

Pension & Seminarhaus "Am Alten Weinberg"

Am Alten Weinberg 2 in 14542 Werder (Havel) OT Töplitz

pension-am-alten-weinberg@email.de . www.pension-am-alten-weinberg.de



Feiern können Sie bei uns überall...

Ob drinnen in unserer Gaststätte oder im Gewächshaus oder draußen am Außentresen oder dem Lagerfeuerplatz. Platz genug gibt es...

Es ist ein lauer Sommerabend und warm, man springt zwischendurch in den Pool und will später unter Sternenhimmel tanzen. Dazu passt z.B. am besten unser Grillbuffet draußen auf der Terrasse oder vor dem Gewächshaus.

Unsere Gerichte werden aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Klima- und Tierschutz sind uns sehr wichtig. Daher beziehen wir Fleisch, Milchprodukte und Eier aus artgerechter Haltung und arbeiten nach dem Leitsatz „Qualität statt Quantität“. Wir verwenden weniger, dafür aber ausgezeichnete Produkte von artgerecht gehaltenen Tieren. Zur Herkunft befragen Sie gerne unseren Koch. Unsere Gerichte richten sich nach den Jahreszeiten und wann immer möglich beziehen wir Erzeugnisse von Bauern aus der Umgebung.



Unser Lokal besteht aus einem Gastraum und einem Frühstücksraum mit insgesamt 50 Sitzplätzen.

Zusätzlich 40 - 50 Sitzplätze befinden sich auf der Terrasse bzw. vor der Gaststätte. Unser Out-Door-Tresen kann Ihrem Grillfest einen schönen Rahmen geben.



Weiterhin bieten wir Ihnen auch als Regenvariante unser ländlich eingerichtetes Gewächshaus an, wo an einem Sommerabend auch getanzt werden kann.

Wer kocht für Sie?

Jacek Adin kocht mit viel Begeisterung und Leidenschaft für Ihre Feier oder Veranstaltung.

Er hat schon in vielen verschiedenen Bereichen der Gastronomie Erfahrungen gesammelt und kocht am liebsten asiatisch und slawisch.

Gesunde Zutaten und eine kreative, saisonale Küche mit internationalen Einflüssen sind ihm wichtig.



Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier:

Wir bieten Ihnen im Rahmen Ihrer Veranstaltung alle Speisen in Buffetform an.

Falls Sie alternative Wünsche haben, Komponenten austauschen wollen oder spezielle Vorstellungen haben, rufen Sie uns an, fragen Sie uns.

Wir schauen, was wir für Sie möglich machen können.

Ein endgültiges Angebot erstellen wir Ihnen dann anhand Ihrer konkreten Wünsche.

Nachfolgend einige Beispiele wie die Verköstigung Ihrer Feier bzw. Veranstaltung aussehen kann.



Grillbuffet

ab 20 Personen

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch

Gurkensalat mit Dill

Krautsalat mit Zwiebeln & Möhre

Knackige Blattsalate mit Tomaten & 2 Dressings

Kartoffelsalat oder Nudelsalat

Brotkorb mit Butter & Kräuterdip

Verschiedene Grillsaucen

Schweinenackensteaks

Bratwurst

Marinierter Grillkäse

Quarkcreme mit saisonalen Früchten

ab 29,00 € pro Person



Klassisches Lunch- /Dinner - Buffet

ab 20 Personen

Tomaten – Gurkensalat mit Feta, Oliven & Zwiebeln

Polnischer Gemüsesalat mit Schmand

Hausgemachte Antipasti

Knackige Blattsalate mit 2 Dressings

Brotkorb mit Butter & Kräuterdip

Hähnchenschenkel in Champignonsoße & Rosmarinkartoffeln

gebratenes Fischfilet auf griechischem Karotten – Lauch – Gemüse & Reis

Gemüsecurry mit Reis

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenmousse

ab 39,00 € pro Person

Unser Festbuffet für Ihre Veranstaltung

ab 30 Personen

Tomaten – Gurkensalat mit Feta, Oliven & Zwiebeln
Polnischer Gemüsesalat mit Schmand
Hausgemachte Antipasti
Blanchierter Blumenkohl in Knoblauch Soße
Couscous Salat mit Datteln, Nüssen & Sesam
Ceasarsalat mit Knobbi Croutons, Parmesan & Ceasar Dressing
Brotkorb mit Butter & Kräuterdip

Hähnchenbrust mit frischen Marktgemüse & Kartoffelwedges
Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce & Kartoffeln
Lachs in Dijon-Senfsauce mit Gemüse & Reis
Gemüselasagne mit Tomaten – Kräuter – Goude - Sauce

Waldbeerencrumble mit Vanilliesauce
Browniecreme mit Sahne

Ab 49,00 € pro Person



Sonstiges:

Wir können Ihnen alle unsere Buffets auch als vegetarische Variante anbieten. Wir behalten uns vor in Absprache mit Ihnen saisonal bedingte Änderungen an unseren Buffet's vorzunehmen.

Wir bieten Ihnen einen kostenfreien Service rund um Ihr Buffet an. Für zusätzliche Servicekräfte berechnen wir 35 € / je angefangener Stunde & Servicekraft.

Der Verzehr von eigenen Speisen und Getränken ist in den Veranstaltungsräumen nicht gestattet. Wir möchten auch ausdrücklich darauf hinweisen, dass wir für mitgenommene Speisen außer Haus keinerlei Haftung und Verantwortung übernehmen.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt generell ab 30 Personen nur als Pauschale ab 39 € pro Person, abhängig von Ihrer Getränkeauswahl.

Wenn Sie bei uns in der Hauptsaison feiern möchten, sollten Ihre Gäste auch in unserer Pension übernachten. Eine frühzeitige Reservierung ist in den Sommermonaten empfehlenswert. Unsere Zimmerpreise finden Sie auf unserer Webseite www.pension-am-alten-weinberg.de.

Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet (ab 15 Personen) wird Ihnen während Ihres Aufenthaltes von 8 - 10 Uhr für 16,00 € pro Person angeboten. Kinder bis 12 Jahre bezahlen die Hälfte. Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei.

Für alle weitere Fragen steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch...

Ihr Team von der Pension „Am alten Weinberg“

Gültig ab 01.09.2025

