



Veranstaltungsunterlagen

Alles Wissenswerte für Ihre Veranstaltung in unserem Haus
Everything worth knowing about your event on our premises



Inhaltsverzeichnis

Table of contents

Hotelinformationen im Überblick – Hotel information
Raumübersicht & Preise – Rooms and prices
Empfänge & Kaffeetafeln – Reception & Coffee and Pastries
Kuchen- und Tortenauswahl – Cakes and tortes
Belegte Brötchen, Canapés, Finger Food - Garnished rolls,
canapés, finger food
Menüvorschläge – Menu suggestions
Büffetvorschläge – Buffet suggestions
Tagungspauschale – Conference flat rates
Veranstaltungsscheckliste – Check list
Lage und Anfahrt – How to find us
Allgemeine Informationen & AGB – Common Information &
general terms and conditions



Herzlich Willkommen im Forsthaus Paulsborn!

In unserem Haus erwartet Sie Gastronomie von feinsten Kultur
umrahmt von idyllischer Natur.

Erleben Sie Speisen in herrlicher, traditionsreicher, jagdlicher Atmosphäre
und Spazierwege in traumhafter, naturbelassener Umgebung.

Das romantische 140 Jahre alte Haus empfiehlt sich für Feiern aller Art
in separaten, historischen Räumen.

Unsere Speisekarte enthält neben den leichten, modernen Gerichten
natürlich auch saisonale Highlights und Wildspezialitäten.

In unserer Weinkarte finden Sie Gewächse aus aller Welt,
die höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Wählen Sie bei Ihrer Übernachtung zwischen neugestalteten rustikal
oder modern gehaltenen Hotelzimmern.

In den Sommermonaten können Sie in unserem Sommergarten die Seele baumeln
und Ihre Blicke über den Grunewaldsee schweifen lassen.

Unsere Kuchen und Torten sind eine Gaumenfreude,
die Sie auf jeden Fall genießen sollten.

Auch für Ihren Urlaub in der Metropole Berlin sind wir mit unseren
elf neu renovierten Zimmern sowie einer Ferienwohnung im Jagdschloß Grunewald
Ihr kompetenter Ansprechpartner.

Unser Haus befindet sich mitten im idyllischen Grunewald, im Bezirk Zehlendorf.

Sie erreichen uns bequem über den Hüttenweg
aus allen Richtungen der Stadt und dem Umland.

Für unsere Gäste stehen ausreichend beleuchtete Parkplätze
direkt auf unserem Grundstück zur Verfügung.

Welcome to Forsthaus Paulsborn!

In our establishment you find hospitality of the finest culture
framed with idyllic nature.

Enjoy great food in a traditional hunting atmosphere
and promenades with a dream like natural surrounding.

This romantic 140 years old house is perfect for your personal event
in one of our separate historic rooms.

Our menu contains light modern dishes and seasonal highlights as well as game
specialties. In our wine menu you find sophisticated grapes from all over the world.

Choose for your stay at the hotel between modern or rustic rooms.

In summertime you can unwind on our terrace and overlook the Grunewaldsee.

Our cakes, pastries and desserts are definitely a treat that you have to try.

Even for your vacation in a big city like Berlin we are the right contact for you
with our eleven hotel rooms and one apartment for rent.

Our premises are located directly in the middle of the woods called Grunewald in the
district Zehlendorf. Coming from the highway, you exit "Hüttenweg" and we are
located on the left hand after about 1, 5 km. For our guests we have a well lighted
parking lot on our premises.



Veranstaltungsräume

	Raummiete	Umsatzgarantie
Kaminzimmer (bis 26 Personen)		
(Größe: 7,94 m x 5,27 m)		
08:00 Uhr bis 17:00 Uhr	375,00 €	750,00 €
18:00 Uhr bis 23:00 Uhr	450,00 €	850,00 €
08:00 Uhr bis 23:00 Uhr	800,00 €	1650,00 €
Tirolerzimmer (bis 10 Personen)		
(Größe: 5,40 m x 3,33 m)		
08:00 Uhr bis 17:00 Uhr	150,00 €	350,00 €
18:00 Uhr bis 23:00 Uhr	150,00 €	350,00 €
08:00 Uhr bis 23:00 Uhr	200,00 €	500,00 €
Restaurant (bis 120 Personen)		
11:00 Uhr bis 01:00 Uhr	2500,00 €	6500,00 €
16:00 Uhr bis 01:00 Uhr	1750,00 €	5000,00 €
19:00 Uhr bis 01:00 Uhr	1275,00 €	4000,00 €
Saal im 1. Obergeschoß (bis 65 Personen)		
(Größe: 13,68 m x 5,89 m)		
08:00 Uhr bis 17:00 Uhr	400,00 €	800,00 €
18:00 Uhr bis 23:00 Uhr	500,00 €	900,00 €
08:00 Uhr bis 23:00 Uhr	900,00 €	1800,00 €

Bitte lesen Sie hierzu auch unsere angehefteten AGB.



