



FILMPARK
Babelsberg
Special Events

Bankettkarte
2015



Küchenchef
Jean-Luc Pfender



Catering-Leitung
Danny Freydank

Informationen zu unserer Bankettkarte

Haben Sie schon einmal etwas von thematischen Film-Menüs mit „Bubba Gump-Shrimps“ oder Robin Hoods „Hirschrücken unter der Kräuterkruste“ gehört? Inszenierte Catering-Kreationen sind unsere Herausforderung.

Wir präsentieren Ihnen in unserer Bankettkarte ausgewählte Speisenvorschläge einer leichten und zeitgemäßen Küche.

Dabei legen wir Wert auf Frische und die Verwendung regionaler Produkte. Abweichungen von Zutaten sind darum saisonal und marktabhängig möglich.

Die Buffet- und Menüpreise sind für Veranstaltungen in der Metropolis Halle ab 50 Personen kalkuliert. Alle Preise verstehen sich rein netto zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bereits enthalten sind die Kosten für:

- Buffetflächen inkl. Tischwäsche und Dekoration
- Standardgeschirr, Gläser, Besteck und Servietten
- Köche
- Thekenpersonal

Servicepersonal und Bankettleitung werden jeweils exklusiv kalkuliert.

- | | |
|-------------------|-----------------|
| • Servicepersonal | 22 € pro Stunde |
| • Buffetpersonal | 25 € pro Stunde |
| • Cocktailmixer | 25 € pro Stunde |
| • Oberkellner | 30 € pro Stunde |
| • Bankettleiter | 40 € pro Stunde |

Die Mindestbuchzeit beträgt 6 Stunden und das Personal wird inklusive 1 Stunde Vor- und Nachlauf bestellt.

Wir denken auch an unsere Gäste mit Nahrungsmittelallergien oder -intoleranzen:

Unser besonders ausgebildetes Küchenpersonal bereitet alternativ für Sie spezielle Speisen zu. Ob individuelle vegetarische und / oder vegane Gerichte oder an unserer Live-Cooking-Station auf Wunsch zubereitete Speisen – wir bieten Ihnen die richtige Lösung an.

Bankettmobilier, elegante Bar- und Loungemöbel, thematisch abgestimmte Dekorationen, Blumenarrangements und Buffetdekorationen ergänzen Ihre Veranstaltung.

Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorgaben.

Ihr Team vom Filmpark Babelsberg – Special Events.

Getränke

Empfang

- | | | |
|--|------|--------|
| • „Babelsberg“ – Prosecco mit Mango | 0,1l | 4,00 € |
| • „Marlene“ – frische Erdbeeren und Minze mit Rieslingsekt | 0,1l | 4,50 € |

Sekt und Prosecco

- | | | |
|---|-------|---------|
| • Rotkäppchen Riesling Sekt (Flaschengärung, trocken) | 0,75l | 18,50 € |
| • Prosecco Bellussi Spumante Brut | 0,75l | 21,50 € |
| • Bouvet Labuday Saphir Sekt Brut | 0,75l | 23,50 € |

Champagner

- | | | |
|-----------------------|-------|---------|
| • Laurent Pierre Brut | 0,75l | 79,50 € |
| • Fleury Rosé Brut | 0,75l | 84,50 € |

Bier

- | | | |
|-------------------------------|-------|--------|
| • Warsteiner Pils vom Fass | 0,3l | 3,30 € |
| • Warsteiner Alkoholfrei | 0,33l | 3,30 € |
| • König Ludwig Hefeweizenbier | 0,5l | 4,50 € |

Alkoholfreie Getränke

- | | | |
|--|-------|---------|
| • Pepsi-Cola, Mirinda, ServenUp | 0,2l | 2,50 € |
| | 1,0l | 10,00 € |
| • Apfel- und Orangensaft | 0,2l | 3,00 € |
| | 1,0l | 11,00 € |
| • Gerolsteiner Mineralwasser (classic und still) | 0,25l | 2,50 € |
| | 0,75l | 6,50 € |

Kaffeespezialitäten

Unser Kaffee Douwe Egberts good origin wird zu 100 % biologisch angebaut, nachhaltig produziert und sozial gehandelt. Er besteht aus einer hochwertigen Arabica-Robusta-Mischung und überzeugt durch sein kräftiges Aroma und seinen vollen, ausgewogenen Geschmack.

