



Liebe Gäste!

*Wir würden uns sehr freuen,
wenn wir Sie mit Ihren Freunden und Ihrer Familie bei uns begrüßen dürften!*

*Mit unseren folgenden Angeboten möchten wir
Ihnen die Planung Ihrer Veranstaltung erleichtern.
Unsere zahlreichen Vorschläge lassen sich
nach Ihrem persönlichen Belieben zusammenstellen.
Für individuelle Wünsche sind wir gerne Ihr Ansprechpartner!*

Zur Beratung stehen wir Ihnen gerne vor Ort zur Verfügung

Betriebsleiter
Heiko Möller

Veranstaltungsmanagement:
Beyza Baykal
Telefon: 030 - 80 49 83 19
E-Mail: b.baykal@luggner-gruppe.de

Wir bitten um eine Terminvereinbarung.
Telefon: 030 - 80 49 83 10
Fax. 030 - 80 49 83 14
E-Mail: info@fischerhuetten-berlin.de
www.fischerhuetten-berlin.de

Unsere Räumlichkeiten

Bar & Lounge

- bis 30 Personen -

Der Mindestumsatz beträgt von 10:00 - 17:00 Uhr
oder 18:00 - open end 1.200,00 €

Ganztägig: 1.800,00 €

Weinhandlung mit offenem Kamin

- bis 80 Personen -

Der Mindestumsatz beträgt von 10:00 - 17:00 Uhr
oder von 18:00 - open end 2.400,00 €

Ganztägig: 3.600,00 €

Bar und Weinhandlung zusammen

- bis 110 Personen -

Der Mindestumsatz beträgt von 10:00 - 17:00 Uhr
oder von 18:00 - open end 3.600,00 €

Ganztägig: 5.400,00 €

Belle Etage

- bis 200 Personen -

Mindestumsatz von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr bis zu 3500,00 € (je nach Verhandlungsbasis)
oder von 18:00 Uhr bis open end Mindestumsatz 6.500,00 €

Ganztägig: 10.000,00 €

Restaurant mit Terrasse

- bis 200 Personen -

-Mindestumsatz: 15.000,00 €

Bitte beachten Sie, dass sich der Mindestumsatz
auf den Verzehr von Speisen und Getränken bezieht

Des Weiteren können wir je nach Bestuhlungsart auch mehr Gäste
in unseren exklusiven Räumlichkeiten empfangen!

Unser besonderes Angebot für Ihre Veranstaltung

Fischerhütten-Spezial

Pauschale à 115,00 € pro Person
(7 Stunden, z.B. 18.00 - 1.00 Uhr)

inklusive:

Dekoration

Weißer Stuhlhussen
Menükarten
Kronleuchter
Stehtische

Speisen

3-Gänge-Menü (mit Vorspeise)
oder
1 Buffet Ihrer Wahl (aus unseren Vorschlägen)

Getränke

Lutter & Wegner Riesling Sekt zum Empfang (circa eine Stunde)

Weine (*bitte wählen Sie je einen Weißwein und einen Rotwein aus*)

Weißweine

Lutter & Wegner Riesling, Rheinhessen
oder Lutter & Wegner Grauburgunder, Rheinhessen
oder Grüner Veltliner Wagram, Weinberghof Fritsch, Österreich
oder Riesling „Siegfried“, Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen
oder Grauburgunder „Brunhilde“, Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen
oder Rosé „Isolde“, Dreissigacker/Laggner, trocken, Rheinhessen

Rotweine

Rossoligo, Cantina Colli del Soligo, Venetien
oder Château Haut-Plantey, Haut Medoc (Cuvée Cabernet Sauvignon & Merlot)
oder Cuvée „Faß 17“, Fürst zu Hohenlohe-Oehringen, Württemberg
oder Raiza Crianza Tempranillo, Rioja
oder Blauer Zweigelt, Koenigsegg, Burgenland

sowie

König Pilsener vom Fass
Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, Filterkaffee und Tee

(Service-Personal ab 1.00 Uhr 25,00 € pro Person pro Stunde)

