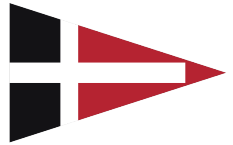


Herzlich Willkommen im Verein
Seglerhaus am Wannsee

Ihre Location für ihre Feier





Wir freuen uns Sie im VSaW begrüßen zu dürfen und bedanken uns für das Interesse an unserem Haus.

Der Verein feierte im Jahr 2017 150 jähriges Bestehen und erfreut sich über 1000 Mitglieder.

Direkt am Wannsee gelegen bietet das Haus eine wunderbare Location für ihre persönliche Veranstaltung.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Firmenfeier- gerne beraten wir Sie persönlich für ein rundum gelungenes Event.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen für verschiedene Menüs, Büffets und weiteren Köstlichkeiten aus unserem Hause.

Wir, Familie Geiseler, betreuen die Gastronomie seit drei Jahren. Mit der langjährigen Erfahrung und der Leidenschaft für gutes Essen und fabelhaften Wein freuen wir uns mit Ihnen zusammen ihre Veranstaltung auszurichten.



Inhalt

Empfang

Buffets

Menüs

Fingerfood

Hochzeitsangebote

Weihnachtsfeiern

Tagungspauschalen

Wir passen das Angebot für ihre Veranstaltung an ihre Personenanzahl an.

Gerne beraten wir Sie persönlich vor Ort um das für Sie passende Packet für ihre
Veranstaltung zu gestalten.

Empfang

Für ein gelungenen Start in den Abend freuen wir uns Ihnen eine Auswahl von Getränken vorzuschlagen sowie auch ein passendes Fingerfood.

Den Empfang bereiten wir gerne bei warmen Temperaturen an unserer Kaimauer auf der Terrasse vor.

Aber auch bei einer steifen Brise haben wir die Möglichkeit einen Empfang an unserer Vereinsbar zu organisieren.

Hierbei sind uns an Möglichkeiten und Überraschungen keine Grenzen gesetzt.

Sie haben einen Wunsch? Wir beraten Sie gern.

Prosecco

Champagner

Aperol Spritz

Hugo

Campari Orange

Lillet

Alkoholfreie Cocktails

Selters Classic / Selters Naturell

Orangen-/ Apfelsaft

Fingerfoodauswahl

Bruschetta mit Olivenpate / Tomatenragout

Gazpacho unter einer Parmesanhaube

Mini Crêpe- Roulade gefüllt mit Räucherlachs, Dill & Ricotta

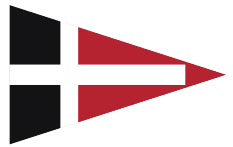
Lachs-Matjestartar auf Pumpernickel

Tafelspitz mit Kürbiskernöl

Bocconcini Mozzarella im Glas

Melone mit Parmaschinken

Spargelsalat mit Vinaigrette



Buffets

„Steuerboard“

Vorspeise

Mariniertes Gemüse

Shrimpscocktail

Rucola Salat mit pikanter Chorizo und Parmesanspänen

Melone mit Schinken

Hauptgang vom Buffet

Piccata milanese vom Kalb

Zander/Lachsfilet in Zitronen-Butter-Sauce

Prager Schinken am Stück

Lasagne mit Spinat und Ricotta gefüllt

Schafskäse überbacken

La Ratte Kartoffeln mit Rosmarin

Saisonales Gemüse

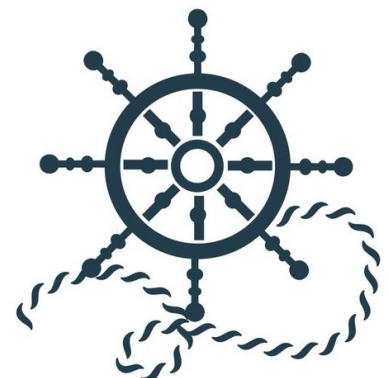
Sommerliche Salate

Dessert

Panna Cotta mit Mango-/Himbeersauce

Mousse au Chocolat

Bunte Obstauswahl mit Limettencrème



“Backboard”