- | | | |
|---------------|-------|--------|
| • Kaffee | Tasse | 2,20 € |
| • Cappuccino | Tasse | 2,50 € |
| • Milchkaffee | Tasse | 2,50 € |
| • Espresso | Tasse | 2,50 € |

Weinempfehlungen

Die aufgeführten Weine verstehen sich als Auswahl und Vorschläge. Gerne bieten wir Ihnen Weine Ihres Wunsches an. Jahrgänge der Weine können naturgemäß auch wechseln.

Weißweine

Deutschland

2013	Cuvée Wunderkind – Rheinhessen By Toby und Heiko – Weingut Knetwitz Bei dieser Weißweincuvée aus Müller-Thurgau, Weisser Burgunder und Sauvignon Blanc soll der Trinkspaß im Vordergrund stehen. Ein leichter, fruchtiger Wein- Easy- to- drink für den täglichen Genuss.	0,75l	20,50 €
2014	Grauburgunder Kalkstein – Pfalz, QbA Weingut Ludi Neiss Dieser Wein wächst auf kalkhaltigem Boden, von dem er seinen feinwürzigen Geschmack bekommt. Aromen von Walnüssen, reifen Äpfeln und Quitten finden sich im Duft und Geschmack. Leicht bis mittelkräftig.	0,75l	19,50 €
2013	Riesling Vollrads Sommer – Rheingau, QbA Weingut Schloss Vollrads Duftig und leicht wie der Sommer, erfrischende Frucht und leicht im Geschmack.	0,75l	23,50 €

Italien

2014	Pinot Grigio del Veneto – Marca Trevigiana, IGP Cantina Colli del Soligo Ausgewogen und saftig im Geschmack, Duft von frischem Obst, leicht.	0,75l	19,50 €
------	---	-------	---------

Spanien

2013	Nebula Blanco – Verdejo Bodegas Vicente Gandia Dieser erfrischende Wein wird aus Verdejo Trauben hergestellt, sein animierender Duft erinnert an Zitrusfrüchte und frische Gartenkräuter. Im Geschmack saftig und fruchtig mit gut balancierter Säure, passt er zu Vorspeisen und Fischgerichten besonders gut.	0,75l	17,50 €
2014	Pluvium Blanco Premium Selection – DO Vicente Gandia Eine Cuvée aus den Traubensorten Merseguera und Sauvignon Blanc. Goldgelbe Farbe, mit floralen Aromen und reifen Früchten. Am Gaumen frische und saubere Früchte mit einer fein abgestimmten Säure. Ein komplexer Wein mit dem Geschmack von Äpfeln und Pfirsichen.	0,75l	16,50 €

Rotweine

Deutschland

2012	<p>Neiss Rote Reben – Pfalz, QbA</p> <p>Weingut Ludi Neiss</p> <p>Die Cuvée besteht aus Spätburgunder, Frühburgunder und Cabernet Sauvignon. Ein eleganter, harmonischer Wein, der einige Monate in großen Holzfässern lagerte. Weiche Gerbstoffe und mittlerer bis kräftiger Körper.</p>	0,75l	22,50 €
2012	<p>Spätburgunder – Pfalz, QbA</p> <p>Kloster Limburg Weinkellerei</p> <p>Harmonisch und weich am Gaumen, tolle Beerenfrucht, die an Johannisbeeren erinnert.</p>	0,75l	19,50 €

Italien

2013	<p>Montepulciano d’Abruzzo – Colle Cavalieri, IGP</p> <p>Cantina Tollo</p> <p>Weiniges Bukett nach frischen und eingelegten Früchten, wie Waldbeeren und Kirschen, angenehm herzhaft aber nicht schwer.</p>	0,75l	18,50 €
2014	<p>Sangiovese – Rocca Ventosa, IGP</p> <p>Cantina Tollo</p> <p>Relativ leicht und duftig, sein zartes Bukett erinnert an rote Beeren, weicher Geschmack.</p>	0,75l	17,50 €