Unsere Menüvorschläge

Bitte beachten Sie, dass wir eine einheitliche Menüauswahl erbeten

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich

Vorspeisen

Baby-leaf Salat
mit gerösteten Kernen, Gartenkresse und Kräuterdressing

Burrata auf Tomatencarpaccio,
Limonenpesto

Lachstatar mit geröstetem Sesam
auf Mangospiegel und Kartoffelrösti

Caesarsalat mit feinem Parmesan-Dressing,
garniert mit Weißbrotkrusterln, Stielkapern und Kirschtomaten

Suppen

Gelbe Karotten-Ingwersuppe,
mit Croûtons

Tomaten-Estragon Essenz,
Eicherstich

Kalte Gurkensuppe,
gebratener Garnele

Zwischengericht

Auf der Haut gebratener Zander
auf pikantem Wasabi-Kartoffelpüree

Ravioli mit Spinat gefüllt
in Tomatensugo mit gerösteten Pinienkernen

Gebratene Jacobsmuschel
auf Algensalat und Korianderschaum

Hauptspeisen

Rosa gebratener Kalbsrücken,
Süßkartoffelpüree, gebratenen Pimento und Cognacsauce

Gebratene Maishähnchenbrust Supreme,
mit Kartoffelpüree und Vicky Karotten

Schwammerlgulasch
mit Spinatknödel

Tranche vom Rinderfilet (+7,00 €)
bei niedrig Temperatur gegart,
Polentatürmchen und gebratenen Austernpilzen,
dazu hausgemachte Bernaise Sauce

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
Orangerisotto und Rote Bete Espuma

Unsere Klassiker

„Lutter & Wegner“ Sauerbraten,
glasierter grüner Spargel und Kohlrabi,
dazu selbstgemachter Schnittlauchpüree
Ausgezeichnet mit dem 1.Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb

„Lutter & Wegner“ Wiener Schnitzel
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

Dessert

Frisch marinierte Erdbeeren
mit Minze und Mascarponecreme
- nur während der Erdbeerzeit-

Apfelstrudel,
Vanillesauce

Schokoladensoufflé,
Zitronensorbet

Pistazientörtchen,
angemachte Beeren

3 Gänge mit Suppe: 39,00 €

3 Gänge mit Vorspeise: 47,00 €

4 Gänge mit Vorspeise und Suppe: 52,00 €

4 Gänge mit Suppe und Zwischengericht: 59,00 €

Für ein Dessertbuffet bestehend aus drei Desserts Ihrer Wahl
berechnen wir einen Aufpreis
von 6,00 € bis 12,00 € pro Person – je nach Personenanzahl

Unsere Buffetvorschläge

Gerne bieten wir auch Buffets an
Bitte beachten Sie hierfür den Mindestverzehr von 30 Personen

Fischerhütte Barbecue

Antipastiauswahl mit Tomaten,
Paprika, Zucchini und Champignons
Büffelmozzarella-Bällchen und Kirschtomaten
in Rucola-Basilikumpesto
Große Brotauswahl
Salatbar
Eisbergsalat mit Parmesan, Pinienkernen und Caesardressing
Griechischer Bauernsalat
Unser hausgemachter Kartoffelsalat
Steirischer Krautsalat
Gurkensalat

Vom Grill

Steak vom Kalb Entrecôte
Berliner Currywurst
Spareribs
Asia Hähnchensteak von der Brust
Lachs im Buchenspan

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Gegrillte Pilze, Pommes
- dazu servieren wir Ihnen eine Auswahl
verschiedener Dips und Grillsaucen

Süßer Ausklang

Joghurt-Limettenmousse mit frischen Erdbeeren
Obstplatte
Schokoladenmousse

54,00 Euro pro Person

Falls Sie individuelle Wünsche für das Barbecue haben – sprechen Sie uns bitte an!
Gerne bieten wir zum Beispiel auch dry aged beef, gegrillte Hummerschwänze
und viele weitere Köstlichkeiten an!