Empfänge und Kaffeetafeln (Pauschalen)

Empfänge (ab 10 Personen):

Klassischer Sekt- oder Proseccoempfang

Sekt oder Prosecco, Mineralwasser, Orangensaft

Preis pro Person: € 6,00

(30 Minuten, jede weiteren angefangenen 30 Minuten € 4,50)

Großer Sekt- oder Proseccoempfang

Sekt oder Prosecco, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Weiß- und Rotwein

Preis pro Person: € 12,00

(45 Minuten, jede weiteren angefangenen 30 Minuten € 8,00)

Champagnerempfang

Champagner Moët & Chandon Brut Imperial,
Mineralwasser, frisch gepresster Orangensaft

Preis pro Person: € 28,00

(30 Minuten, jede weiteren angefangenen 15 Minuten € 15,00)

Kaffeetafeln (ab 10 Personen):

Klassische Kaffeetafel

2 verschiedene Sorten vom Blechkuchen, Filterkaffee oder Tee

Preis pro Person: € 5,00

Für Kaffeespezialitäten berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00/ Person

Große Kaffee- und Tortentafel

Freie Auswahl aus unserem Kuchen- und Tortenbuffet,
dazu Kaffeespezialitäten und Tee

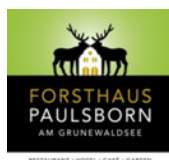
Preis pro Person: € 9,00

Snackempfang

Blechkuchen, belegte Brötchen, Kartoffelsuppe mit Wildknacker, Filterkaffee und Tee

Preis pro Person: €18,00

Softgetränkepauschale Aufpreis von € 3,00/ Person



Kuchen- und Tortenauswahl

	Sahneschnitten		Runde Kuchen		Torten
	Beeren-Buttermilch		Apfel mit Butterstreusel		Ananas-Joghurt
	Erdbeer-Käse		Erdbeere		Brombeer-Joghurt
	Latte Macchiato		Gedeckter Apfelkuchen		Eierlikör
	Pfirsich Melba		Himbeere		Erdbeer-Buttermilch
	Schwarzwälder Kirsch		Kirsch-Streusel		Flocken-Sahne
	Zitrone-Limette		Käsekuchen		Fruchttorten Variation
	Blaubeer-Buttermilch		Käse mit Rosinen		Himbeer-Käse-Sahne
	Himbeer-Käse		Mandel-Bienenstich		Käse-Sahne
	Mandel-Bienenstich		Nuss-Schoko		Mango- Creme Fraiche
	Sacher		Obstkuchen		Marc de Champagne
	Tiramisu		Aprikose-Käse		Mokka-Kranz
	Biskuitrolle Zitrone		Kirsche		Mousse au chocolat
	Biskuitrolle Cappuccino		Marmor-Napfkuchen		Beerenfrucht
			Schwedische Mandel		Ricotta-Pfirsich
			Pflaume		Crementorten Variation
	Plattenkuchen		Rotwein-Birne		Erdbeer-Sahne
	Apfelkuchen		Schoko-Kokos		Frankfurter Kranz
	Butterkuchen		Schoko-Orange		Mandarinen-Käse-Sahne
	Himbeer-Johannisbeere		Russischer Zupfkuchen		Maracuja
	Kirschkuchen		Smarties-Schokolinsen		Marzipan-Amaretto
	Käse-Butterstreusel		Zebrakuchen		Nuss-Sahne
	Käsekuchen		Bauernkuchen		Rübli
	Mohn-Streusel		Landkuchen Kirsche		Schoko Royal
	Zwetschgenkuchen		Landkuchen Zwetschge		Schwarzwälder
	Aprikose-Marmor		Landkuchen Rhabarber		Praliness Noisette
	Donauwelle		Landkuchen Aprikose		Sacher
	Kirsch-Rhabarber		Landkuchen Apfel		Tiramisu
	Käse-Mandarine		Landkuchen Butter		Latte Macchiato
	Linzer Schnitte		Landkuchen Blaubeere		Weißer Schoko-Nuss
	Rhabarber-Stachelbeere		Landkuchen Mohn		Kirsch-Panna-Cotta-Heidelbeer



Belegte Brötchen - Garnished Rolls

Räucherlachs - Smoked salmon	€ 2,30
Wildschinken - Boar's ham	€ 3,10
Bauernschinken - Farmer's ham	€ 2,20
Zwiebelmett - Tartare with onions	€ 2,00
Kräuterquark - Curd cheese with herbs	€ 1,90
Holländischer Gouda - Dutch Gouda	€ 2,10
Französischer Brie - French Brie	€ 2,20
Gekochtes Ei und Paprikacreme - Boiled egg with bell pepper spread	€ 1,80

Canapés

Roast beef mit Rettichchips & Anchovicreme -	
Roast beef with radish chips & anchovy spread	€ 2,80
Rehschinken mit Mango & Preiselbeersenf -	
Venison's ham with mango & cranberry mustard	€ 3,50
Edelsalami mit Tomatenconfit & Petersilienpesto -	
Gourmet salami with tomato confit & pesto	€ 2,70
Kräutercreme mit Olive & Koriander - Herbal spread with olive & cilantro	€ 2,30
Mozzarella Caprese	€ 2,50
Räucherlachs mit Limonencreme & Dill - Smoked salmon with lime spread & dill	€ 2,60
Forellenmousse mit Ei & Kaviar - Trout spread with egg & caviar	€ 2,90
Garnele mit Melone & Minze - Scampi with melon & fresh mint	€ 3,20

