-zollhaus.com



Öffnungszeiten: Di - Sa ab 18.00Uhr  
Für Gruppen öffnen wir auch für einen Mindestumsatz  
von 2500 € Sonntags und Montags sowie mittags  
Maximalkapazität Restaurant: 80 Personen  
Mindestumsatz für Exklusivbuchung des Restaurants: 4.000,00 Euro  
Maximalkapazität Schmugglerscheune: 100 Personen  
Mindestumsatz bei Exklusivbuchung des  
gesamten Hauses 8.500,00 Euro

Rotisserie Weingrün,  
Gertraudenstraße 10-12,  
10178 Berlin  
Tel.: 030-20621900  
Fax.:030-20623800  
info@rotisserie-weingruen.de  
www.rotisserie-weingruen.de

rotisserie  
**WEINGRÜN**

Öffnungszeiten: Mo-Sa ab 17.00Uhr  
Maximalkapazität : 90 Personen  
Mindestumsatz exklusiv: 5000,00 Euro

# Reservierungs- und Veranstaltungsvertrag



Tag: ..... Zeit: ..... Personenanzahl: .....

Name:.....

Sehr verehrte Gäste, bitte wählen Sie aus diesen Vorschlägen Ihr Menü aus. **(Ein Menü pro Veranstaltung)** Sollte Ihnen ein Gang innerhalb der Menüfolge nicht zusagen, so können Sie selbstverständlich einen anderen Gang aus einem der Menüs aussuchen. Eventuelle Preisänderungen teilen wir Ihnen dann mit. Alle Preise sind Inklusivpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die für die Veranstaltung zu erwartende Personenzahl nennen Sie uns bitte bei der Festlegung Ihrer Veranstaltung. Sie haben aber die Möglichkeit, uns die exakte Teilnehmerzahl, die auch Grundlage für die Anzahl der Ihnen in Rechnung zu stellenden Menüs sein wird, bis spätestens 2 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitzuteilen.

Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Restaurant dies zu verschulden hat, so hat das Restaurant Aigner Anspruch auf Berechnung der Bereitstellungskosten, insbesondere Speisen.

Der Anspruch des Restaurants beträgt bei Stornierung der Veranstaltung:

8 bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin Ersatz von 33% des entgangenen Speisen- Umsatzes.  
Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis\* x Personenzahl.

bis 7 Tag vor Veranstaltungstermin Ersatz von 66% des entgangenen Speisenumsatzes.  
Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis\* x Personenzahl.

ab 2 (Werk)-Tage vor Veranstaltungstermin Ersatz von 100% des entgangenen Speisenumsatzes.

Der Mindestmenüpreis beträgt mittags 29,00Euro und abends 42,00 Euro.

Wir behalten uns vor, in Einzelfällen Akontozahlungen zu erheben.

**Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und guten Appetit, Ihr Aigner Team**

Mit den genannten Vereinbarungen erklären wir uns einverstanden.

Datum:..... rechtsverbindliche Unterschrift.....

**Bitte retournieren Sie diese unterschriebene Vereinbarung per Fax an: (030) 203 75 18 59**

## Zur Mittagszeit im Aigner...

### Mittagsmenü 1

Cremesüppchen vom Frühlingslauch  
mit Havelländer Flußkrebsschwänzen

~

Sauerbraten von der Rinderschulter mit  
Kartoffel-Selleriepüree und Saucengemüse

~

Warmer Wiener Zwetschgenstrudel  
mit Schlagobers und Vanilleeis

### Mittagsmenü 2

Gefüllter Weizenpfannkuchen  
mit Zarenlachsfilet auf  
marinierten Strauchtomaten

~

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn  
auf Zucchini-Tomatengemüse mit  
gebratenen Kartoffel-Thymiannocken

~

Berliner Rote Grütze  
das Original mit Vanilleeis

### Mittagsmenü 3

Aigner`s Blattsalate mit Balsamicodressing  
und gebackener Schafskäsezigarre

~

Bachsablingsfilet unter der Kräuterkruste  
im Ofen gegart auf Meerrettich-  
Rahmspinat