Italienisches Buffet

Antipasti Auswahl
mit Zucchini, Auberginen, Champignons und Artischocken

Vitello Tonnato,
Stielkapern

Parmaschinken Platte,
Grissini

Gebratene Garnelen,
diversen Dips

Mozzarella- Cantaloupe Salat,
Basilikum - Limettenöl

Mediterraner Nudelsalat

Saltimbocca vom Kalbsrücken
auf Gemüse und grüner Pfeffersauce

Pollo al limone,
toskanischer Reis

Knusprig gebratener Butterfisch,
Mascarponespinat

Gefüllte Gnocchis mit Tomate-Pesto,
Rucola und Walnüssen

Tiramisu,
marinierte Beeren

Espresso Panna Cotta

Käseauswahl,
Feigensenf

54,00 Euro pro Person

Fischerhütten Buffet

Gartenfrischer Blattsalat,
Gurken, Tomaten, Paprika , Croûtons ,
Lutter & Wegner Hausdressing

Angemachter Mango- Avocadosalat,
Crevetten

Hausgemachte Sülze vom Kassler,
Hausfrauensauce

Ziegenkäsemousse,
Pumpernickel

Lachstatar auf Kartoffelrösti
-klassisch angemacht-
frische Gurken, dazu Dillschmand

Schweinebäckchen-Gulasch
vom Havelländer Apfelschwein,
hausgemachte Knopfspätzle

Maispoulardenbrust ,
rahmige Schwammerl mit Wildreis

Gebratener Zander,
buntes Ofengemüse

Wiener Schnitzel,
lauwarmer Kartoffelgurkensalat

Gnocchi mit Spinat-Ricotta Füllung,
Süßkartoffelragout

Pistazientörtchen

Griesflammerie,
frischen Erdbeeren

Apfelstrudel
Vanillesauce

54,00 Euro pro Person

Brunch

Deftiges

Fleischpflanzerl ,Kartoffel-Gurkensalat
Nürnberger Rostbratwürste Krautsalat
Münchner Weißwurst, süßem Senf

Herzhaftes

Zweierlei vom Fjordlachs, Meerrettichsauce und Honig-Senfsauce
Krabbensalat „Fischerhütte“
Rosa gegartes Roastbeef, Stielkapern und Remouladensauce
Tiroler Räucherschinken und Parmaschinken
Obazd, Radieschen und roten Zwiebeln
Verschiedene Blattsalate mit Lutter & Wegner Dressing
Frischkäse, Schnittlauch
Bergkäse, Weintrauben
Antipasti von Tomaten, Zucchini, Artischockenherzen & Auberginen

Süßes

Muffins, Croissants
Blechkuchen
Joghurt, Bircher Müsli, frischer Obstsalat
Butter, Marmelade, Honig, Nutella
Schokoladenmousse
Rote Grütze

Warmes

Aktuelle Fischvariation der Saison in Weißweinsauce
Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen, Duftreis und Marktgemüse
Rührei mit Tomaten, Zwiebeln, Speck oder Kräutern
Brötchenauswahl, Bauernbrot, Brezeln

45,00 € pro Person

(19,50 € für Kinder von 6 bis 11 Jahren)

Häppchen

Gemüse-Blätterteigröllchen	2,50 €
Berliner Minibouletten mit Cornichons	2,50 €
Caprese am Spieß	2,50 €
Mini Sandwich (Hähnchenbrust, Thunfisch, Schinken, Käse)	3,00 €
Meerrettichmousse auf Tafelspitzragout und Frankfurter Sauce	3,50 €
Gurkenrolle gefüllt mit Frischkäse und Keta Kaviar	3,50 €
Gebratene Garnele auf Avocodomousse	3,50 €
Stremellachspralinen auf Meerrettich-Pumpnickeltaler	3,50 €
Knuspriges Baguette mit Oliven-Knoblauch Tapenade	3,50 €
Gebratene Jacobsmuschel auf Seegrassalat	4,00 €

Mitternachtssnack

Berliner Curry Wurst mit Pommes	5,00 €
Gulaschsuppe	5,00 €
Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen	5,00 €

Fischerhüttentorten

Wenn Sie für Ihre Feier in unserem Haus eine Torte wünschen, können Sie sich diese vom Konditor Ihres Vertrauens problemlos zu uns liefern lassen. Hierfür erbeten wir 3,50 € Gabelgeld pro Person.