Finger food

Heiß - Hot

Rehpraline im Pistazienmantel & Preiselbeeren -	
Venison's praline in a pistachio coat and cranberries	€ 3,70
Backpflaume im Speckmantel & Birne - Prune in bacon with pear	€ 2,10
Gefüllte Blätterteigtasche mit Steinpilzen -	
Filled puff pastry with porcini mushrooms	€ 2,60
Gebackenes Gemüse mit Kräutercreme - Vegetable tempura with herbal spread	€ 2,00
Wan Tan mit Hühnchenfleisch & Ingwer - Wan Tan with chicken and ginger	€ 2,30

Kalt - Cold

Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilet - Smoked duck breast with orange slice	€ 3,20
Lachspraline mit Seegras & Sesam - Salmon praline with seaweed & sesame	€ 3,10
Großgarnele mit Honigmelone - Scampi with honey melon	€ 3,50
Antipastispieß mit Kräutertoast - Skewer with antipasti and toast	€ 2,70
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum -	
Skewer with tomato - mozzarella and basil	€ 2,80
Pumpnickeltörtchen mit Brie & Preiselbeercreme -	
Pumpnickel with brie and cranberry spread	€ 2,90

Süß - Sweet

Saisonal Obstspieß - Seasonal fruit skewer	€ 2,00
Nougatpraline im Nussmantel - Nougat praline in a nut coat	€ 2,50
Mini-Apfelstrudel - Small apple strudel	€ 3,00
Petit Fours	€ 3,50



Gültig vom 01. Januar bis 28. Februar Wintermenü/ Winter menu

Menü I

Gemüsetöpfchen mit Kräuterklößchen

Vegetable soup with herbed dumplings

Filet vom Saibling im Gewürzsud mit Schwenkkartoffeln

Filet of a lake trout in a spiced stock with potatoes

Pralinenmousse auf Orangengelee

Pralines mousse on orange jelly

€ 28,50

Menü II

Schwarzwurzelcremesuppe mit Rote Bete Chips

Creamy black salsify soup with red beet chips

Geschmorte Wildhasenkeule auf Preiselbeersauce,

Pastinakengemüse und Kartoffelstampf

Braised leg of hare on a cranberrysauce, parsnips and mashed potatoes

Mandarinencreme mit Nougatpraline

Tangerine mousse with nougat praline

€ 33,50

Menü III

Gebratene Zimtentenbrust an Feldsalat und Rosmarinvinaigrette

Broiled cinnamon duck breast and lamb's lettuce with rosemary vinaigrette

Rehrückenmedaillons im Nussmantel auf Feigenjus und Kartoffel – Birnengratin

Medallions of venison in a nut coat on a fig jus with pear – potato au gratin

Zimtmousse mit kandierten Apfelspalten

Cinnamon mousse with candied apple slices

€ 38,50



Gültig vom 01. März bis 31. Mai Frühlingsmenü/ Spring menu

Menü I

Frühlingsalat mit gebackenen Garnelen und Balsamicoreduktion
Spring salad with scampi tempura and balsamico reduction

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Tomaten- Chutney mit Bärlauchrisotto
Grilled chicken breast on tomato chutney with bear's garlic risotto

Joghurtcreme auf Maracujasauce
Yogurt cream on a passion fruit sauce

€ 25,50

Menü II

Krebsschwanzsüppchen mit Buttercroutons und Kresse
Crab tail soup with butter croutons and cress

Lammkotelette an tomatisierten Bohnen mit Kräuterkartoffeln
Lamb chop on tomato infused haricot verts with herbed potatoes

Schokoladenparfait mit Rhabarberschaum
Chocolate parfait with rhubarb froth

€ 28,50

Menü III

Gebackenes Frühlingsgemüse auf Kräutercreme mit Kresse
Spring vegetable tempura on a herbal spread and cress

Gebratener Zander auf Bärlauch – Kartoffelpüree
mit Potpourri vom jungen Gemüse
Pan seared zander on bear's garlic mashed potatoes with baby vegetables

Trilogie von Sorbet an Mandelhippe mit Waldbeeren
Trilogy of sorbet with almond cookie and wild berries

€ 30, 50



Gültig vom 01.Juni bis 31.August Sommermenü/ Summer menu

Menü I

Tatar vom Matjesfilet auf Orangen-Fenchelsalat
Tartare of matjes fillet on orange fennel salad

Crepinette von der Maispouardenbrust auf Holunderbeerenjus und
hausgemachten Gewürzgnocchi
Crepinette of a corn fed chicken breast on an elderberry jus with house made gnocchi

Melonensalat mit Johannisbeeren und frischer Minze
Melon salad with currants and fresh mint