~

Lauwarmer Streuselauflauf,  
mit angeschlagener Sahne und Cremeeis

### Menü 1 Berliner Menü

Berliner Kartoffelsüppchen  
mit Majoran und Miniboulette

~  
Zanderfilet  
mit Dillkruste auf Spreewälder Schmorgurken

~  
Sorbet  
von der Berliner Weiße

~  
Bauernente  
kross gebraten aus Brandenburg,  
mit Rahmwirsing und gefülltem Kartoffelkloß

~  
Rote Grütze  
Der Klassiker mit Vanilleeis

### Menü 2 Berliner Menü 2

Marinierter Spanferkelrücken mit Dörripflaumen  
und lauwarmen Havelländer Räucheraal

~

Königsberger Klopse vom Milchkalb mit  
Kapernsoße und Cassis-Roter Bete

~

Sorbet von der Berliner Weiße

~

Pochiertes Saiblingsfilet mit glaciertem Spitzkohl  
und gebackenen Blutwurstknödel

~

Schlesische Mohnpielen auf Vanillerahm  
(ein altes Rezept aus Omas Küche)

### Menü 3 Wiener Menü

Wiener Backhendelsalat mit Kürbispanade,  
Bio-Linda-Kartoffeln, Pflücksalat und  
gerösteten Kürbiskernen

~

Kräftige klare Rindssuppe mit Kaspressknödel

~

Wiener Krautwickerl vom Zander  
mit Sauerrahm und Speck

~

Gesottener Rinder-Tafelspitz  
aus dem Wurzelsud mit Apfelkren  
und Röst-Erdäpfeln mit Rahmspinat

~

Warme Marillenpalatschinken mit Vanilleeis

### Menü 4

Original Nürnberger Würstchen  
mit geriebenem Meerrettich und Rieslingkraut

~

Cremesüppchen vom Schluppenlauch mit  
Flusskrebsschwänzen

~

Wolfsbarschfilet  
gebraten, auf confierten Bio-Möhren  
mit Karotten-Koriander-sauce

~

Warmer Topfen-Mohnknödel mit  
Weinessigkirschen und Cremeeis

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

### Menü 5

Geschmelzter Enten-Knödel mit Stöckelkraut und Majoranbutter

~

Leichtes Riesling-Senfšuppchen mit Tiroler Bergschinken

~

Geschmorte Lammhaxe mit Zitronen- Gremolata und rosa gebratene Hüfte vom Weidelamm mit gerührter Rosmarin-Polenta und gefüllter Duxelles-Aubergine

~

Unser gebackener Streuselapfel mit Vanilleeis und angeschlagener Sahne

### Menü 6

Warm geräuchertes Bachsaiblingsfilet mit Kräuterbutter, Frühlinglauch-Quiche und Kräuterschmand

~

Klare Kraftbrühe von der Brandenburger Bauernente mit gebackener Käsestange

~

Geschmorte Ochsenbacke und Rinderfilet vom Uckermärker Rind mit Rotweinschalotten, Birne und Auberginen-Kartoffelstampf

~

Unser Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beerensauce und Cremeeis

### Menü 7

Lauwarmes Törtchen von der weltbesten Thüringer Blutwurst

mit Boskop Apfel und Sauerkraut

~

Cremesšuppchen vom roten Spitzpaprika mit Rucolaöl und Zandernocken

~

Confierte Keule von der Barbarie-Ente mit Sellerie-Kartoffelstampf, Weinessig-Gemüse und Preiselbeeren

~

Gebackener Wiener Zwetschgenstrudel mit Schlagobers und Vanilleeis

### Menü 8

Warmer Ziegenfrischkäse im Tiroler Schinkenmantel mit Pflücksalaten, Kartoffeldressing und Walnüssen

~

Klares Šuppchen vom Kikok-Maishuhn mit Liebstöckel und hausgemachten Nudeln

~

Müritzer Lachsforellenfilet mit Nussbutter-Ei-Bröseln, Kichererbsen, Lauch und Boskop-Apfel

