

### Wichtige Informationen:

Bis 5 Tage vor Veranstaltung teilen Sie uns bitte die endgültige Personenanzahl mit. Diese dient uns als Abrechnungsgrundlage.

Unsere Kalt-Warme-Buffets bieten wir ab 20 Personen an. Bei Veranstaltungen mit weniger als 20 Personen bereiten wir gern ein Menü nach Wahl vor.

Wasser, Wein & Sekt berechnen wir flaschenweise. Alle weiteren Getränke berechnen wir nach Verbrauch.

Eine Anzahlung von 750,00 € ist bis 14 Tage vor der Veranstaltung zu leisten.

Die Rechnung ist zahlbar am Tag nach der Veranstaltung in Bar oder mit ec-Karte.

**Kreditkarten werden nicht akzeptiert!**

Unser Serviceteam steht Ihnen bis längstens 2:00 Uhr zur Verfügung. Ab 22:00 Uhr berechnen wir eine Pauschale von 75,00 € je begonnener Stunde.



KomfortHotel Großbeeren  
Berliner Straße 121 ▪ 14979 Großbeeren  
Telefon: 033701 – 700  
[info@komforthotel-grossbeeren.de](mailto:info@komforthotel-grossbeeren.de)  
[www.komforthotel-grossbeeren.de](http://www.komforthotel-grossbeeren.de)



## Feiern Sie bei uns!



Für Feierlichkeiten stehen Ihnen unser Saal & Restaurant zur Verfügung.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!

### Kaffee & Kuchen

Gern können Sie Ihre eigenen Torten & Kuchen mitbringen. Dafür berechnen wir einen Gedeckpreis von 5,50 € p.P. Oder Sie wählen aus unserem Angebot:

Käse-Sahne-Torte 43,20 €  
Schwarzwälder Kirschtorte 52,40 €  
Marzipantorte 57,90 €  
Apfel-Streuselkuchen 28,20 €  
Kirsch-Streuselkuchen 28,20 €  
Käsekuchen 32,30 €

### Die Extras für Ihre Veranstaltung

Blumengesteck 15,00 € pro Stück  
Kerzen & Servietten sind bereits enthalten.

Eine kleine Musikbox kann kostenfrei bereitgestellt werden. Ein entsprechender USB-Stick muss mitgebracht werden.  
Ein DJ muss eigenständig organisiert werden.  
(Aufgrund der angrenzenden Wohnanlage, darf die Musik ab 22:00 Uhr nur auf Zimmerlautstärke abgespielt werden!)

### Sonstiges

Übrig gebliebene Speisen vom Buffet können gern mitgenommen werden. Dazu müssen Sie uns bestätigen, dass wir keinerlei Haftung bezüglich Hygiene und Haltbarkeit ab Verlassen des Hotels übernehmen. Entsprechende Behälter zum Einpacken sind mitzubringen.

### Unser Buffet – Angebot

Bitte wählen Sie Ihr Buffet aus. Danach bereiten wir Ihnen ein Preisangebot.  
Selbstverständlich berücksichtigen wir auch eigene Wünsche & Vorstellungen.

### Suppen

Festtagssuppe mit Fleischklößchen & Gemüse  
Deftige hausgemachte Soljanka  
Feurige Gulaschsuppe (Schwein & Rind)

### Salate

Herzhafter Kartoffelsalat mit Mayonnaise  
(Gewürzgurke, Schinken & Ei)

Herzhafter Nudelsalat mit Mayonnaise  
(Schinken, Mais, Paprika & Gewürzgurke)

Deftiger Kartoffelsalat mit Essig & Öl  
(Kräuter & Zwiebeln)

Mediterraner Nudelsalat  
(getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Balsamico-Kräuter)

Wassermelonen-Rucola Salat mit Feta

### Schichtsalat

(Lauch, Sellerie, Ei, Ananas, Mais, Kochschinken, Apfel und Mayonnaise)

### Taco Salat

(Eisberg, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Salsa-Sauce, Schmand, Hackfleisch, Gouda)

### Kritharaki-Salat

(grüne Gurke, Paprika, Kirschtomate, Zwiebel & Knoblauch)

### Warme Gerichte & Beilagen

Deftiger Kasselerbraten

Medaillons vom Schwein in Pfeffersauce

Geschnetzeltes vom Hähnchen in Champignonrahm

Fischpfanne mit Garnelen in Weißweinsauce

Reis, Kroketten, Petersilienkartoffeln

Gemüseplatte  
(Möhren, Erbsen, Brokkoli & Blumenkohl)  
Sauerkraut, Speckbohnen

### Kalte Platten

Käsebrett mit Trauben garniert

Räucherfischplatte (Forelle & Lachs)

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

Tomate – Mozzarella – Platte

Minibouletten & kleinen Schnitzeln

verschiedene Sorten Brot & Brötchen  
dazu Butter

### Desserts

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Frische Obstauswahl

Weißer Schokoladenmousse