

Liebe Max & Moritz-Gäste!

Auch in diesem Jahr möchten wir Sie einladen Ihren runden Geburtstag, Ihre Firmenfeier oder Ihren nächsten großen Empfang bei uns im Max und Moritz zu verbringen. Ob im Gastraum, in unserem Wilhelm Busch Saal, oder in unserer neu eröffneten Bel Etage, beim Essen à la carte, Schlachteplatten oder Finger Food Buffet – in unserem gemütlichen Wirtshaus werden Sie von Witwe Bolte verwöhnt...

Zur wohlgefälligen Ansicht und Auswahl finden Sie auf den folgenden Seiten unsere Buffetangebote.

Bitte reservieren Sie Ihre Veranstaltung im Max und Moritz gleich persönlich, oder rufen Sie uns an (Tel./Fax: 030-69 5159 11).

Per E-mail können Sie unter folgender Adresse mit uns in Kontakt treten: mikuhlmann@gmx.net.

Ihr Max und Moritz Team

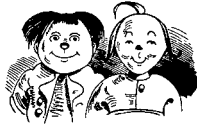
Dear Guests of Max & Moritz!

When it comes to our buffet evenings, hospitality at Max and Moritz has no limits. We challenge anybody to better our buffets and prices. With a top kitchen team and friendly and professional service personnel we would love to show you what we can do. If language is problematic, let it not be! We are more than adequately versed in english and french, and a short conversation with our teamleader should clarify most queries you may have.

Booking and reservation is always possible via e-mail (mikuhlmann@gmx.net) or phone (030-69 5159 11).

Your Max & Moritz Team





Berliner Buffet

Die Zusammenstellung dieses Buffets orientiert sich an Gerichten aus der Berliner Küche. Traditionell und von vielen Gaumen im Laufe der Jahrhunderte getestet, muß es den Vergleich zu moderner Kochkunst nicht fürchten. Mit Liebe zum Detail und ausgesuchten Zutaten präsentieren wir Ihnen ein Buffet im Stil der guten alten Zeit.

Suppen zur Wahl

Berliner Löffelerbsen oder Pürierte Kartoffelsuppe
wahlweise vegetarisch oder mit Speck und Würstchen



Warme Hauptgerichte

Schlachteplatte mit Scheiben vom Casselerbraten, gepökeltem Eisbein,
geräucherten Mettenden, Grünkohl und Sauerkraut und Salzkartoffeln
Kutscher Gulasch nach Art des Hauses dazu Butterspätzle



Salate

Nudelsalat mit Joghurtdressing, Kartoffelsalat mit Essig und Öl, marinierte Salate
(Gurke, Tomate, Kraut und Rote Beete)



Kalte Platten

Bouletten, Hackepeter, Rollmops, Brathering



Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäse



Dessert

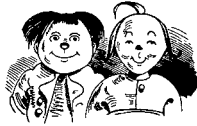
Hausgemachte Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße



Inklusive Brotauswahl, Gemüestifte, Dips und Saucen

Preis pro Person: 21.50 Euro





Mediterranes Buffet

Ferienstimmung und Urlaubserinnerungen werden mit diesem Buffet geweckt. Das ganze Jahr über bieten wir Ihnen die Möglichkeit, auf kulinarische Reise zu gehen. Wir entführen Sie in Länder rund um das Mittelmeer, und laden Sie ein auf eine Entdeckungsreise gemeinsam mit unserem internationalen Küchenteam.