~

Gebrannte Nougatcreme mit Zitrusfrüchten

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

## Menü 9

Kopfsalat und Frisee mit weichem Bio Ei geröstetem Speck vom Havelländer Apfelschwein, Kräuterbrot und Kalbsjus

~

Leichtes Cremesüppchen von weißen Bohnen mit Minze und Buttercroutons

~

Kabeljaufilet unter der Kürbiskernkruste auf Carnaroli-Risotto

~

Geschmortes Bäckchen und rosa gebratener Rücken vom Linumer Milchkalb mit Kartoffel-Pfifferlingsstrudel und Ingwer-Spitzkohl

~

Beerentörtchen mit Kaffee-Gewürzsahe und Cremeeis

## Menü 10

Terrine von Roter Beete und Frischkäse mit gebratenem Müritzwelsfilet und Meerrettich

~

Gefüllte Königinpastetchen mit Kalbfleischragout und Sauce Hollandaise überbacken

~

Lachsfilet unter der Parmesankruste auf Artischocken & Zucchini mit gebratenen Kräuterseitlingen & Paprikasauce

~

Weißes Nougatmousse im Glas mit eingeweckten Aprikosen und Haselnusskrokant

## Menü 11

Warmer Räucheraal auf Schnittlauchrührei und Vollkornbrot mit Spreewälder Schmandgurken

~

Cremesüppchen von jungen Erbsen mit Pfefferminze und Klößchen vom Schwarzfederhuhn

~

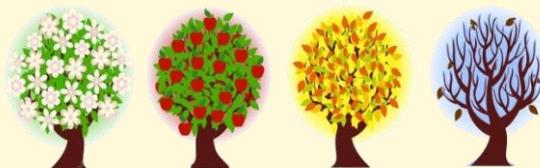
Wachsweiches Berliner Senfei auf frischem Blattspinat mit Mostrichsauce

~

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken unter der Marillenkruste mit gebackenen Waldpilzen im Filoteigsäckchen, Wirsinggemüse und Hagebuttensauce

~

Aigner`s Tarte von Herrenschokolade mit eingeweckten Brombeeren und weißem Kaffeeis



## Jahreszeiten-Menü

Falls Sie in unseren Vorschlägen nicht fündig werden, stellt Ihnen gerne unser Küchenchef, Andreas Klitsch, ein Menü mit Produkten der Saison zusammen.

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

## Vegetarisch und Vegan

„Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere: einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig, einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer.“

Francois Coppée

### Vorspeisen:

Unser Schrebergartensalat mit Granatapfeldressing und gerösteten Nüssen auf Ziegenfrischkäsespiegel

Kartoffel-Wasabisuppe mit Buttercrôtons

Karamellierter Chicorée mit Birnen und Ziegenkäse

Caprese im Reisblatt gebacken (Tomate-Mozzarella) mit Pinienkernvinaigrette

Grüner Papaya-Kokossalat \*

„Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen.“ Oscar Wild

### Hauptgänge:

Sellerieschnitzel in Kokospanade gebacken auf Joghurt-Schnittlauchsoße

Polentaschnitten mit Steinpilzfüllung auf lauwarmen Tomatensalat

Falafel mit pikantem Spitzkohlsalat und Avocado Dip \*

Tofu-Piccata mit Tomaten-Orangensoße

### Dessert:

Suchen Sie Süßspeisen aus unseren Bankettmenüs für Ihre vegetarische Entscheidung aus.

\* = Für Veganer geeignet

Für einzelne Vegetarier stellt Ihnen unser Küchenchef, Andreas Klitsch, gerne eine saisonale vegetarische oder vegane Alternative zusammen.

## Getränkepakete

Um es für Sie leichter zu machen Ihre Veranstaltung zu kalkulieren, möchten wir Ihnen zum Essen verschiedene Getränkepakete anbieten. Jedes dieser Angebote beinhaltet Weine unseres eigenen Weingutes HORCHER in der Pfalz. Winzer und Kellermeister, Wolfgang Grün, steht hier mit seinem guten Namen ein.



