

WIR FEIERN SIE!

VERANSTALTUNGSMAPPE 2019



VCH-Hotel Morgenland

Finckensteinallee 23-27

12205 Berlin

Tel.: 030 - 843889-0

Fax: 030 - 843889-79

www.hotel-morgenland.de

info@hotel-morgenland.de

Sie planen die Taufe Ihres Kindes, die goldene Hochzeit der Schwiegereltern oder den eigenen Geburtstag? Das Hotel Morgenland ist der kompetente Partner für Ihre Feiern und Feste im kleinen und großen Rahmen.

Sprechen Sie uns an!

Für Familienfeiern für bis zu 48 Personen empfehlen wir ihnen unser Restaurant. Nach Ihren Wünschen festlich eingedeckte Tische schaffen eine besondere Atmosphäre. Die vorhandene Bühne und der Flügel können gern benutzt werden.

Unser Konferenzraum eignet sich für Veranstaltungen im kleineren Kreis bis zu 32 Personen. Zu allen Räumen besteht ein barrierefreier Zugang.

Gern begrüßen wir Sie und Ihre Gäste mit einem feierlichen Sektempfang. Festliche Buffets, köstliche Torten, fruchtiger Kuchen und feines Fingerfood lassen keine Wünsche offen.

In unserer Veranstaltungsmappe finden Sie einige Anregungen für Ihre Feier. Gern unterbreiten wir Ihnen ein speziell auf Ihre Wünsche abgestimmtes unverbindliches Angebot.



FRUCHTIGE TORTEN ...



**Erdbeer-
Buttermilch-Torte**



**Torte „Birne
Helene“**



**Mango-Crème-
Fraîche-Torte**



**Heidelbeer-
Panna Cotta Torte**



**Brombeer-
Limetten-Torte**



**Aprikosen-
Zitronen-Torte**



**Crème Ricotta-
Pfirsich-Torte**



**Himbeer - Pfirsich
- Joghurt Torte**



**Himbeer-Käse-
Sahne-Torte**



**Panna Cotta-
Orangen Torte**

SÜSS & SCHOKOLADIG ...



Eierlikör-Torte



Kokos-Schoko-Kuchen



Mandel-Bienenstich



Mandeltarte Klassik



Marzipan-Amaretto-Torte



Mousse-au-chocolat-Torte



Praliness-Nougat-Creme-Torte



Sachertorte



Schwarzwälder-Kirschtorte



SMARTIES Kuchen

PRACHTSTÜCKE NEW STYLE ...



***Apfel-Vanille-
Crunchy-Ecke***



***Cranberry-
Buttermilch-
Crossie-Ecke***



***Doppel-
Schokomousse-
Crispy-Ecke***



***Mango-Joghurt-
Crunchy-Ecke***



***Erdbeer-Lemon-
Crunchy-Ecke***



***Heidelbeer-
Mascarpone-
Crispy-Ecke***



***Salted-Caramel-
Walnuss-Crispy-
Ecke***



***Kirsch-Vanille-
Crossie-Ecke***

LECKER BLECHKUCHEN ...



**Holunder-
Streusel-
Blechkuchen**



**Mirabellen-
Blechkuchen**



**Stachelbeer-
Baiser-
Blechkuchen**



**Pflaumen-
Blechkuchen**

BESONDERE WÜNSCHE ...



**Ananas-Käse-
Sahne-Schnitte**

gluten- & laktosefrei



**Schoko-Sahne-
Schnitte**

gluten- & laktosefrei



**Erdbeer-Käse-
Sahne-Schnitte**

gluten- & laktosefrei



Apfelkuchen

vegan

ABENDBUFFET „MEDITERRAN N° 1“

„Anti Pasti“

Gegrilltes Gemüse der Saison mit Knoblauch & mediterranen Kräutern

Babymozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum Pesto

„Vitello Tonnato“

Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernmayonnaise

Streifen von der Rinderhüfte mit Balsamico Glace, Parmesan und Rucola

~ ~ ~

„Involtini“

Hähnchenschnitzel gefüllt mit frischem Blattspinat, Sommergemüse und Rotweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln

Gnocchi „Terzetto“ mit Tomatensugo (vegetarisch)