Suppe

Minestrone, Tomatisierte italienische Gemüsesuppe **oder**
Portugiesische Süsskartoffelsuppe mit Kokos, Ingwer und Koriander



4 Warme Hauptgerichte:

1. Marinierte Garnelenspieße, gebraten in Olivenöl auf einem Bett aus Antipasti
2. Gefüllte Riesenchampignons
3. Gebratenes Fischfilet auf Nordafrikanischer Yassasauce (scharf) **oder**
3. Tranchen vom Lachsfilet auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce
4. Brasato, toskanischer Rinderschmorbraten mit Rotwein-Kräutersud **oder**
4. Sizilianisch gebackene Hähnchenkeulen mit Paprika, Fenchel, Oliven und Zitronen



Beilagen

Kartoffelgratin, Backkartoffeln, Basmatireis, Gemüse der Saison



Salate

Griechischer Bauernsalat, Meditteraner Nudelsalat, Blattsalat



Kalte Platten

Serranoschinken mit Galiamelonenspalten
Hausgebeizter Lachs „Spanische Art“ mit Fenchel und Limetten
Boquerones, gebackene Sardellen mit Salsa Verde
Mozarella Caprese mit Basilikumpesto



Käseplatte mit verschiedenem Hart- und Weichkäse



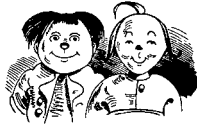
Desserts

Frischer Obstsalat mit griechischem Joghurt und Nüssen
Tiramisu



Inklusive Brotauswahl, Gemüestifte, Dips und Saucen

Preis pro Person: 24,50 Euro



Max und Moritz Buffet

Für Ihren ganz besonderen feierlichen Anlaß

Suppe

Hochzeitssuppe „Spreewälder Art“ mit Fleischbrühe **oder**
Vegetarische Suppe der Saison



Warme Hauptgerichte

Schweinelachsbraten im Kräuter-Honig-Senfmantel mit Altbiersoße
In Knoblauch, Kräutern und Olivenöl marinierte Lammkeule auf grünen Bohnen- und
Möhrengemüse mit Rosmarinjus
Marktfrischer Fisch, gedünstet auf glasierten Gemüsestiften mit Apfelweinsauce
Vegetarisches Hauptgericht, (Chefkoch Auswahl, je nach Saison und Wunsch unserer Gäste)



Beilagen

Kartoffelgratin, Basmati Reis, Backkartoffeln



Salate

Blattsalate mit Croûtons, Pinienkernen, gebratene Champignons und Balsamico Vinaigrette,
Tomaten mit frischen Kräutern und Honigdressing, Gurkensalat mit Minz-Joghurt-Dressing



Kalte Platten

Rosa gebratenes Roastbeef mit Meerrettichsoße **oder**
Vitello Tonnato (rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße
Räucherfischplatte mit verschiedenen Räucherfischspezialitäten



Käseplatte Deluxe



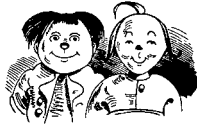
Desserts

Mousse au chocolat
Obstsalat mit Vanille/Mangojoghurt
Grießflammerie



Inklusive Brotauswahl, Gemüsestifte, Dips und Saucen

Preis pro Person: 28.50 Euro



Finger Food Buffet

Sie planen einen kulinarischem Abend und möchten Ihre Gäste verwöhnen?

Dann zeigen wir Ihnen gerne unsere feinsten und raffiniertesten Kreationen!

Alle Komponenten unseres Buffets sind von uns frisch hergestellt ohne einen Hauch von Fertigprodukten.

Marinierte Mozzarella-Kugeln-Cherrytomaten-Spieße

Saté Spiesse, mariniertes Hähnchenfilet mit Erdnuss-Kokos-Dip

In Knoblauch und Kräutern marinierte Garnelenspieße mit Avocado-Joghurt-Dip

Crêpesröllchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Lachs

Crêpesröllchen gefüllt mit getrockneten Tomatenfrischkäse und Serranoschinken

Gebackene Pflaumen im Speckmantel

Russische Eier: gekochte, halbierte Eier mit einer Füllung aus Frischkäse, Majonaise und Eigelb

Pikante Hackfleisch-Feta-Bällchen

Verschiedene Canapes vom Pumpernickel und Weissbrot

Verschiedene Käse-Obst Spieße

Gebackener Camembert in Mandelpanade

Miniature Panna Cotta

Inklusive Brotauswahl, Gemügestifte, Dips und Saucen

Preis pro Person: 23.50 Euro