Spanien

2010	<p>Raiza Red Wine Crianza – DO</p> <p>Bodegas Vicente Gandia</p> <p>Sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Dezente würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen.</p>	0,75l	19,50 €
2013	<p>Goru – DO</p> <p>Ego Bodegas</p> <p>Die Rebsorten: Monastrell, Syrah und Petit Verdot vereinen sich zu diesem vollmundig-kraftvollen Wein. Im Bukett erinnert er an rote, reife Früchte, begleitet von einer feinen würzigen Toast-Note. Im Geschmack weich und elegant mit feiner Vanillernote.</p>	0,75l	19,50 €
2014	<p>Pluvium Tinto Premium Selection – DO</p> <p>Vicente Gandia</p> <p>Eine Cuvée aus den Traubensorten Bobal und Cabernet Sauvignon mit komplexen, reifen Fruchtaromen von schwarzen Früchten. Sehr gute integrierte Tannine und eine ausgewogene Säure sorgen für einen würzigen Abgang.</p>	0,75l	16,50 €

Rosé

Spanien

2013	<p>El Miracle Music „Chill out“ Rosé – Shiraz/Garnacha Bodegas Vicente Gandia</p> <p>Dieser herrliche Rosé wird aus den Traubensorten Shiraz und Garnacha hergestellt und besticht durch seine fruchtige Frische. Kirschlorbeer Farbe und sein fruchtiges, nach roten Früchten duftendes Bukett sowie der harmonisch-süffige Geschmack passen zur sommerlichen Küche!</p>	0,75l	17,50 €
------	---	-------	---------



Getränkepauschale ab 100 Personen

		pro Person
• Mineralwasser classic und still	für 3 h	22,50 €
• Apfelsaft, Orangensaft	für 5 h	33,50 €
• Pepsi, Mirinda, SevenUp		
• Warsteiner vom Fass		
• Warsteiner Alkoholfrei		
• Hauswein		
• Sekt		
• Kaffee		
• Tee		

Gern komplettieren wir die Pauschale mit weiteren ausgewählten Getränken.

		zusätzlich pro Person
• Inkl. Longdrinks	für 3 h	10,00 €
• Inkl. Longdrinks	für 5 h	15,00 €
• Inkl. Longdrinks und Cocktails	für 3 h	13,00 €
• Inkl. Longdrinks und Cocktails	für 5 h	20,00 €



Fingerfood – Kleinigkeiten für den Empfang

Auswahl verschiedener Canapés

- | | Ab 10 Stück pro Sorte |
|--|-----------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• Ziegenkäse und getrocknete Tomate | Pro Stück 2,50 € |
| <ul style="list-style-type: none">• Matjestatar auf Vollkornbrottaler• Geräucherter Schinken auf Nussbrot• Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse | |
| <ul style="list-style-type: none">• Lachsrollchen mit Sellerie auf Schwarzbrot | Pro Stück 2,70 € |
| <ul style="list-style-type: none">• Safrangarnele mit eingelegter Tomate• Thunfisch mit Ei und Paprika• Geräucherte Entenbrust• Foie gras-Mousse mit gerösteten Haselnüssen• Roquefortcrème und Walnuss-Splitter | |

Kleine Spieße

- | | Ab 10 Stück pro Sorte |
|--|-----------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• Hähnchenbrust und Sweet Chili | Pro Stück 3,20 € |
| <ul style="list-style-type: none">• Krabbe und Ananas• Tomate und Mozzarella• Schinken und Melone• Ziegenkäse und Weintrauben• Obstspießchen | |

