



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

**Betriebsleiterin
Heike Seebaum**

Veranstaltungsmanagement:

E-Mail: info@fischerhuetten-berlin.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 12:00 - 17:00 Uhr
oder 18:00 - open end 2.000,00 €
Ganztägig: 3.000,00 €

Weinhandlung mit offenem Kamin

- bis 80 Personen -

Der Mindestumsatz beträgt von 12:00 - 17:00 Uhr
oder von 18:00 - open end 4.000,00 €
Ganztägig: 5.000,00 €

Bar und Weinhandlung zusammen

- bis 110 Personen -

Der Mindestumsatz beträgt von 12:00 - 17:00 Uhr
oder von 18:00 - open end 5.000,00 €
Ganztägig: 6.500,00 €

Belle Etage

- bis 250 Personen -

Mindestumsatz von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr bis zu 4.000,00 € (je nach Verhandlungsbasis)
oder von 18:00 Uhr bis open end Mindestumsatz 8.000,00 €

Restaurant mit Terrasse

- bis 200 Personen -

-Mindestumsatz: **auf Anfrage**

Ganzes Haus

-bis 650 Personen

-Ganztägig: 65.000 €

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 130,00 € pro Person
(7 Stunden, z.B. 18.00 - 1.00 Uhr)

inklusive:

Dekoration

Weiße Stuhlhussen
Menükarten
5-armige Kandelaber
Stehtische

Speisen

3-Gänge-Menü (mit Vorspeise)
oder

1 Buffet Ihrer Wahl (aus unseren Vorschlägen – **BBQ-Buffet + 8,00 € Aufschlag**)

Getränke

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

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

Weißweine

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 Lion Noir, Côtes de Bourg, Bordeaux
oder Raiza Crianza Tempranillo, Rioja
oder Blauer Zweigelt, Stiegelmar, Burgenland
oder Spätburgunder Tristan, Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen

sowie

Augustiner vom Fass
Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, Filterkaffee und Tee

(Service-Personal ab 1.00 Uhr 35,00 € pro Person pro Stunde)

Unsere Menüvorschläge

Die gegebenen Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 30 Gästen möglich

Bitte beachten Sie, dass wir eine einheitliche Menüauswahl erbeten.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich.

Vorspeisen

Marktsalat
mit gerösteten Kernen, Gartenkresse und Kräuterdressing

klassisch angemachtes Rindercarpaccio
mit Trüffelmayonnaise und Parmesan
auf Rucolabeet

Lachstatar
mit Gurkensalat, Meerrettich und Kartoffelrösti

Caesar Salat mit feinem Parmesandressing,
garniert mit Weißbrotkrusteln, Stielkapern und Kirschtomaten

Suppen

Klassische Rinderbouillon mit Fritaten

Gazpacho von Avocado und Gurke
mit Shrimps

Kohlrabicremesuppe
mit Croutons vom geräucherten Tofu

Zwischengericht

Gebackene Wachtelbrust
auf Erbsen-Minzpüree

Gebratene Black Tiger Garnele
mit mediterranem Gemüse und Gnocchi

Unsere hausgemachte Bouillabaisse
mit Loup de Mer und Scampi

Hauptspeisen

Rosa gebratener Kalbsrücken
bei Niedrigtemperatur gegart
Portweinjus, Karottengemüse
und Kartoffel-Limonenpüree

Gebratene Maishähnchenbrust Supreme
auf Edelpilzrisotto mit grünem Spargel

Rotes Curry-Gemüse
mit Kokosmilch, Kichererbsen, Sprossengemüse und Kartoffelrösti

Ochsenfilet (+8,00 €)
mit Sauce Bernaise
frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Halbe Bauernente aus dem Rohr,
Apfel-Rotkohl und geschmelztem Kartoffelkloß

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
mit Safransauce, Blumenkohlpüree und Spinatsalat

Unsere Klassiker

Lutter & Wegner“ Sauerbraten,
Rotkohl und Kartoffel - Schnittlauchpüree
Ausgezeichnet mit dem 1.Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb

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

Dessert

Frisch marinierte Erdbeeren
mit Minze und Joghurteis
- *nur während der Erdbeerzeit*

Apfelstrudel,
Vanillesauce

„Heiße Liebe“
Heiße Himbeeren auf Vanilleeis
mit Schlagsahne

Lutter & Wegner Kaiserschmarrn, karamellisiert
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

3 Gänge mit Suppe: 49,50 €
3 Gänge mit Vorspeise: 59,00 €
4 Gänge: 65,00 €

Für ein Dessertbuffet, bestehend aus drei Desserts Ihrer Wahl,
berechnen wir einen Aufpreis
von 13,50 € pro Person

unsere Buffetvorschläge

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Buffet für Gesellschaften ab 50 Gästen anbieten.

Fischerhütte Barbecue

Antipastiauswahl:
Getrocknete Tomaten,
Paprika, Zucchini und Champignons
Büffelmozzarella-Bällchen und Kirschtomaten
in Rucola-Basilikumpesto
Große Brotauswahl

Salatbar

Romanosalat mit gehobeltem Parmesan und Caesar Dressing
Griechischer Bauernsalat
Nudelsalat mit Erbsen
Unser hausgemachter Kartoffelsalat
Steirischer Krautsalat
Gurkensalat

Von unserem Holzkohlegrill

Steak vom Rinderrücken

Berliner Currywurst

Hähnchenbrust in einer würzigen Asiamarinade

Fjordlachs im Bananenblatt

Beilagen

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

Süßer Ausklang

Joghurt-Limettenmousse
Wassermelone
Profiteroles

64,00 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!