Vorspeise

Vitello Tonnato

Frutti di Mare

Rindercarpaccio

gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Knoblauch

Artischocken, Cipollina, Bocconcini Mozzarella

Cantaloupe Melone mit Schinken

Hauptgang

Lauwarmer Schafskäse

Thüringer Bratwurst

Geflügelkotelett, pikant

Black Angus Beef

Rosa Thunfisch im Sesam Mantel

Rohkostauswahl mit zweierlei Dressings

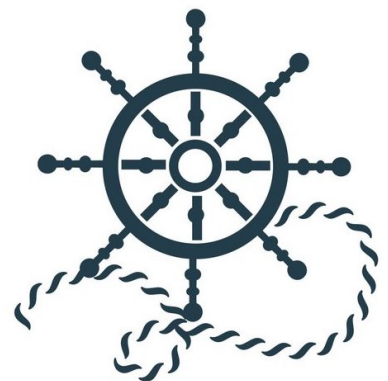
La Ratte Rosmarinkartoffeln, Zucchini, Kenia Bohnen & Möhren

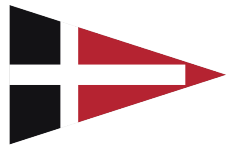
2 Grillsaucen

Dessert

Erdbeeren mit Vanille Eis & Minze

Panna Cotta mit Mango / Himbeersauce





“Crew”

Lachs- und Barschfilet im Säckchen mit Zitrone und Kräutern

Putensteaks

Spare Ribs vom Kalb

Entrecôte vom Koch tranchiert

Rosmarinkartoffeln

Bauernsalat

Sommerlicher Blattsalat

Cowle-Slaw-Salat

Pfannengemüse

Mini-Maiskolben

Folienkartoffeln mit Sour-Crème

Exotisches Obst mit Vanilleeis und Minze

Natas (portugiesische Sünde)

„Spinnaker“

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Honig- Senf

Bocconcini di Bufala mit Kirschtomaten und Basilikum

Garnelensalat

Mediterranes Gemüse

Filet vom Wildfang Lachs mit Julien Gemüse

Tranchen vom Châteaubriand

Spannferkel Kotelett in Kräuterkruste

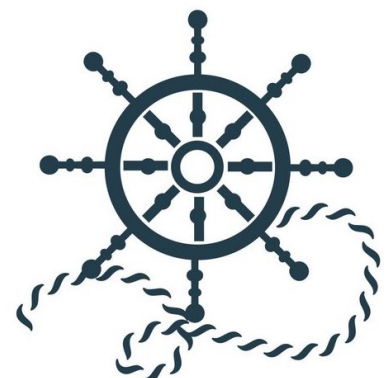
Kenia Bohnen | Möhren

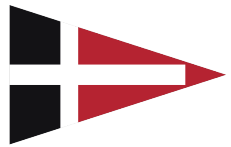
Rosmarinkartoffeln | Bunte Blattsalate

Panna Cotta mit Beeren

Limetten-Mascarpone-Creme

Kleine Käseauswahl mit Butter und Feigensenf





Menüs

„Palsteg“

Spargelragout im Glas

gefüllte Pasta mit geschwenkten Kirschtomaten

Kalbsblankett mit Brokkoli und Kräckerstangen

oder

Auberginen mit Hirse gefüllt unter einer Kräuterhaube

PannaCotta mit Himbeer-Mangosauce, Natas, Obst mundgerecht

„Kreuzknoten“

Kartoffel-Lauch-Süppchen im Glas

Bocconcini vom Büffelmozzarella mit jungen
Olivenöl, Kirschtomaten und San Danielle Schinken
(bei den Vegetariern ohne Schinken)