~ ~ ~

Klassisches Tiramisu

~ ~ ~

Ciabatta, Tomaten- und Kräuterbutter

ABENDBUFFET „MEDITERRAN N° 2“

„Anti Pasti de luxe“

*Gegrilltes Gemüse der Saison, sautierte Champignons,
Salbei-Honig-Möhrchen*

Italienischer Safran-Reis Salat mit mediterranem Gemüse

Parmaschinken mit Honigmelone

*Zucchini-Fässchen mit gebratenem Lachs Tatar gefüllt
Carpaccio vom Roastbeef mit Tomaten-Thaispargel Vinaigrette*

~ ~ ~

„Saltime Bocca“

vom Kalb mit Marsalajus und Gnocchi

*Zander auf der Haut in Zitronenbutter gebraten
mit mediterranem Zucchini-Paprikagemüse und Wildreis*

~ ~ ~

Joghurtcreme mit italienischem Mandelbiskuit

Mascarponecreme mit Obstsalat der Saison

~ ~ ~

Ciabatta, Tomaten- und Kräuterbutter

ABENDBUFFET „BERLIN UND UMLAND“

Rustikale Räucherfischplatte mit Preiselbeermeerrettich

Hausgemachte Minibouletten mit Bautzener Senf

*Hausgemachte Sülze mit marinierten Schalotten
und Kartoffelspecksalat*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
und Essiggemüse*

*Marktfrische Salate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Feta
und zweierlei hausgemachtem Dressing*

*Verschieden angemachte Salate
(Tomaten-Schnittlauch-Salat, Gurken-Dill-Salat, Berliner Kartoffelsalat)*

~ ~ ~

*Das Beste von der Sau
in kräftiger Dunkelbiersauce mit Speckgemüse und Knödelvariation*

Gebratener Zander mit Rahmsauerkraut und Kartoffel- Gratin

~ ~ ~

*Grießflammeri auf Himbeermark
Rote Grütze mit Vanillesauce*

~ ~ ~

Ciabatta, Tomaten- und Kräuterbutter, Schmalz

ABENDBUFFET „ASIA“

Gebratene Lachswürfel mit Garnelen-Cracker

Hähnchen Spieße in Erdnusssauce

Glasnudel-Salat mit Wakame Algen

Asiatischer Rindfleischsalat

Reissalat mit Papaya, Cashewkernen & gebratenen Garnelen

~ ~ ~

*„Tom Kha Gai“ (Hähnchen)
Thailändische Kokossuppe (Zitronengrassuppe) mit Hähnchenfleisch*

Kartoffel- Kokos Curry „spicy“ (vegetarisch)

Tandoori- Huhn mit Wok Gemüse und Duftreis

~ ~ ~

Exotischer Fruchtsalat mit Mango Lassi

Limonen-Kokos Milchreis mit Pflaumenmus

ABENDBUFFET „FRANKREICH“

Salat „Nicoise“

*Wildkräuter Salat mit getrockneten Aprikosen,
Schinken-Croutons und Ziegenkäse*

Taboulé Salat mit Tomate und Minze

*Lachs- Zanderterrine mit Brunnenkresse
und Kaviar-Crème*

Quiche „Lorraine“ und Quiche „Legumes“ (veg.)

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeerdressing

~ ~ ~

französische Zwiebelsuppe mit Croutons

~ ~ ~

„Boeuf bourguignon“

mit Kartoffel- Sellerie Püree und Vichy Möhrchen

oder

*Maispoularde mit Estragon in Weißwein gegart, dazu französisches Pfannengemüse und
Ofenkartoffeln mit Rosmarin*

*Seezungen-Röllchen mit roten Trauben und Schalotten
auf Blattspinat*

~ ~ ~

Weißer Mousse au Chocolat mit frischen Beeren

Tarte au Chocolat mit Cointreau

~ ~ ~

Baguette und verschiedene Buttersorten

GETRÄNKE

Kaffeesspezialitäten

<i>Cafè schwarz</i>	<i>Tasse</i>	€ 1,50
<i>Espresso</i>	<i>Tasse</i>	€ 1,50
<i>Cappuccino</i>	<i>Tasse</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino mit Kakao</i>	<i>Tasse</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino Typ „Irish Coffee“</i>	<i>Tasse</i>	€ 2,00
<i>Schokoladencreme</i>	<i>Tasse</i>	€ 2,00
<i>Cafè au lait</i>	<i>Tasse</i>	€ 2,00
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Glas</i>	€ 2,50