€ 29,50

Menü II

Geeiste Gemüsebouillon mit Tomaten – Basilikum – Sorbet
Iced vegetable bouillon with tomato – basil sorbet

Filet von der Rotbarbe auf Paprikaschaum und Kräuterrisotto
Filet of red mullet on a bell pepper foam with herbal risotto

Gepfefferte Erdbeerterrine auf Vanilleschaum
Peppered strawberry terrine on a vanilla foam

€ 31,00

Menü III

Rose vom hausgebeizten Lachs in mariniertem Wildkräuterbeet
Smoked salmon rose in marinated wild herbs bed

Gegrillte Hirschkalbsmedaillons unter der Nusskruste
mit Vanille - Selleriegemüse und hausgemachten Topfenspätzle
Grilled medaillons of venison in a nut crust with vanilla celery and house made egg noodles

Schwarzwälder Kirschcreme
Blackforest cherry mousse

€ 36,50



Gültig vom 01. September bis 10. November
Herbstmenü/ Fall menu

Menü I

Kartoffel – Steinpilzsalat im Fenchellöffel
Potato porcini mushroom salad in a fennel spoon

Kabeljau mit getrüffelter Butter und Kardamom - Pastinakenpüree
Filet of cod with truffled butter and mashed cardamom parsnip

Aprikosen - Vanilletörtchen
Peach vanilla tarte

€ 29,50

Menü II

Gartensüppchen mit hausgemachten Pilzravioli
Garden soup with house made mushroom ravioli

Gekrätuerte Rindermedaillons auf Backtrauben und Kartoffel - Kürbisragout
Spiced beef medaillons on dried grapes with a potato – pumpkin ragout

Walnussmousse mit sautierten Feigen
Walnut mousse with sautéed figs

€32,00

Menü III

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Perlhuhn Wan Tan und Kürbiskernöl
Creamy hokkaido pumpkin soup with chicken wan tan and pumpkin seed oil

Crepinette vom Hirsch an hausgemachtem Weißkraut
mit Steinpilzen und Kartoffelklößen
Deer crepinette on sauerkraut with porcini mushrooms and potato dumplings

Pochierte Birne mit Schokoladen – Nussragout
Poached pear with chocolate nut ragout

€ 34,00



Gültig vom 11. November bis 30. Dezember

Weihnachtsmenü I

Pochierte Birne mit Schwarzwurzel-Kastanienragout
an winterlichem Salat mit Haselnussvinaigrette
Poached pear with black salsify – chestnut ragout with mixed greens and hazelnut vinaigrette

In Gewürzsud pochierter Zander auf Fenchelgemüse und Butterkartoffeln
Poached zander in stock on fennel with buttered potatoes

Spekulatiusmousse auf Orangengelee
Almond biscuit mousse on orange jelly

€ 29,00

Weihnachtsmenü II

Pastinakencremesuppe mit Vanilleschaum
und karamellisiertem Pumpernickelbrösel
Creamy parsnip soup with vanilla foam and caramelized pumpernickel

Gänsekeule mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen
Goose leg with red cabbage, green cabbage and potato dumpling

Bratapfel mit Zimtschaum und Vanilleeis
Baked apple with cinnamon foam and vanilla sauce

€ 33,50

Weihnachtsmenü III

Wildconsommé mit Sherry
Consommé of game with sherry

Medaillons vom Rehrücken mit leichter Kaffee - Zimtkruste und Kartoffel-Kürbispüree
Medallions of venison with a light coffee cinnamon crust and mashed pumpkin potatoes

Mandarinen- Lebkuchentiramisu
Tangerine – gingerbread tiramisu

€ 38,00



Menü Spezial

Kaffirlimettenblattsüppchen
Kaffir lime leaf soup

Kalamataolive auf Mangosahne
Kalamata olive on mango cream

Fasanencocktail
Pheasant cocktail

Burgundersorbet
Burgundy sorbet

Rehfilet nach Wellington auf Sellerie – Bourbon Vanille
Venison tenderloin Wellington on Celery – Bourbon Vanilla

Champagnerschaum
Champagne froth

Crêpes mit Macadamianusscreme
Crêpes with macadamia nut cream

Espressofrappé double
Espresso frappé double

€ 85,00

Zu den Vorspeisen servieren wir einen gemischten Brotkorb aus der Vollkornbiobäckerei Steinmühle mit Butter.
To all appetizer we serve a bread basket from the organic wholemeal bakery Steinmühle with butter.