Limettenrisotto mit grünen und weißen Spargel

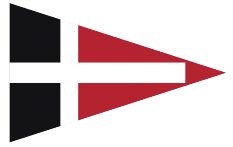
Ochsenbäckchen an Kartoffelpüree mit geschwenktem Lauchgemüse

oder

Auberginen mit Hirse gefüllt unter einer Kräuterhaube

Erdbeeren mit Minze und Vanilleeis





„Schotstek“

Variation vom Rinder- und Lachscarpaccio

Zander-Filet an Kartoffelpüree mit
Möhren- /Kaiserschotengemüse an Limetten-Buttersauce
oder

Poulardenbrust an Kartoffelpüree
mit Thymiansauce und Pfannengemüse

Schokoladensoufflé mit flüssigen Kern auf einem Himbeerspiegel

„Slipstek“

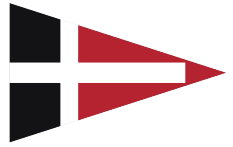
Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Himbeerdressing

Pastinakencremesüppchen an Parmesan

Dreier gefüllte Pasta nach Art des Hauses

Variation mit frischen Erdbeeren | Vanilleeis | Minze
Mousse au Chocolat





Hochzeitsmenü

„Segeltörn um die Welt“

Variationen von Frühlingsrollen

Empanadas

Pataniscas

Nachos mit Guacamole

Gegrilltes Gemüse

Marinierter Tafelspitz mit Pinien- und Basilikumpesto

Wildkräutersalat

Kabeljau-Filet auf Gemüsereis | Limetten-Buttersauce
oder

Black Angus Rinderfilet | Schalottensauce

Kaiserschoten | Möhren | La Ratte Kartoffeln

Frische Erdbeeren und Ananas mit Vanilleeis

Panna Cotta mit Mango/Himbeersauce

Natas

„Inseltraum“

Zweierlei Carpaccio von der Dorade | Riesenpulpo

Ketakaviar auf Blini mit Creme Fraiche

Austern Fin de Claire

Grüner Spargel umwickelt mit Parmaschinken

Mediterran gegrilltes Gemüse

Surf and Turf

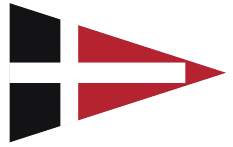
Rinderfilet und Jumbo-Scampi

mit grünem, knackigen Salat

Trio Dessert Variation

Hochzeitstorte





Weihnachtsmenü

„weihnachtlicher Hafen“

Flusskrebssalat mit Avocado in Dijonsenf
Karamelisierter Ziegenkäse auf Pumpernickel & Preiselbeeren
Marinierte Minibirne mit Speckfüllung
Vitello Tonnato

Barberie Entenbrust mit Orangenjus und Schwarzwurzel-Thymianragout an
Kartoffelgratin

oder

Zanderbäckchen mit grünem Spargelrisotto und Hummerschaum
oder

Sautierter Babyspinat mit Tomatensugo und Pinienkernenarancini

Schokostrudel mit Zwetschgen und Vanilleeis
oder

Mascarponegratin mit Amaretto Kirschen

„weihnachtlicher VSaW“

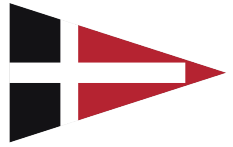
Jedes Jahr verwöhnen wir unsere Gäste mit unserem Weihnachtsmenü à la VSaW:

Glühwein an der Feuerschale mit winterlichen Häppchen

Gans satt | Rot- und Grünkohl | Klöße | Soße

Bratpfel mit Marzipan





Getränke zum Büffet

Weißwein

Unser Hauswein, trocken, frisch und knackig

Rotwein

Unser Hauswein aus Sizilien, vollmündig und süffig

Selters Classic / Naturell

verschiedene Softdrinks

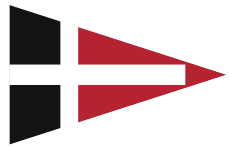
Biere vom Fass

Alkoholfrei: Jever, Weizenbier

frisch gebrühter Filter Kaffee

Kaffeespezialitäten

Gerne besprechen wir eine individuelle Weinauswahl vor Ort.