Tee by Althaus Tea

<i>English Breakfast St. Andrews</i>	<i>Kännchen</i>	€ 2,00
<i>Royal Earl Grey</i>	<i>Kännchen</i>	€ 2,00
<i>Sencha Senpai - japanischer Grüntee</i>	<i>Kännchen</i>	€ 2,00
<i>Grün Matinee</i>	<i>Kännchen</i>	€ 2,00
<i>Wild Berries - Früchtetee</i>	<i>Kännchen</i>	€ 2,00
<i>Persischer Apfel - Früchtetee</i>	<i>Kännchen</i>	€ 2,00
<i>Bavarian Mint - Pfefferminztee</i>	<i>Kännchen</i>	€ 2,00
<i>Rooibush Strawberry Cream</i>	<i>Kännchen</i>	€ 2,00



Mineralwasser, Softgetränke & Säfte

<i>Lichternauer - spitzig</i>	<i>1,0 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Lichternauer - pur</i>	<i>1,0 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Lichternauer - spitzig</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Lichternauer - pur</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Pepsi (koffeinhaltig)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Pepsi Light (koffeinhaltig)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Mirinda Orange</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Seven up</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Bionade – verschiedene Sorten</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Dietz Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Dietz Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,00</i>

Bier

<i>Becks</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Berliner Pilsner</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>König Pilsener</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Erdinger Hefeweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,00</i>

Sekt / Prosecco

<i>Schloss Herrenfels; halbtrocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Vino Frizzante Frivolino Ponte; trocken – Italien</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 15,00</i>

Weißwein

<i>Chardonnay; trocken - Frankreich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Grauburgunder; trocken Q.b.A. Pfalz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 15,00</i>

Rotwein

<i>Merlot Aimery-Sieur d`Arques;</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>trocken - Frankreich</i>		
<i>Cabernet Sauvignon; trocken – Frankreich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 15,00</i>

Alle Preise inkl. MwSt. - Änderungen vorbehalten!

LEISTUNGEN & INFORMATIONEN

- Sektempfang:** *30 minütiger Stehempfang mit Prosecco, Orangensaft und Mineralwasser*
- Kaffeetafel:** *Kaffee, Tee und Kakao ohne Beschränkung, Kuchenbuffet mit 2 Stücken Kuchen / Torte pro Person nach Wahl*
- Abendbuffet:** *entsprechend der Beschreibung*
- Preise:** *inklusive Raummiete, Dekoration, Servicepersonal, Mehrwertsteuer*
- Kinder:** *Kinder bis zur Vollendung des 6. Lebensjahres sind frei, Kinder bis zur Vollendung des 12. Lebensjahres zahlen 50 % des Preises.*
- Veranstaltungsende:** *Aufgrund unserer gesetzlichen Vorgaben muss ab 22.00 Uhr auf laute Musik u.ä. verzichtet werden. Das Ende der Veranstaltung darf 1.00 Uhr nachts nicht überschreiten.*

PREISE

	Konferenzraum			Restaurant			max. Stunden	
	20 - 24	25 - 29	30 - 34	35 - 39	40 - 44	45 - 48		
Sektempfang Kaffeetafel Buffet "Mediterran N°1"	83,20 €	81,90 €	77,25 €	76,10 €	75,50 €	73,50 €	73,00 €	10
Sektempfang Kaffeetafel Buffet "Mediterran N°2"	87,70 €	86,40 €	81,75 €	80,60 €	80,00 €	78,00 €	77,50 €	10
Sektempfang Kaffeetafel Buffet "Berlin und Umland"	86,70 €	85,40 €	80,75 €	79,60 €	79,00 €	77,00 €	76,50 €	10
Sektempfang Kaffeetafel Buffet "ASIA"	86,70 €	85,40 €	80,75 €	79,60 €	79,00 €	77,00 €	76,50 €	10
Sektempfang Kaffeetafel Buffet "Frankreich"	88,20 €	86,90 €	82,25 €	81,10 €	80,50 €	78,50 €	78,00 €	10
Sektempfang Buffet "Mediterran N°1"	62,95 €	61,65 €	58,60 €	58,20 €	57,60 €	57,30 €	56,80 €	8
Sektempfang Buffet "Mediterran N°2"	67,45 €	66,15 €	63,10 €	62,70 €	62,10 €	61,80 €	61,30 €	8
Sektempfang Buffet "Berlin und Umland"	66,45 €	65,15 €	62,10 €	61,70 €	61,10 €	60,80 €	60,30 €	8
Sektempfang Buffet "ASIA"	66,45 €	65,15 €	62,10 €	61,70 €	61,10 €	60,80 €	60,30 €	8
Sektempfang Buffet "Frankreich"	67,95 €	66,65 €	63,60 €	63,20 €	62,60 €	62,30 €	61,80 €	8