Brunch

Verschiedene Blattsalate mit Dressing und Minibouletten
Mixed greens with dressing and mini meatballs

Verschiedene Brotaufstriche
Variety of spreads

Tomaten - Auberginencreme, Pilzaufstrich, würziger Schinkenaufstrich
Tomato – eggplant spread, mushroom spread, spiced ham spread

Eiersalat mit Lauch, Geflügelsalat und Roter Heringssalat
Egg salad with leek, chicken salad, red herring salad

Rührei mit gebratenem Speck und Minibratwürste
Scrambled eggs with bacon and mini bratwurst

Wurst- und Käseplatte mit Gewürzgurken
Cold cut platter with gherkins

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Tomato mozzarella with fresh basil

Brotkorb aus der Vollkornbiobäckerei Steinmühle
mit Marmelade, Honig, Nutella und Butter
Bread basket from the organic wholemeal bakery Steinmühle
with marmelade, honey, nutella and butter

Rahmsüppchen von der Kaiserschote mit Rosmarincroutons
Creamy sugar pea soup with rosemary croutons

Gebackene Hähnchenbrust mit Rahmpilzen und Butterkartoffeln
Oven baked chicken breast with cream mushrooms and buttered potatoes

Gemüsestrudel mit Kräuterrahm
Vegetable strudel with creamy herb sauce

Mini Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mini apple strudel with vanilla sauce

Beerencreme mit Früchten
Mousse of berries with fruit sortiment

€ 28,00



Wild im Wald

Vorspeisen/ Appetizer

Pastete von der Fasanenbrust an karamellisierten Apfelspalten
mit Rosmarinvinaigrette

Pheasant vol-au-vent with caramelized apples and rosemary vinaigrette

Getrübelttes Carpaccio vom Rehschinken mit Wildkräutersalat und Pinienkernen
Truffled venison carpaccio with a wild herb salad and pine nuts

Tatar vom Lachs an Orangen – Rettichsalat mit grüner Gurke
Salmon tartar on orange – radish salad with cucumber

Brot von der Vollkornbiobäckerei Steinmühle mit Butter
Bread from the organic wholemeal bakery Steinmühle with butter

Suppe/ Soup

Wildconsommé mit Liebstöckel – Nussklößchen
Consommé from game with lovage - nut dumplings

Hauptgänge/ Entrées

Geschmorte Wildhasenkeule in Preiselbeerjus und Pastinakengemüse
Braised leg of hare in a cranberry jus with parsnip

Wildragout mit geschmortem Rotkohl und gefülltem Preiselbeerapfel
Ragout of game with braised red cabbage and apple filled with cranberries

Gebratenes Filet vom Saibling mit Mandelkruste und Karottenrahmsauce
Pan seared lake trout with almond crust and creamy carrot sauce

Dazu servieren wir Kartoffelpüree und Topfenspätzle
In addition we serve mashed potatoes and egg noodles

Dessert

Nougatpralinencreme auf Waldbeerengelee
Nougat pralines mousse on wild berry jelly

Orangen-Schokotörtchen mit Walnusskrokant
Orange-chocolate tart with walnut brittle

Käsebrett mit Früchten
Cheese with assorted fruits

€ 43,50



Regionale Spezialitäten/ Regional Specialties

Vorspeisen/ Appetizer

Märkischer Kartoffelsalat mit frischen Pilzen
Potato salad of the Mark Brandenburg with fresh mushrooms

Müritzer Räucherfischplatte
Smoked fish platter from the lake Müritz

Kuhhorster Wurstvariation
Organic cold cut platter from Kuhhorst

Brotkorb aus der Vollkornbiobäckerei Steinmühle
Bread basket from the organic wholemeal bakery Steinmühle

Suppe/ Soup

Spreewälder Kartoffel – Sauerkrauttopf mit gebratener Speckwurst
Potato sauerkraut stew with seared speck sausage from the Spreewald

Hauptgänge/ Entrées

Sauerbraten vom flämischem Wildschwein mit Wurzelgemüse
und Liebstöckelkartoffeln
Marinated boar from Fläming with root vegetables and lovage herbed potatoes

Müritzer Hechtfilet mit Zitronenbutter und Dillkartoffeln
Filet of luke from lake Müritz with lemon butter and dill potatoes

Gemüsepfanne der Saison aus der eigenen Gärtnerei
mit frischen Pilzen und Sauce Bernaise
Vegetable casserole of the season from our own nursery
with fresh mushrooms and Sauce Bernaise

Dessert

Kuhhorster Vanille – und Erdbeercreme mit eingelegten Trauben
Organic vanilla- and strawberry mousse from Kuhhorst with marinated grapes

Käsevariation mit Fruchtspießen
Cheese variation with fruit skewers

€ 34,00



Hochzeitsbuffet **Wedding buffet**

Vorspeisen/ Appetizer

Gartensalat mit frischen Blüten
Garden salad with fresh flowers

Gemüsecocktail im Glas mit Rieslingschaum
Vegetable cocktail in a glass with Riesling foam

Rosa gebratenes Roastbeef mit Gemüsetatar und Kräutercreme
Pink seared roast beef with vegetable tartar and herbal spread

Rose vom hausgemachten Graved Lachs
Rose made of house made graved salmon

Brot – Wagenrad aus der Vollkornbiobäckerei Steinmühle mit Butterröschen
Wheel of bread from the organic wholemeal bakery Steinmühle with butter roses

Suppe/ Soup

Hochzeitssuppe mit gefüllten Herzravioli
Wedding soup with filled heart shaped ravioli

Hauptgänge/ Entrées

Edelragout vom Hirsch mit Rahmpilzen und Prinzesskartoffeln
Gourmet ragout of deer with creamy mushrooms and princess potatoes