Möchten Sie, dass wir die Organisation für Sie übernehmen, haben wir folgendes Angebot für Sie:

Torten in verschiedenen Formen (Herzform, rund oder quadratisch)
mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren
auf einem luftigen Biskuitboden

Klein bis 30 Personen 80,00 €

Groß bis 150 Personen 150,00 €

Weitere Kuchen und Torten - ø 28 cm

Sachertorte 42,00 €

Käsekuchen 42,00 €

Erdbeer Torte 42,00 €

Schoko – Waldbeer Frucht Mousse Torte 44,00 €

Tarte aux Citron 44,00 €

Caramel Double-Chocolate Cheesecake 44,00 €

New York Cheesecake mit Himbeeren 44,00 €

Ziegenkäse-Honig Cheesecake 44,00 €

Kleine Tartelettes ø 8 cm

Tartes aux Citron 5,20 €

Chocolate 5,20 €

Karamell mit Tonkabohnenmousse 5,20 €

Erdbeere auf Creme Patissier 5,20

Getränkepauschale

inklusive

Lutter & Wegner Riesling Sekt zum Empfang (circa eine Stunde)

Weine

(bitte wählen Sie je 1 Weiß- und Rotwein aus)

Weißweine

Lutter & Wegner Riesling, Rheinhessen
oder Lutter & Wegner Grauburgunder, Rheinhessen
oder Grüner Veltliner Wagram, Weinberghof Fritsch, Österreich
oder Riesling „Siegfried“, Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen
oder Grauburgunder „Brunhilde“, Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen
oder Rosé „Isolde“, Dreissigacker/Laggner, trocken, Rheinhessen

Rotweine

Rossoligo, Cantina Colli del Soligo, Venetien
oder Château Haut-Plantey, Haut Medoc (Cuvée Cabernet Sauvignon & Merlot)
oder Cuvée „Faß 17“, Fürst zu Hohenlohe-Oehringen, Württemberg
oder Raiza Crianza Tempranillo, Rioja
oder Blauer Zweigelt, Koenigsegg, Burgenland

KönigPilsener vom Fass

Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft,
Kaffee & Tee

3 Stunden 35,00 € pro Person

4 Stunden 45,00 € pro Person

5 Stunden 55,00 € pro Person

Weitere Pauschalen kalkulieren wir gerne nach Ihren Wünschen!

Getränkepreise

Augustiner Bräu München /Alster	0,5 l 4,20 €
	1 l 8,40 €
König Pilsner vom Fass /Alster	0,3 l 3,70 €
	0,5 l 4,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,3 l 3,70 €
	0,5 l 4,50 €
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l 4,50 €

Erfrischungen

Valsler Classic „leicht moussierend“	0,75 l 7,50 €
	0,33 l 3,50 €
Valsler „Naturell“	0,75 l 7,50 €
	0,33 l 3,50 €
Tafelwasser	0,5 l 3,00 €
	1 l 6,00 €
Coca Cola	0,3 l 3,50 €
Coca Cola light „Miniaturlflasche“	0,2 l 3,50 €
Fanta	0,3 l 3,50 €
Sprite	0,3 l 3,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l 3,50 €
Orangensaft	0,3 l 3,50 €
Apfelsaftschorle	0,3 l 3,00 €
Rhabarbersaftschorle	0,3 l 3,50 €
	0,5 l 5,00 €
Almdudler	0,35 l 4,50 €
Red Bull	0,25 l 5,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Tee / Schwarz, Grün/Früchte/Pfefferminz /Kamille	3,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,00 €
Heiße Schokolade mit Rum	5,50 €

Spirituosen

Fischerhütten Bauernobstler	4 cl 5,50 €
Ramazzotti	4 cl 5,50 €
Averna	4 cl 5,50 €

