



Komm als Gast und geh als Freund

Im Brandenburger Havelland, direkt nordwestlich von Berlin, findet Ihr das Landgut Schönwalde inmitten wunderschöner Natur.

Es ist der ideale Ort, um dem Trubel der Großstadt zu entfliehen und neue Energie zu tanken. Egal, ob im gutseigenen Restaurant und Biergarten, in einem unserer individuell gestalteten Hotelzimmer, bei einem Familienfest oder einer Hochzeit im charmanten Herrenhaus, ob beim Reiten für Groß und Klein oder einem Zwischenstopp nach einer Wanderung durchs Havelland

—

auf dem Landgut Schönwalde ist jeder willkommen zu bleiben!

Es wird frisch gekocht und wir nutzen ausschließlich frische regionale Produkte aus ökologischem und nachhaltigem Anbau, sei es der Gemüsegarten in Briese-
lang oder die Kartoffel aus Bötzwow, denn nur das, was gerade hier wächst schmeckt wirklich nach zu Hause.

Hierbei werden die auserlesen Zutaten handwerklich veredelt und zum Genuss und Highlight jeden Essens.

Gern planen wir mit Ihnen Ihre Feier individuell.

Besonders empfehlen wir Ihnen unseren Schmaus. Hier kommt alles auf den Tisch und jeder bedient sich nach Geschmack. Dabei fehlt es an nichts, von Brot, Butter, Dips und Eingelegtes bis hin zu Salaten, Beilagen und zart geschmortem Fleisch.

Es wird zusammen gegessen, getrunken und gelacht.



Buffet Berlin - Brandenburg

Brot & Dips

Blattsalat mit Housedressing

Berliner Kartoffelsuppe

Matjesfilets mit Zwiebeln auf Gurkensalat

Berliner Minibulette auf Kartoffelsalat

Königsberger Klopse mit Kapernsoße

Kassler Nacken in dunkler Biersoße

Petersilienkartoffeln

Sauerkraut mit Äpfeln

Karottengemüse

Beerengrütze mit Vanillesoße

Berliner Luft

48,- Euro pro Person



Rustikales Grillbuffet

Brot & Butter

Orangen — Fenchelsalat mit schwarzen Oliven

mediterraner Pasta Salat mit getrockneten Tomaten, Pesto und Parmesan

rustikaler Kartoffelsalat

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

sizilianische Caponata

Coleslaw

vom Grill

marinierte Schweinenackensteaks

Lammbratwurst vom Schäfer

kleine Rindersteaks

Salsiccia

Grillkäse

mediterrane Gemüsespieße

dazu verschiedene Grillsoßen und Dips

Rosmarin Panna Cotta mit Coulis

weißes Schokoladenmousse

Frisches Obst

53,- Euro pro Person



März - August

Couscous Salat mit Basilikum, Minze und Lammbouletten
 Gurkenkaltschale mit Joghurt und Dill
 eingelegtes Grillgemüse
 Blattsalate & Krustenbrot

Maishähnchenbrust auf Zucchini, Tomaten und Gnocchi
 Schweinerollbraten mit Schmorkohl
 Blumenkohl „ polnisch“ mit Salzkartoffeln

Ofenschlupfer mit Apfel und Zimt
 Joghurtmousse mit Kirschkompott

43,– Euro pro Person

~

Brot und Dips

Büffelmozzarella mit Tomaten und Feigen
 Römersalat mit Parmesandressing, Garnelen und Bacon
 Geflügelroulade mit fruchtigem Linsensalat

Suppe der Saison

Kalbsmedaillons unter der Senfkruste mit Marktgemüse und Kartoffelchen
 Gemüsestrudel mit Ziegenfrischkäse auf Spinat
 Lachsforelle auf Fenchelgemüse

weißes Schokoladenmousse mit Beeren
 frisches Obst
 Zitronentarte
 Käseauswahl

58,– Euro pro Person



September - Oktober

Herbstlicher Radicchio Salat mit Walnüssen und Apfel
 Ziegenfrischkäse mit Feigenchutney
 Räucherfisch mit Roter Beete und Krustenbrot

Geschmortes vom Rind mit Wurzelgemüse & Serviettenknödel
 Saltimbocca vom Neuland Schwein auf cremigen Mangold
 Kartoffel- Pilzgratin mit Krischtomaten

Mandel Panna Cotta mit Kirschkompott
 Pflaumenstreuselkuchen

43,- Euro pro Person

~

Brot und Dips
 Lachsforellenbratlinge mit gehobeltem Fenchel
 geräucherte Entenbrust mit eingelegtem Kürbis
 Gemüsequiche mit Kräuterquark

Suppe der Saison

Wildragout mit Trauben, geschmorten Wirsing
 Coq au Vin mit Pilzen, Karotten und Ofen Kartoffeln
 Käsespätzle

Cheesecake mit Beerenkompott
 Käseauswahl mit Feigensenf
 Zimt-Tiramisu im Glas
 Frisches Obst

58,- Euro pro Person



November - Februar

Krustenbrot und Schmalz

Rotkohlsalat mit Preiselbeeren

Entenrillette und eingelegter Kürbis

gebackene Linsenbällchen mit Kräuterdip

geschmorte Rinderschaukel an Rübengemüse

Geflügelfrikassee mit Karotten, Pilzen und Kräuterreis

Schupfnudelpfanne mit Spitzkohl

Pflaumenröster mit Mascarponecreme

Gewürzkarottenkuchen

43,- Euro pro Person

~

geräucherte Entenbrust auf Steckrüben-Orangensalat

kurz gebeizte Lachsforelle mit Roter Beete

Käseknusperstangen und Krustenbrot

Gemüsetartelettes mit Pesto

Suppe der Saison

Gekrustete Wildmedailions auf Wurzelgemüse

gefüllte Perlhuhnbrust mit Ricotta an Kürbis und Kartoffelstampf

Römische Gnocchi mit Spinat

Bread & Butter Pudding mit Vanillesoße

Käsebrett

Nougattrifle mit Birne

58,- Euro pro Person



Fingerfood gemischt (3 Sorten)

gefüllte Kartoffeln saisonal (vegetarisch)
 Spinatquiche (vegetarisch)
 Lauchquiche mit Speck
 Dattel im Speckmantel
 Pflaume im Speckmantel
 Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
 gebackene Linsenbällchen
 hausgemachte Mini-Bouletten
 Wraps mit Forelle und Frischkäse
 Canapes aux Jour

8,50 Euro pro Person

Gern ergänzen wir Ihr Fingerfood mit Brezeln und Kräuterquark

5,00 Euro pro Person

Einzel oder als Ergänzung, eine bunte Auswahl an Flammkuchenstückchen

5,00 Euro pro Person



Mitternachtssnack

deftige Gulaschsuppe
8,50 Euro

Currywurst mit Kartoffelstroh
5,50 Euro

Käse & Brot
10,00 Euro

Soljanka
6,50 Euro

Mini-Burger
9,00 Euro

Kartoffelsuppe vegetarisch 6,50 Euro
mit Wiener Würstchen 7,50 Euro

Kinder werden wie folgt berechnet:

bis 6 Jahre ohne Berechnung
bis 12 Jahre 50 % des Preises
ab 12 Jahre voller Preis