### Getränkepaket Mittag :

1 Glas Horcherwein 0,2l Cuvée weiß oder rot  
alternativ 2 Berliner Pilsener Bier  
oder 2 Soft-Getränke  
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)  
1 Kaffee - Espresso - Tee

### Getränkepakete Abend :

**Paket bronze ( 1,0l Gutsweine auf hohem Niveau)**

½ Flasche Horcherwein 0,5l  
Cuvée weiß oder rot  
alternativ Berliner Pilsener oder Soft-Getränke  
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)  
1 Kaffee - Espresso - Tee

**Paket silber (0,75l Ortsweine Weine aus traditionellen & besonders hochwertigen Weinbergen)**

1 Glas Riesling Winzersekt vom Weingut Horcher  
½ Flasche Horcherwein weiß oder rot  
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)  
1 Kaffee - Espresso - Tee

**Paket gold (0,75l Erste Lage Weine aus den besten Parzellen)**

1 Glas Riesling Winzersekt vom Weingut Horcher  
½ Flasche Horcherwein weiß oder rot  
½ Flasche Wasser (still oder sprudel)  
1 Kaffee - Espresso - Tee

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen

## Zum Empfang oder Cocktail

### Kalte Snacks

Tafelspitzsülze  
mit frischem Kren

Gemüse Crudité  
mit Meerrettich-Dip

Tête de Moine  
gehobelte Rose  
auf Vollkornbrot

Mini-Mozzarella  
aufgespießt mit  
Kirschtomate

Räucherlachs  
auf Salatgurke

Bruschetta mit  
Tomaten und Basilikum

Parmaschinken  
um die Grissinistange  
gewickelt

Eismeershrimps  
im Artischockenboden

Ochsentatar  
vom Weideochsen  
auf Pumpnickel

Soleier  
gefüllte Halbe

Aal aus dem  
Buchenrauch  
auf kleinem Brötchen

Entenleberparfait  
im Calvadosgelee

Miniboulette  
Das Berliner Original  
mit Mostrich

Rollmops  
mit Gewürzgurke

Balıklachs  
mit seinem Kaviar

Sushirolle  
Hausgemachte  
mit Avocado

Canapés  
frei nach Wahl  
oder bunt gemischt

### Warme Snacks

Mini-Currywurst  
ein Muss in Berlin

Blutwurst  
gebratene, auf  
glacierter  
Apfelscheibe

Gemüse-Wan-tan  
mit Curry-Dip

Nürnberger  
Rostbratwürstel  
auf Sauerkraut

Scampis  
gebacken,  
mit Aioli-Dip

Zwiebelkuchen  
aus der Pfalz

Bitoks  
Scharfe Russen  
mit Tomatensoße

Geflügelspieße  
mit Erdnußsoße

### Süße Snacks

Pfannkuchen  
der kleine Berliner

Erdbeeren  
im Schokotartlett

Petit fours  
bunt gemischt

Rote Grütze  
der Klassiker im Glas  
mit Vanillesoße

### Mitternachtssuppen

Gulaschsuppe  
und lecker

Sauerscharf Suppe  
wie in Asien

Kartoffelsuppe  
mit Majoran  
und Knacker

Tomatencreme-  
süppchen mit  
frischem Basilikum

Hier bitten wir Sie, eine Mindeststückzahl von 10 Snacks pro Sorte einzuhalten,  
und sich auf eine maximale Auswahl von 8 Sorten festzulegen

## Berliner -Büffet

### Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

### Salate

Gurkensalat mit Dillschmand

Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln

Kartoffelsalat mit geröstetem Speck

Blattsalate aus dem Umland mit verschiedenen

Dressings und Sauerteigcroutons

### Kalte Speisen

Bunte Auswahl an Heringsmarinaden

Geflügelroulade mit Spinat und Kräutern  
auf Sprossensalat

Auswahl von Havelländer Räucherfischen  
mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Berliner Soleier

### Warme Speisen

Geschmorte Rinderroulade in

Spätburgundersoße mit Gemüsestreifen  
und gratinierten Kartoffeln

Kalbfleisch-Bouletten mit geschmorten  
Zwiebeln und Bratkartoffeln

Geschmelzte Gemüseaultaschen  
aus dem Kräutersud

### Dessert

Berliner Rote Grütze mit Vanillecreme  
und flüssiger Sahne

Kaffeecreme-Schnittchen „Kranzlereck“

Omas Grießflammerie mit Apfelkompott

### Käse

Käseauswahl vom Biobauer  
mit Weintrauben und Walnüssen,  
frische Landbutter, Brotkorb

