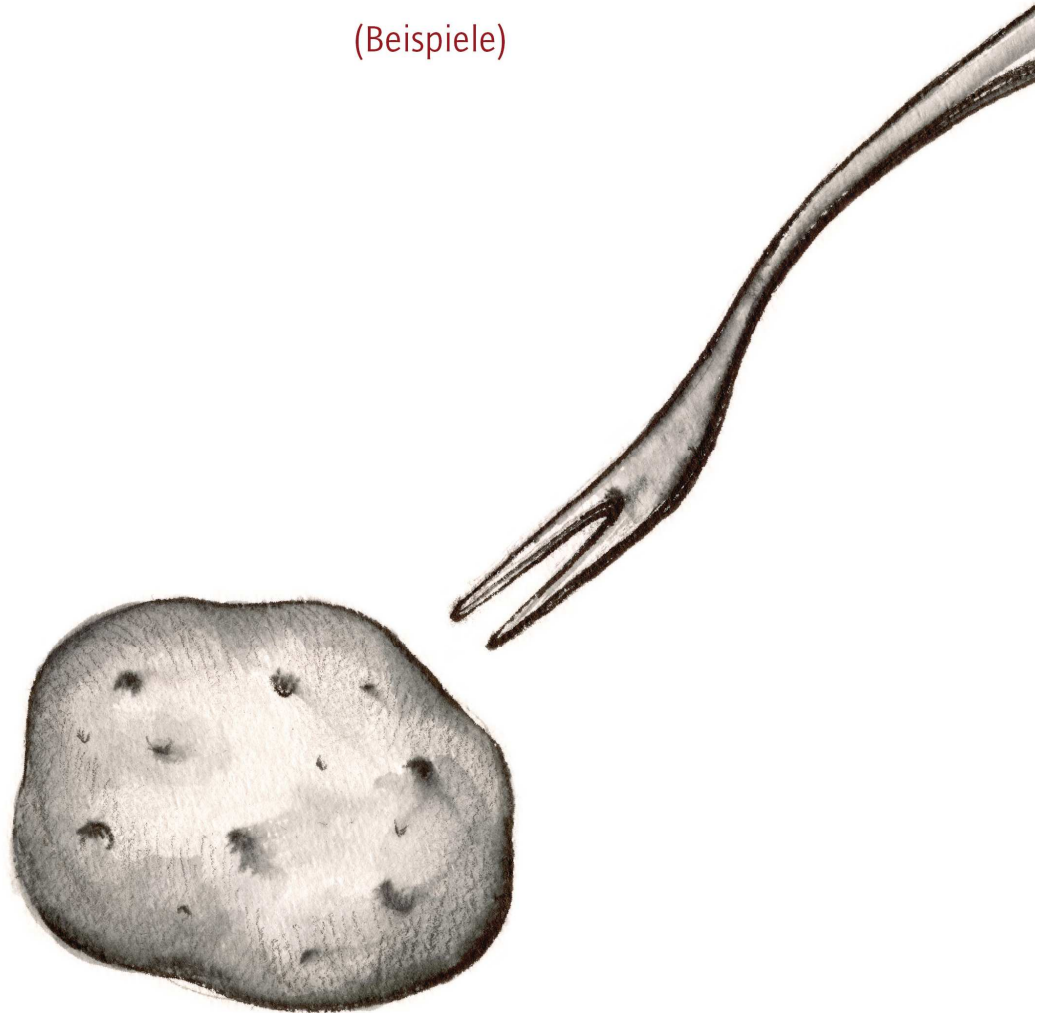


# Menues für Feiern & Events

(Beispiele)



**Restaurant „Die Schule“**

**DEUTSCHE KÜCHE | TÄGLICH 11.00 – 24.00**

Kastanienallee 82 :: 10435 Berlin-Prenzlauer Berg :: 030/780089-551 :: [www.gls-restaurant.de](http://www.gls-restaurant.de)



Sie können unser Restaurant gerne für Firmenfeiern, Familienfeste und Events aller Art mieten. Innen finden bis zu 120 Personen Platz, auf der Terrasse verfügen wir über 50 Sitzplätze.

In Kombination mit den anderen Räumlichkeiten auf unserem Campus organisieren wir Veranstaltungen für bis zu 450 Personen.

Gerne beraten wir Sie bei der Gestaltung Ihrer Feier.



Menü, Umfang und Preis Ihrer Feier können individuell und nach Ihren Wünschen abgesprochen werden.

Eine 5-stündige Getränkepauschale inklusive 1 Sorte Rotwein, 1 Sorte Weißwein, Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee und Wasser bieten wir ab 25,00 € pro Person an.

Wir laden Sie gern zu einer Weinprobe zu uns ein.



Sie können wählen zwischen 3- bis 5-Gang-Menüs und verschiedenen Buffets, im Folgenden finden Sie einige von ihnen zur Ansicht.