Fischerhütten Buffet

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

Tomate-Mozzarella-Salat,
Basilikum-Rucola-Pesto

Matjeshäckerle auf Rote Bete

Kaisersülze mit Bio-Remoulade

Duett vom Lachs geräuchert und gebeizt
Blinis, frische Gurke,
Meerrettich

Kalbsrahmgulasch,
Steinchampignons, hausgemachte Knöpfle

Wiener Backhändel
Kartoffel-Gurkensalat

Zander,
buntes Ofengemüse

Vegetarische Maultaschen
Spitzkohl-Tomatenragout und würzige Parmesansauce

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

„Heiße Liebe“
Heiße Himbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne

Apfelstrudel,
Vanillesauce

60,00 Euro pro Person

Italienisches Buffet

Antipasti Auswahl
mit Zucchini, Auberginen, Champignons und Artischocken

Carpaccio vom Rind mit Tomaten-Kapernvinaigrette und Rucola

Italienischer Coppa Schinken
mit Grissini und Parmesan

Meeresfrüchtesalat
in feiner Oliven-Zitronen-Mariante

Mozzarella-Avocadosalat
In Basilikum-Limettenöl

Mediterraner Nudelsalat

Pollo a la siciliana

Scampifanne all`Arrabiata
verfeinert mit mediterranem Gemüse

Gnocchi mit getrüffeltem
Ziegenkäse gefüllt auf Rucolasalat und Parmesan

Saltimbocca à la Romana
mit Salbeisauce

Tiramisu,
marinierte Beeren

Panna Cotta mit Aprikosenragout

Käseauswahl mit Feigensenf

60,00 Euro pro Person

Häppchen zum Empfang (min. 10 Stück pro Sorte)

| | |
|--|--------|
| Berliner Minibouletten mit Cornichons | 3,00 € |
| Tomate-Mozzarella im Gläschen | 3,00 € |
| Wassermelone mit Schafskäse | 3,00 € |
| Geeiste Gurkensuppe mit Radieschen | 3,50 € |
| Quinoasalat im Gläschen mit Blaubeeren und Pfefferminzdip - vegetarisch | 3,50 € |
| Crostini mit Rote Bete und Kaperncrunch - vegetarisch | 4,00 € |
| Crostini mit feiner Thunfischcreme und Kresse | 4,50 € |
| Crostini mit Rindertatar und Cornichons | 4,50 € |
| Garnelenspieß mit Cantaloupe und Aioli | 4,00 € |

Mitternachtssnack

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Berliner Currywurst mit Pommes | 5,50 € |
| Gulaschsuppe | 5,50 € |
| Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen | 5,50 € |

Getränkepauschale

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

Weine

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

Weißweine

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
Château Lion Noir, Côtes de Bourg, Bordeaux
oder Raiza Crianza Tempranillo, Rioja
oder Spätburgunder Tristan Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen

Augsutiner Helles vom Fass
Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft,
Kaffee & Tee

3 Stunden 39,00 € pro Person

4 Stunden 50,00 € pro Person

5 Stunden 60,00 € pro Person

Weitere Pauschalen kalkulieren wir gerne nach Ihren Wünschen!

Getränkepreise

Bier

| | |
|--|----------------------------|
| Augustiner Bräu München Helles /Alster/ | 0,5 l 4,50 € 1 l 9,00 € |
| Clausthaler herb-alkoholfrei | Fl. 0,33 l 4,50 € |
| Augustiner Bräu München Hefeweizen | Fl. 0,5 l 4,50 € |
| Büble Hefeweizen Hell alkoholfrei | Fl. 0,5 l 5,00 € |

Erfrischungen

| | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| San Pellegrino „leicht moussierend“ | 0,75 l 9,50 € 0,33 l 4,50 € |
| Aqua Panna „still“ | 0,75 l 9,50 € 0,33 l 4,50 € |
| Tafelwasser | 0,5 l 3,00 € 1 l 6,00 € |
| Coca Cola | 0,3 l 3,50 € |
| Coca Cola light | 0,3 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 € |
| Almdudler | 0,35 l 4,50 € |

Heißgetränke

| | |
|--|--------|
| Tasse Kaffee | 3,00 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Espresso | 3,00 € |
| Doppelter Espresso | 5,00 € |
| Tee / Schwarz/ Grün/Früchte/Pfefferminz /Kamille | 4,00 € |
| Heiße Schokolade | 4,50 € |
| Heiße Schokolade mit Schlagsahne | 5,50 € |

Spirituosen

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Fischerhütten Bauernobstler | 4 cl 5,50 € |
| Ramazotti | 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 9,50 € |
| 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 € |
| Sambuca | 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 40,00 € pro Stück
Durchmesser 25-30cm

Silberne 5-Armige Kandelaber

€ 15,00 pro Stück inkl. Kerzen

Frische Rosenblätter (verschiedene Farben)

30,00 € pro Tisch

Blumendekoration in kleiner Glasvase

13,50 € pro Glas

Menükarten

mit dem Fischerhütten-Cover 2,50 € pro Stück

Weißer Stuhlhussen

6,00 € pro Stück

Stehische

15,00 €

Staffelei für einen Tischplan

15,00 €

Leinwand

25,00 €

Klavier

175,00 €

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 Krummen 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.