Ihre Tagung im VSaW Wannsee

Veranstaltungs-Arrangements

Matrosen-Paket

Start

Kaffee, Tee, Saft und Wasser

Obst, Genussriegel und belegte Brote
frisches Baguette mit Brotaufstrich-Varianten

Lunch

BBQ

Steak, Bratwurst, Fisch in der Folie dazu Salat
Dips und Folienkartoffel

Obstsalat mit Vanilleeis Frisch gebrühter Kaffee

Commodore-Paket

Start

Kaffee, Tee, Wasser und Saft Obst, Genussriegel und belegte Brote

Lunch

„Mozzarella Caprese“

mit jungem Olivenöl, Strauchtomaten und frischem Basilikum

„Mare e Monte“

Kalbsgeschnetzeltes und Scampis in Bratenrahmjus mit saisonalem Gemüse und
kleinen Thymiankartoffelchen

Panna Cotta auf Erdbeerensalat mit frischer Minze Frisch gebrühter Kaffee



Admiral-Paket

Start

Lunch

Sekt-Orange, Kaffee, Tee, Saft, Wasser
Obst, Genussriegel und belegten Broten

Lunch

„Buffet VSaW“

Krustenschaumsüppchen Mariniertes Lachs in Honig-Dillsoße
Kalbstafelspitzscheibchen mit Minz-Pestosauce Frutti di Mare Weiße Bohnen mit
Thunfisch, roten Zwiebeln und frischer Petersilie Rucicola Salat mit Parmesanflocken
und Kirschtomaten

Penne al arabiata

Zanderfilet auf Gemüse Risotto in Weißwein Schaumsauce Saltimbocca vom Kalb mit
Parmaschinken und frischem Salbei dazu Kartoffelgratin, Broccoli und Möhrchen

Obstkorb Verschiedene Tartestreifen Mousse
Kleine Käseauswahl

Frisch gebrühter Kaffee

Getränke zum Lunch

Prosecco oder Apérol Sprizz
à 5,50 €

Mineralwasser 0,75
à 5,50 €

Softgetränke 0,4
à 3,50 €

Weiß-, Rosé-, Rotwein Hausmarke 0,2 l
à 6,50 €

Biere vom Fass 0,3 l
à 3,00 €



Varianten zum Austausch:

Für Vegetarier:

Zitronen Risotto mit Spargel Spinat Lasagne

- ohne Aufpreis –

Varianten zum Austausch Hauptgerichte für die Paket Commodore:

500 g Großgarnelen mit Dipp und grünem Salat Aufpreis: 9,50 €

Roastbeef mit Bratkartöffelchen und Remouladensauce

Aufpreis: 3,50 €

Lammkarree mit gerösteten Rosmarin Kartoffeln und grünen Bohnen in Thymianjus

Aufpreis: 7,50 €

Getränkepauschale/Person

19,50 €

Paketpreis ab 30 Personen

Matrosen-Paket

34,00 €

Commodore-Paket

41,00 €

Admiral-Paket

65,00 €

Die Paketpreise sind für Gruppen ab 30 Personen kalkuliert. Unter 30 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 5,00 € pro Person.

Unsere Preise sind Bruttopreise.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass eine Anzahlung in Höhe von 30 % der Veranstaltungssumme 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin geleistet werden muss.

Nur dann ist der gebuchte Termin verbindlich.

Gerne stimmen wir gemeinsam mit Ihnen auch Ihr persönliches Wunschpaket ab!

Wir freuen uns, für Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag am Wannsee ausrichten zu dürfen!

DAS CLUBRESTAURANT

Lauri und ihr Team