Wenn Sie bestimmte Speisenwünsche haben oder die angebotenen Varianten ergänzen oder verändern möchten, berät unser Küchenchef Sie gern bei der Zusammenstellung.

# Menüvorschläge

## **Pastamenü**

Tomaten-Karotten-Suppe mit Ingwer und Sahnehäubchen  
Tagliatelle mit kleinen Scampis, gebratenen Champignons, Tomatenwürfeln  
und frisch geriebenem Parmesan  
Panna Cotta an Beerensauce

19,00 Euro pro Person

## **Klassikermenü I**

Rinderconsommé mit Kräuterflädle (geschnittene Kräutercrêpes)  
Geschnetztes „Züricher Art“ mit Spätzlen und Salatbouquet  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

20,00 Euro pro Person

## **Klassikermenü II**

Safranschaumsüppchen mit Gemüse  
Kalbsrückensteak an Spargelragout mit Sauce Bernaise und gekräuterten Gnocchis  
Crème Brûlée an Zitronensorbet und frischen Früchten

27,00 Euro pro Person

## **Galamenü**

Aperitiv: Glas Champagner  
Gebratenes Seeteufelmedaillon auf Mango-Papaya-Salsa  
Rinderfilet auf Sellerie-Kartoffelpüree an Rotweinschalotten und Trüffeljus  
Schokoladenparfait auf Passionsfrüchtepüree und Kokossabayon  
Limettensorbet

42,00 Euro pro Person

# Buffet „Napoli“

## Vorspeisen:

Grissini

Honigmelone mit Parmaschinken

Italienischer Salat verde mit Kräutervinaigrette

Salat von Penne mit mariniertem Balsamicodressing

Toskanischer Brotsalat

Toskanischer Bohnensalat mit Kräuterdressing

Ciabatta und Butter

\*\*\*

## Suppe:

Würzige Tomatensuppe

\*\*\*

## Hauptspeisen:

Gratinierte Cannelloni gefüllt mit Rucola, getrockneten Tomaten und Ricotta

Gegrillter Lachs unter Parmesanhaube auf Spinatbett

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Gnocchi und Sauce „Napoli“

Ravioli mit Nüssen und Gorgonzola

\*\*\*

## Dessert:

Italienischer Mozzarella mit Feigenkompott

Tiramisu verfeinert mit Masala

Cappuccino Creme mit Milchschaumhaube und Schokoladenraspeln

29,00 Euro pro Person

# Buffet „Nizza“

## Vorspeisen:

Apfel – Mango – Fenchel – Salat  
Zweierlei Flûte mit Thunfischpaste  
Artischockensalat mit feinem Tomatengemüsetatar  
Blätterteighäppchen  
Quiche – Variation  
Baguetteauswahl, Butter und Quark

\*\*\*

## Suppe:

Bouillabaisse

\*\*\*

## Hauptspeisen:

Dorade auf Provençaltomaten und Couscous - Plätzchen  
Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln  
Coq au vin

\*\*\*

## Dessert:

Orangen – Crème Brûlée  
Obstplateau  
Petit Fours  
Crêpes Suzettes

29,00 Euro pro Person

# Buffet „Hamburg“

## Vorspeisen:

Nordseekrabbensalat  
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich  
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln, Schnittlauch und Kernöl  
Gurkensalat verfeinert mit Joghurt und Dill  
Hamburger Heringstopf  
Brotauswahl, Butter und Quark

\*\*\*

## Suppe:

Petersilienrahmsuppe

\*\*\*

## Hauptspeisen:

Hausgemachte Kräuterbratwurst auf Sauerkraut und Stampfkartoffeln  
Hamburger Pannfisch mit Röstkartoffeln und leichter Senfsoße  
Bohngemüse mit Birnenwürfeln

\*\*\*

## Dessert:

Hamburger Schokoladenpudding mit Mandelkrokant und Schlagsahne  
Regionale Käseauswahl mit Quittensenf  
Rote Grütze mit Grießklößchen