Warme Snacks

- | | pro Person |
|--|------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• Teriyaki-Stick mit Huhn und Mango-Dip | 7 Teile 19,50 € |
| <ul style="list-style-type: none">• Tartiflette-Kartoffelauflauf mit Reblochonkäse, Räucherspeck und Röstzwiebeln | 9 Teile 23,50 € |
| <ul style="list-style-type: none">• Shrimps mit Bambussprossen im dünnen Knuspermantel | 11 Teile 27,00 € |
| <ul style="list-style-type: none">• Mini-Wrap vom Räucherlachs mit Dill-Senf-Creme• Kleiner Kuchen mit Schinken und Emmentaler• Blätterteiggebäck mit Champignon und Nuss• Wan Tan Baskets verschieden gefüllt• Pflaume im Speckmantel• Paprika-Frischkäse-Törtchen | |

Petits fours

- | | Ab 10 Stück pro Sorte |
|--|-----------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• Schokoladenplätzchen mit Schokoladen-Mandel-Ganache | Pro Stück 2,80 € |
| <ul style="list-style-type: none">• Biskuitküchlein mit Zitronenkuppel und kandierter Zitronenschale• Kokosnussküchlein mit Mango-Passionsfrucht-Haube• Biskuitküchlein gefüllt mit Gelee aus roten Früchten, Himbeere• Schokoladen-Vanilletürmchen• Aprikosen-Mandel-Törtchen• Himbeer-Pistazienwürfel• Schokoladen-Eclairs | |

Konferenz und Tagung – Kurze Pause

„Start-Up“ – Kaffee vor Tagungsbeginn

pro Person

- Kaffee und eine Auswahl an Teesorten
- Mineralwasser classic und still
- Apfel-, Orangen- und Kirschsafte
- Süße und herzhaft Mini-Croissants

8,50 €

Vitaminpause

- Kaffee und eine Auswahl an Teesorten
- Mineralwasser classic und still
- Apfel-, Orangen- und Kirschsafte
- Joghurt mit frischen Früchten und Nüssen
- Gemüsesticks mit Kräuterdip
- Obstspießchen

10,50 €

Kaffeepause klassisch

- Kaffee und eine Auswahl an Teesorten
- Mineralwasser classic und still
- Apfel-, Orangen- und Kirschsafte
- Mini-Muffins und Donuts
- Auswahl an Blechkuchen

11,50 €

Brainbox-Pause

- Kaffee und eine Auswahl an Teesorten
- Mineralwasser classic und still
- Verschiedene frische Smoothies
- Bagels und Sandwiches mit Kräuterfrischkäse, Lachs, Thunfisch und Schinken
- „Nervennahrung“ – Nüsse und Früchte mit Schokolade

13,50 €

Herzhaft Brandenburger Pause

- Kaffee und eine Auswahl an Teesorten
- Mineralwasser classic und still
- Apfel-, Orangen- und Kirschsafte
- Steinofenbrot belegt mit Uckerkaas mit Kresse, Hausmacher Landleberwurst mit roten Zwiebeln, grobe Mettwurst mit Kümmel und handgeschöpftem Ziegenfrischkäse

13,50 €

Die oben genannten Preise verstehen sich ausschließlich für eine Pausendauer bis 30 Minuten.

Konferenz und Tagung – Lunch Break

Effektives Tagen verlangt nach einer leichten, vitalisierenden Küche. Genießen Sie unseren Business-Lunch mit abwechslungsreichen und frisch zubereiteten Speisen und aufmerksamem Service.

Business-Lunch-Bufferet

pro Person

Vorspeisen

28,50 €

- Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto
- Geflügelspießchen auf buntem Salat mit Kräutervinaigrette
- Cantaloupe-Melone mit Serranoschinken
- Saisonales Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Mariniertes Gemüse mit Frischkäsecreme
- Kleine Auswahl an Räucherfisch mit Sahnemeerrettich, dazu Brot und Butter

Hauptspeisen

- Filetstreifen in leichter Rahmsauce und Kartoffelgratin
 - Gegrillter Lachs auf Blattspinat mit Wildreis
 - Penne mit Gorgonzola und Parmesan
- oder*
- Rotes Curry vom Schweinefilet mit Mango und Shiitakepilzen dazu Bandnudeln
 - Zander auf Gemüsestreifen in Weißweinsauce mit Langkornreis
 - Geschwenkte Gnocchi mit Salbeibutter und Parmesan

