

# HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

## *Buffet Domicil*

### *Vorspeisen*

Geräucherte Saiten vom Fjordlachs, Apfelsahnemeerrettich



Tomatenscheiben mit Mozzarella Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl  
und geschrotetem Pfeffer



Poulardenbrustfilets mit Früchten garniert

### *Salate*

Auswahl frischer Gartensalate mit diversen Dressings



Gemüsesalat "Teltow" mit Eihälften garniert



Gurkensalat

### *Warm*

Schweinerückenmedaillons mit Tomaten und Käse überbacken



Berliner-Minibouletten mit Kräuterbutter gratiniert



Gratinkartoffeln, Marktgemüse



Tortellini mit Butterbrösel überbacken auf Schnittlauchsamtsauce

### *Dessert*

Frischer Obstsalat



Rote Grütze mit Vanillesauce

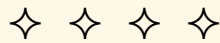


Auswahl von Rohmilchkäsen mit Trauben gratiniert



Brotauswahl, Butter

Preis pro Person EUR 26,00



HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

*Buffet Charlotte*

*Suppe*

Broccolirahmsuppe  
mit Streifen von mild geräucherten Fjordlachs

*Vorspeisen*

Brandenburger Braten- und Schinkenplatte  
Schweinebraten, Putenbrust, Lachsschinken,  
geräucherter Kochschinken mit Mixed – Pickles  
und Melonenschiffchen garniert – Sauce Remoulade –



Salat „Nicoise“  
Salat mit Blattsalat, Prinzeßbohnen, Tomaten,  
Salatgurken, Thunfisch, Eiviertel, Anchovis  
mit Sauce Vinaigrette



Gegrillte Streifen von der Poulardenbrust  
auf einem gemischten Salat angerichtet  
Italien Dressing



Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat

*Warm*

Geschnetzeltes „Züricher Art“  
mit frischen Champignons,



geschmelzte Bandnudeln,  
Buttergemüse



Brandenburger Krustenbraten mit Zwiebelbratensauce,  
Bistrokartoffeln

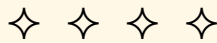
*Dessert*

Schokoladenmousse  
frischer Obstsalat



Brotauswahl und Butter  
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Trauben gratiniert

Preis pro Person EUR 29,00



# HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

---

## *Lunchbuffet Beispiel*

### *Vorspeisen*

Französische Zwiebelsuppe mit Käse

### *Salate*

Auswahl frischer Gartensalate mit diversen Dressings



Tomaten-/ Gurkensalat



Brotauswahl, Butter

### *Warm*

Geschnetzeltes Züricher Art



Geschmelzte Bandnudeln



Tortellini mit Butterbrösel überbacken auf Schnittlauchsauc

### *Dessert*

Frischer Obstsalat

Preis pro Person EUR 19,00

*Haben Sie nichts passendes gefunden? Haben Sie ein bestimmtes Budget?  
Auf Wunsche stellen wir Ihnen gerne Ihr individuelles Buffet zusammen!*



# HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

## *Alternative Buffetbestandteile*

### Suppen

1. Tomatencremesuppe
2. Zwiebelsuppe
3. Kraftbrühe vom Tafelspitz
4. Herzhafte Gulaschsuppe
5. Broccoli-cremesuppe mit Lachs

### Warme Gerichte

1. Kalbsrücken, Steinpilzsaucce, Rosmarinkartoffeln, Bohnenbunschen
2. Zartes, gegrilltes Schweinerückensteak mit Marktgemüse und Bistrokartoffeln
3. Gegrilltes Putensteak mit Kräuterbutter und Kartoffel – Gemüsegratin
4. Rinderroulade in kräftiger Sauce, geschmort mit Gurken, Speck und Zwiebeln, gebutterte Salzkartoffeln
5. Geschnitzeltes "Züricher Art", Bandnudeln
6. Riz Casimir, Putenbruststreifen in Currysauce mit Pfirsichen verfeinert, Reis, Salatbouquet
7. Geschnitzeltes vom Rind „Stroganoff“, Bandnudeln und Salatbouquet
8. Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken, Kartoffelecken, Salatbouquet
  
9. Riesengarnelen in Curry-Safransauce an einer Sauce von grünem Curry und Safran, Bandnudeln oder Reis
10. Norwegischer Fjordlachs – pochiert – auf Blattspinat an Pommery-Senf-Sauce, Wildreis
11. Großer, gemischter Salat Nicoise mit Thunfisch, Anchovis und Ei
12. Tortellini mit Spinat Ricottafüllung auf einer Schnittlauchsauce
13. Zanderfilet, Reislingsauce, Wildreis
  
14. Kartoffel – Gemüsegratin mit Champignonköpfen in Rahm und Marktgemüse, mit Käse überbacken
15. Gegrilltes, mediterranes Gemüse, Reis, Beilagensalat

## *Auf Wunsch bieten wir Ihnen Getränkepauschalen:*

3 Stunden:	20 EUR
4 Stunden:	28 EUR
5 Stunden:	32 EUR

Die Pauschale umfasst Bier, offene Weine und ausgewählte Flaschenweine, alkoholfreie Getränke sowie Kaffee nach dem Essen. Eine Auswahl unserer Weine finden Sie auf unserer homepage.