Edelbrände von Reisetbauer

Marille	4 cl 10,00 €
Williams	4 cl 10,00 €
Himbeere	4 cl 12,00 €
Vogelbeere	4 cl 12,00 €
Zwetschge	4 cl 9,00 €
Feiner Apfelbrand	4 cl 12,00 €

Feines

Grappa Nardini Bassano	4 cl 8,50 €
Grappa Nardini Riserva	4 cl 9,50 €
Porto Vino	5 cl 4,00 €
Sherry Medium Dry	5 cl 5,00 €
Wodka „Grey Goose“	4 cl 8,00 €
Wodka „Absolut“	4 cl 6,50 €
Cognac Remy Martin	4 cl 8,00 €
Johnnie Walker Red Label	4 cl 5,50 €
Sambucca	4 cl 6,50 €

Dekoration

Gerne übernehmen wir für Sie auch die Blumendekoration.

Wir bieten Ihnen eine eigene, kleine Auswahl von Dekorationsideen an.

Für individuelle Wünsche stehen wir Ihnen natürlich auch gerne zur Seite!

Gesteck (mit Blumen der Saison)
ab 35,00 € pro Stück
Durchmesser 25-30cm

Silberne 5-Armige Kandelaber
€ 15,00 pro Stück inkl. Kerzen

Frische Rosenblätter (verschiedene Farben)
20,00 € pro Tisch

Blumendekoration in kleiner Glasvase
12,00 € pro Glas

Menükarten
mit dem Fischerhütten-Cover 2,50 € pro Stück

Weißer Stuhlhussen
3,80 € pro Stück

Stehische
15,00 €

Staffelei für einen Tischplan
15,00 €

Leinwand
25,00 €

DIE GESCHICHTE DER FISCHERHÜTTE AM SCHLACHTENSEE

Lange Zeit war die Alte Fischerhütte am nördlichen Ende des Schlachtensees gelegen die einzige Gaststätte im Grunewald.

Sie ging aus einer im Jahre 1723 erbauten Fischerhütte hervor.

Im Jahre 1863 wurde die Gaststätte komplett zerstört.

Nach dem Wiederaufbau wurde
der Wirtschaftsbetrieb rasch neu aufgenommen.

1877 wurde ein Bankettsaal für über 450 Personen angebaut.

Direkt am Seeufer ließ man Holzpavillons mit Anleger und Steg
für Dampfer und Boote errichten.

Zur damaligen Zeit hatte der Biergarten eine Kapazität von 2500 Plätzen und entwickelte sich zu einem der beliebtesten Adressen für Open Air Vergnügungen, Tanzveranstaltungen, aber auch als Erholungsort für die großstädtische Bevölkerung.

Nach Ablauf des langjährigen Pachtvertrages kaufte
im Mai 2003 Josef Laggner das Projekt „Alte Fischerhütte“,
in das er sich vor 18 Jahren „verliebt“ hatte.

Durch umfangreiche Umbaumaßnahmen hat er die Fischerhütte wieder zu einem der begehrtesten und attraktivsten Ganzjahresrestaurants der Berliner gemacht.

Der Schlachtensee bietet mit seinem 5,3 km Umfang und durchgängigem Uferweg ein ideales Ausflugsziel für Spaziergänger, Erholungssuchende und Jogger.

Im Sommer laden Badestellen zum Baden im klaren Wasser des Sees ein.

Der 41,7 ha große Schlachtensee liegt mitten in Berlin
und ist durch einen Kanal mit der Krümmen Lanke verbunden.

Er ist 2,5 km lang und ca. 6 - 8 m tief.

In der Fischerhütte am Schlachtensee befindet sich eine der schönsten Kunstsammlungen der Berliner und Frankfurter Maler Jean Yves Klein, Dieter Finke und Ferry Ahrlé.

Diese Sammlung ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 22.00 Uhr unsere Fenster Richtung Schlachtensee schließen, da wir uns in einem Naturschutzgebiet befinden und aus Respekt unseren Nachbarn gegenüber.