Rotbarbenfilet auf Vanillegemüse und Kartoffel – Zucchini-püree
Filet of red mullet on vanilla infused vegetables with mashed green squash potatoes

Warme Quiche mit Spinat und Tomate
Warm quiche with spinach and tomato

Dessert

Duftrosentiramisu
Scented rose tiramisu

Mousse vom Birkensaft mit eingelegter Feige
Mousse made of birch juice with marinated figs

€ 38,00



Gültig vom 11. November bis 30. Dezember

Weihnachtsbuffet

Christmas buffet

Ab 20 Personen

Vorspeisen/ Appetizer

Winterliche Blattsalate mit Rosmarinvinaigrette und Rotweinschalotten
Mixed greens with rosemary vinaigrette and red wine shallots

Gepfefferte Wildhasenpastete im Blätterteigmantel und Preiselbeersauce
Peppered hare vol-au-vent in puff pastry with cranberry sauce

Orangen – Rettichsalat mit Koriander und karamellisierten Nüssen
Orange radish salad with coriander and caramelized nuts

Pralinen vom Lachs mit kandiertem Ingwer und Sesam
Pralines of salmon with ginger candy and sesame

Brotkorb aus unserer Vollkornbiobäckerei Steinmühle mit Butter
Bread basket from our organic wholemeal bakery Steinmühle with butter

Suppe/ Soup

Mandelrahmsüppchen
Creamy almond soup

Hauptspeisen/ Entrees

Gänsekeule mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen
Goose leg with red cabbage, green cabbage and potato dumplings

Hausgemachter Kartoffel- Maronenstrudel
mit gebratenen Pilzen und Kräuterschmand
House made potato – chestnut strudel with pan seared mushrooms and herbal sour cream

Dessert

Gefüllter Bratapfel mit Marzipan auf heißer Vanillesauce
Baked apple filled with marzipan and vanilla sauce

Mandarinen – Lebkuchentiramisu
Tangerine – gingerbread tiramisu

Käseauswahl mit Früchten
Cheese variation with assorted fruits

€ 45,00



Tagungspauschale Conference Flat Rates

Bereitstellung Tagungsraum inkl. WLAN;
Zwei Kaffeepausen mit Gebäck;
Tagungsgetränke;
Mittagsbüffet oder leichtes 2-Gang-Menü
Conference room incl. WiFi;
Two coffee breaks with pastries;
Non-alcoholic beverages;
Lunch buffet or a light 2-course-menu

Preis pro Person: € 35,00

Technik

Leinwand – screen	€ 15,00
Beamer	€ 30,00
Overheadprojector	€ 20,00
Mini – CD – Anlage – Mini-cd-player	€ 20,00
DVD - Player	€ 20,00
Flip Chart	€ 15,00
Moderatorenkoffer - moderation set	€ 40,00
Pinnwand – pin board	€ 15,00



Checkliste Feierlichkeit

Veranstaltungsdatum:

Veranstaltungsanlass:

Personenzahl:

Beginn:

Ende:

Raum:

Tischform/ Sitzordnung:

Menükarten (€ 1,50/St.) gewünscht: ja nein

Blumenschmuck gewünscht: ja nein

Technische Ausstattung:

Ablauf:

Beginn des Essens:

Wann sind ggf. Reden geplant:

Aperitiv/ Empfang gewünscht: ja nein
Welchen?

Weinauswahl Weißwein:

Weinauswahl Rotwein:

Weinauswahl Roséwein:

Digestif:

Kaffeetafel:

Anzahl der benötigten Hotelzimmer:

Anreise:

Abreise:



Checkliste Tagung

Tagungsdatum:

Personenzahl:

Uhrzeit Tagungsbeginn:

Uhrzeit Tagungsende:

Raum:

Bestuhlung (ggf. Skizze auf Rückseite):

Unternehmen:

Ansprechpartner:

Adresse:

Email:

Telefon:

Fax:

Rechnungsadresse:

Anzahl der benötigten Hotelzimmer:

Anreise:

Abreise:

Tagungspauschale gewünscht:

ja

nein

Uhrzeit Kaffeepause vormittags:

Uhrzeit Mittagessen:

Uhrzeit Kaffeepause nachmittags:

Technische Ausstattung:



Anfahrt

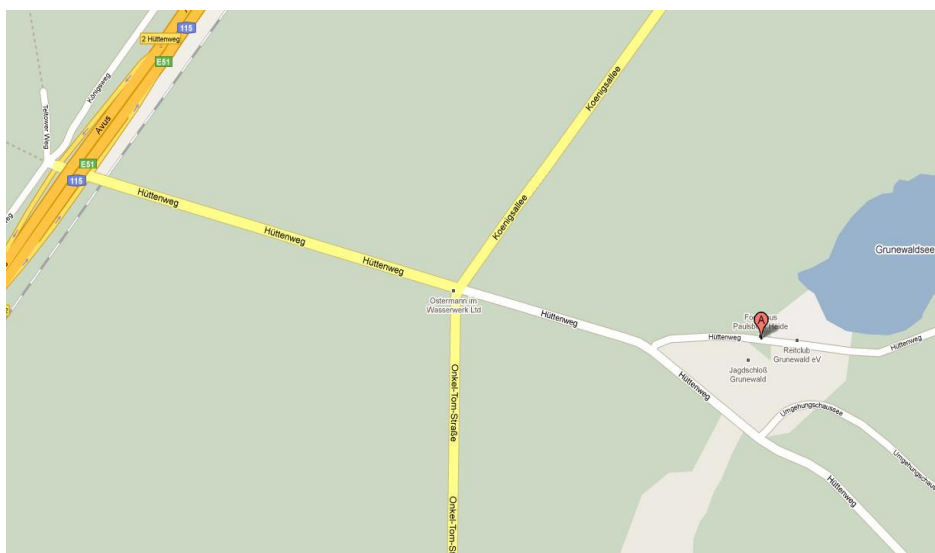
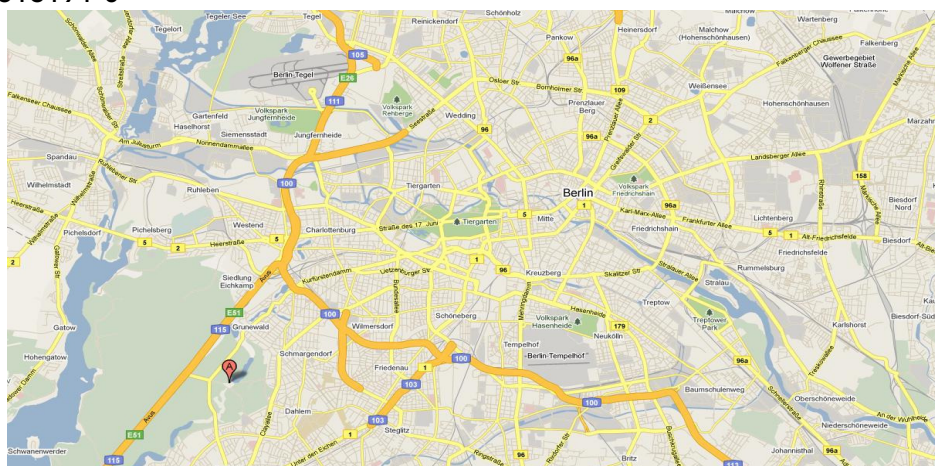
Von Süden fahren Sie auf die Stadtautobahn A115/Avus Richtung Berlin Zentrum. Bitte nehmen Sie die Ausfahrt „Hüttenweg“. Dann biegen Sie rechts auf den Hüttenweg ab. Sie passieren eine Ampel (Kreuzung Königsallee) und fahren geradeaus weiter auf dem Hüttenweg. Nach ca. 400 Metern sehen Sie ein großes Schild "Forsthaus Paulsborn" bzw. „Jagdschloß Grunewald“. Hier fahren Sie links auf den Waldparkplatz. Ausreichende Parkplätze stehen zur Verfügung. Das Gelände ist von hier aus durch drei Eingänge erreichbar.

Von Norden fahren Sie auf die die Stadtautobahn A115/Avus Richtung Potsdam. Sie nehmen die Ausfahrt „Hüttenweg“. Dann biegen Sie links auf den Hüttenweg ab. Sie passieren eine Ampel (Kreuzung Königsallee) und fahren geradeaus weiter auf dem Hüttenweg. Nach ca. 400 Metern sehen Sie ein großes Schild "Forsthaus Paulsborn" bzw. „Jagdschloß Grunewald“. Hier fahren Sie links auf den Waldparkplatz. Ausreichende Parkplätze stehen zur Verfügung. Das Gelände ist von hier aus durch drei Eingänge erreichbar.

Die Adresse für Ihr Navigationssystem:

Forsthaus Paulsborn am Grunewaldsee, Hüttenweg 90, 14193 Berlin

Tel.: 030/818191-0





Veranstaltungen

1. Die Reservierung von Räumen für Konferenzen oder Bankett sind für den Veranstalter bindend und werden durch die schriftliche Rückbestätigung des vom Hotel erstellten Angebotes wirksam.

Aus organisatorischen Gründen ist die vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung mitgeteilt wird. Wird eine Änderung mitgeteilt, ist diese verbindlich und ersetzt die ursprüngliche Reservierung. Wird danach von der ursprünglichen Teilnehmerzahl nach unten abgewichen, ist das Hotel berechtigt, nach dieser Frist, die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl zugrunde zu legen. Im Falle einer Abweichung nach oben gilt für Abrechnungszwecke in jedem Fall die tatsächliche Teilnehmerzahl.

2. Wird eine vor der Veranstaltung zwischen Hotel/Restaurant und Kunden vereinbarte Umsatzgarantie nicht erreicht, muss der Veranstalter die Differenz zwischen tatsächlichem Umsatz und Umsatzgarantie bezahlen.