Reservierung ab 30 Personen

### Zusätzlich bieten wir an:

Gebratener Havelzander  
auf Spreewälder Schmorgurkengemüse

Unsere Brandenburger Bauernente  
aus dem Rohr mit Rahmwirsing

Sehr gerne vermitteln wir Ihnen zu  
Ihrer Veranstaltung Berliner Originale  
wie die Rixdorfer Blumenfrau oder  
den Altberliner Leierkasten-Mann.

Alle Büffets können wir im Restaurant  
Aigner nur bei Exklusivbuchungen  
oder im Delphinium anbieten.

Gerne erarbeiten wir Ihnen auch ein saisonales Büffet, sprechen Sie uns einfach an

## Mediterranes Büffet

### Suppe

Kartoffel-Tomatensüppchen  
mit feurig scharfer Salami  
oder  
Bouillabaisse von Mittelmeerfischen mit Sauce  
Rouille und geröstetem Weißbrot

### Salate

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse  
und Balsamico-Vinaigrette am Büffet zubereitet  
Salat von Strauchtomaten und Mozzarella  
mit frischem Basilikum  
Sprössensalat mit Coppaschinken  
Toskanischer Nudelsalat mit Schafskäse

### Kalte Speisen

Rosa gebratene Babarientebrust auf  
eingelegtem mediterranem Gemüse wie  
Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika  
Marinierter Lachs mit Olivenpesto  
Carpaccio vom Weideochsen mit  
Rucolapesto und Parmesankäse

### Warme Speisen

Penne piccole rigate mit Kräutersahne,  
Fetakäse und Paprika  
Loup de Mer im Kapern-Zitronensud  
mit Chorizo und Bohnenkernen  
Gebratene Spitzen vom Jungbullenfilet mit  
getrockneten Tomaten, Oliven und Gnocchi

### Käse

Französische Käsevariation mit Feigensenf und  
Früchtebrot, Landbrot und Butter

### Dessert

Spanischer Mandelkuchen mit Karamelkirschen  
Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren im  
Schokoladenmantel  
Crème brûlée mit Cassisblaubeeren  
am Büffet karamellisiert

Reservierung ab 30 Personen

## Galabüffet

### Suppe

Steinpilzsuppchen mit Buttercroutons

### Salate

Tomatensalat mit Büffelmilch-Mozzarella  
Pikanter Artischocken-Muschelsalat  
Blattsalate aus dem Schrebergarten  
mit Sauerteigcroutons und Gartensprossen

### Kalte Speisen

Cocktail von Riesengarnelen  
und Cavaillon-Melone  
Geräuchertes Bachforellenfilet  
mit Apfel-Meerrettich  
Lombardischer Bresaola mit Limonenöl  
Entenleber-Parfait im Calvadosgelee  
Rosa gebratene Hochrippe mit Tatarensoße  
Pochierter Lachs im Ganzen und  
hausgebeizter Lachs mit zweierlei Soßen  
Carpaccio vom argentinischen Weideochsen  
mit Rucolapesto und gerösteten Kernen

### Warme Speisen

Tournedos vom Charolais-Rind mit Cognac-  
Pfeffersauce und gratinierten Kartoffeln  
Gefüllte Röllchen von der Seesunge  
in Champagnersauce mit Basmati-Duftreis  
Getrüffelte Rahm-Gnocchi mit Blattspinat

### Käse

Bio-Käseauswahl vom Ander`l Bauer mit  
Weintrauben und Walnüssen, Brotkorb und  
frischer Landbutter

### Dessert

Gebackener Nussstrudel mit Waldbeeren  
Tonkabohnencreme mit Ananas und Papaya  
Catalanische Creme mit Blaubeeren in Cassissoße  
Petit fours & Himbeertarte

Reservierung ab 30 Personen