29,00 Euro pro Person

# Buffet „Shanghai“

## Vorspeisen:

Indonesischer Reissalat

Grünkernsalat

Asiatischer Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Karotten

Krosse Frühlingsrolle

Pikante Rindfleischpralinen am Spieß mit Tamarindendressing

\*\*\*

## Suppe:

Klare Asiasuppe mit Noriblättern und Soja

\*\*\*

## Hauptspeisen:

Asiatisch marinierter Schweinebauch und Garnelen

mit Pak Choi und Mienudeln

Thai – Curry mit Huhn und Yasminreis

Asia – Wokpfanne mit Reisbandnudeln und Wasserkastanien

\*\*\*

## Dessert:

Gebackene Bananen mit Honig und Cashewkernen

Ananas – Kokos – Schaum mit Gelee vom Grünen Tee

Süßer Wan Tan mit Lytchi

31,00 Euro pro Person

# Buffet „Bahamas“

## Vorspeisen:

Melonen – Gurkensalat mit Dilljoghurt

Meeresfrüchtesalat

Rosa Roastbeef mit Preiselbeeren – Knoblauchmarinade

Rote – Bete – Salat

Ceasar's Salat

\*\*\*

## Suppe:

Spinat – Kokos – Suppe „Calaloo“ mit Mini - Scampi

\*\*\*

## Hauptspeisen:

Spanferkelkeule mit Honig – Chilikruste auf Süßkartoffelragout

Pazifik Limanda mit karibischem Bratreis

Okraschotengemüse

\*\*\*

## Dessert:

Kokos – Panna Cotta mit Mango

Piña Colada Mousse

Ananas – Bananen – Tarte

29,00 Euro pro Person

# Buffet „International“

## Vorspeisen:

Kleine Schnitzel auf Rahmgurkensalat

Carpaccio vom Rind

Entenbrust mit Mangosalsa

Tacchino Tonnato

Hausgebeitzter Lachs in Orangen mit Korianderpesto

Blattsalatvariation mit dreierlei Dressing

\*\*\*

## Suppe:

Klare Hummersuppe mit Zitronengras und Thaibasilikum

\*\*\*

## Hauptspeisen:

Ingwerrisotto mit Jacobsmuscheln und Großgarnelen

Rosa Rinderfilet auf Tomatenkompott mit Kürbiskernöl

Maispouardenbrust auf Wokgemüse

Perlgraupenpfanne mit Kräuterseitling

\*\*\*

## Dessert:

Topfenknödel mit Vanillesoße

Caipirinha - Crème Brûlée

Nougat – Honig – Vanille – Parfait

„Mohr im Hemd“ – warmer Schokoladenkuchen mit Baileyssahne

Variation aus Bio – Käse aus der Umgebung mit Quittensenf

47,00 Euro pro Person

# Brunchbuffet

1 Glas Prosecco, Kaffee, Tee, Wasser, Orangensaft  
\*\*\*

Brötchen & Baguette  
\*\*\*

Honig, Marmelade & Nutella

Müsli

Aufschnittplatte

Käseplatte

Quark

Melone mit Schinken

Geräucherter Lachs

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Gebratene Nürnberger Würstchen

Rührei

\*\*\*

Tomatencremesuppe

Mediterranes Gemüse

Kartoffeln provençal in der Schale gegart

Hähnchenbrust

\*\*\*

Obstplateau

Joghurt mit Honig

Rote Grütze mit Vanillesauce

23,00 Euro pro Person

# Fingerfoodbuffet

Antipastispiß

\*\*\*

Datteln im Speckmantel

\*\*\*

Tatar vom marinierten Lachs auf feiner Räucherlachscreme

\*\*\*

Mini Schnitzel

\*\*\*

Riesen Garnelen im Kartoffelteigmantel mit feinem Wasabidip

\*\*\*

Hähnchenspiß

\*\*\*

Mini Wrap BBQ Chicken

\*\*\*

Cocktailstick Green Curry

\*\*\*

Flammkuchenröllchen gefüllt mit Rucola und Frischkäse

\*\*\*

Tomaten – Mozzarellaspiß

\*\*\*

Kokosbällchen

\*\*\*

Mangoknusperpäckchen

\*\*\*

Bananen - Frühlingsrolle

26,00 Euro pro Person



## Kochen mit John Eobaldt im Restaurant „Die Schule“

Mittendrin statt nur dabei! Schauen Sie nicht mehr nur aus der Ferne zu. Seien Sie live dabei! Gemeinsam mit dem charmanten John Eobaldt vom Restaurant „Die Schule“ zaubern Sie ein exquisites 4-Gänge-Menü. Blicken Sie in die Töpfe eines erstklassigen Kochprofis. So wird kochen für Sie zum Erlebnis!

Ihr Kochvergnügen mit John Eobaldt im Restaurant „Die Schule“ beginnt mit einem Begrüßungsgetränk, bei dem Sie Ihren Gastgeber kennenlernen. Nach einer kleinen Einführung in den Umgang mit edlen Zutaten bereiten Sie Schritt für Schritt Ihr erstklassiges 4-Gänge-Menü entsprechend der Saison zu. Bei dem passenden Gläschen Wein lassen Sie sich anschließend Gang für Gang munden.

Blicken Sie in die Kochtöpfe eines erfahrenen Küchenchefs und schauen Sie sich den einen oder anderen Trick vom Meister ab. Als Andenken an Ihr unvergessliches Kochvergnügen erhalten Sie eine Kochschürze und eine handsignierte Rezeptmappe. Somit können Sie den Tag auch nach Ihrem Schlemmerkurs noch einmal Revue passieren lassen und Ihre Liebsten zu Hause verwöhnen.

115,00 Euro pro Person