3. Das Hotel behält sich vor, dem Veranstalter zusätzliche Personal- und Materialkosten in Rechnung zu stellen, wenn durch Verschulden des Veranstalters kurzfristige Verspätungen von vereinbarten Anfangszeiten eintreten oder vereinbarte Endzeiten überschritten werden.

4. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkengeld berechnet.

Korkengeld/ Servicegebühr:

Weißwein, Rotwein & Champagner à 20,00 € pro Flasche

Sekt & Prosecco à 15,00 € pro Flasche

Kuchen oder Torte pro Person: 3,00 €

5. Zeitungsanzeigen bzw. Internetbekanntmachungen jeglicher Art, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen im Hotel enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen, in diesem Fall gilt Ziffer 3 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und einer Vergütung) entsprechend.

6. Das Hotel ist berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, ohne dass dem Veranstalter Ersatzansprüche zustehen, falls höhere Gewalt oder sonstige vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung der Vereinbarung unmöglich machen. Das Hotel ist ferner zum Rücktritt vom Vertrag bzw. zur fristlosen Kündigung berechtigt, falls der Veranstalter gegen wesentliche getroffene Vereinbarungen, insbesondere was den Zweck der Veranstaltung anlangt, verstößt, und das Hotel begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels zu gefährden droht. Weitergehende Rechte und Ansprüche des Hotels bleiben vorbehalten.



Fortsetzung Veranstaltungen

7. Die Rechnungen des Hotels sind binnen 14 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

8. Anzahlungen

Bei Eingang der Auftragsbestätigung - bei Aufträgen über 3000,00 € brutto – behält sich das Forsthaus Paulsborn vor, von dem Kunden eine Anzahlung über 50 % des geplanten Bruttorechnungsbetrages zu verlangen.

9. Stornierungen von Veranstaltungen:

Kann eine Veranstaltung aus im Bereich des Veranstalters liegenden Gründen nicht durchgeführt werden, so behält sich das Hotel den Anspruch auf Zahlung der Miete vor. Je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Beköstigung, vorgesehen waren, hat das Hotel Anspruch auf eine angemessene Vergütung. Die Höhe der Miete und der Vergütung ergeben sich aus der unten stehenden Aufstellung. Weitergehende Rechte und Ansprüche des Hotels bleiben vorbehalten.

- Bei Abbestellung bis zum 60. Tag vor Veranstaltung entfällt die Berechnung der Speisen und der Raummiete, vorausgesetzt das Hotel kann die Räume anderweitig vermieten.
- Bei Abbestellung vom 59. bis 30. Tag der Veranstaltung berechnet das Hotel 50% der Raummiete, sowie 33% des entgangenen Speiseumsatzes. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt: Mindest-Menüpreis x Personenzahl.
- Bei Abbestellung ab dem 29. Tag der Veranstaltung berechnet das Hotel 80% der Raummiete, sowie 66% des entgangenen Speiseumsatzes. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt war, gilt: Mindest-Menüpreis x Personenzahl.

Bei Erreichen der Umsatzgarantie entfällt die Raummiete!

Wird die Umsatzgarantie nicht erreicht, muss der Veranstalter die Raummiete bzw. die Differenz zwischen Umsatz und Umsatzgarantie bezahlen.



Bitte berücksichtigen Sie auch Folgendes bei Ihrer Planung

Speisen à la carte bei Gruppen:

bis 12 Personen

Menüauswahl:

ab 10 Personen (einheitliche Menüauswahl)

Selbstverständlich fertigen wir Ihnen gerne Menükarten für 1,50 € pro Stück an.

Zwei Hauptgänge zur Auswahl bei einem Menü:

bis 20 Personen

Blumen:

Gerne arrangieren wir Ihnen durch unsere Floristin Blumenarrangements für die Tische und Dekoration für Buffets zu Ihrem Anlass und nach Ihren Wünschen.

(Preise auf Anfrage)

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr Menü oder Büffet individuell zusammen. Schildern sie uns Ihre Wünsche und wir entwickeln für Ihre Zielsetzung gerne den passenden Bestuhlungs- und Tischplan.

Wissenswertes:

Kinderermäßigungen Büffet

bis 6 Jahre kostenlos

von 6 -12 Jahren 60%

Die Anzahl rabattberechtigter Kinder muss im Vertrag fixiert sein, ansonsten berechnen wir den vollen Preis.

Wenn Sie Ihre Feier in allem Umfang genießen möchten, haben Sie bei uns die Möglichkeit bis 4:00 Uhr morgens eben dieses zu tun. Vorausgesetzt Sie haben sämtliche Hotelzimmer gebucht, dürfen Sie die Musik bis 4:00 Uhr genießen. Sollten jedoch Fremdgäste anwesend sein, dann müssen wir Sie höflichst bitten, ab 22:00 Uhr die offizielle Nachtruhe einzuhalten und die Musik und andere Geräusche auf Zimmerlautstärke zu regeln.

Kontakt:

Forsthaus Paulsborn

Hüttenweg 90

14193 Berlin

Tel.: 030/ 81 81 91 0

paulsborn@mosaik-berlin.de