Desserts – in kleinen Gläsern serviert

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladen-Praline-Mousse mit karamellisierter Walnuss
- Helle und dunkle Schokoladenmousse

Luncheon

pro Person

- Sandwiches mit Thunfisch, Schinken und Käse, Tomate-Mozzarella, Ciabatta mit Serranoschinken

19,50 €

Soup-Bar

- Italienische Minestrone
- Kartoffelrahmsuppe mit Majoran
- Tom Yam mit Zitronengras, Huhn, Kokosnuss und Ingwer, dazu ofenfrisches Landbaguette

Desserts

- Frische Früchte mit Nüssen und Vanillequark
- Schokoladen- und Pralinenmousse mit Pistazien im Glas



Flying Dinner

In kleinen Gläsern und Schälchen servieren wir eine Auswahl an Delikatessen. Die Speisen „fliegen“ zu den Gästen. So nutzen Sie Ihren Empfang oder die Tagungspause zur entspannten Kommunikation.

Amuse-Bouches und Vorspeisen

		pro Person
• Asiatisch marinierte Entenbrust auf Lauchsalat mit geröstetem Sesam	7 Teile	22,00 €
	9 Teile	27,00 €
• Ziegenkäsenougat mit Thymianhonig und Rucola	11 Teile	31,00 €
• Lachs-Spinat-Roulade mit Tomatenragout		
• Geflügelleberpraline mit Walnüssen und Essigkaramell		
• Limonen Avocado Crostini mit Chili und Koriander		
• Rindstatar auf Pumpernickel		
• Tomatenkompott mit Mozzarella und Basilikumpesto		
• Wrap mit Honigtruthahn und Cantaloupe-Melone		

Warme Gaumenfreuden

- Orientalisch gewürzte Hackbällchen auf Petersilien-Couscous
- Gebratener Zander mit Orange, Balsamico und Rahmlinsen
- Jakobsmuscheln auf Erbsenmus mit Haselnuss-Vanille-Öl
- Lammrücken auf Risotto mit Frühlingslauch und Parmaschinken
- Blätterteigtasche mit Hähnchenbrust, Ananas und Curry
- Zwölf Stunden geschmorte Ochsenbacke auf Röstgemüse

Süßer Hochgenuss

- Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber
- Mango-Rübli-Cube
- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze

Kleine Empfänge

„Der Himmel über Berlin“ – Berliner Empfang

pro Person

- Frisch gezapfte Molle – Warsteiner Pils vom Fass
- Mineralwasser classic und still

14,50 €

Speisen

- Schmalzstulle vom Landbrot
- Berliner Currywurst in pikanter Sauce aus der Pappschale mit Pickern
- Hausgemachte kleine Bouletten mit Senf

„Director´s Cut“ – klassischer Empfang

pro Person

- Ein Glas Champagner Laurent Perrier Brut
- Apfel- und Orangensaft
- Mineralwasser classic und still

19,50 €

Verschiedene belegte Canapés

- Roastbeef und Meerrettich
- Blinis mit Zitronencreme, Kaviar und Gurke
- Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce
- Serranoschinken
- Brikäse mit Walnuss

„El Mariachi & Desperado“ – Spanischer Empfang

pro Person

- Castillo Perelada, Cava Reserva brut – Spanischer Sekt
- oder
- Candidato Barrica 3, Tempranillo – Spanischer Rotwein
- Mineralwasser classic und still

18,50 €

Tapas-Auswahl

- Ziegenkäse im Speckmantel mit Basilikum
- Taccos mit Guacamole
- Oliven und Salzmandeln
- „Pan con tomate y ajo“ – Röstbrot mit Tomaten und Knoblauch
- Serranoschinken und eingelegter Käse
- Steinofenbrot mit Ajoli



Menü Frühling/Sommer

Vieles schmeckt am besten, wenn es zur Saison gereift ist. Darum passen wir unsere Menüs den Jahreszeiten an. So können wir optimale Frische garantieren. Herrlicher Beelitzer Spargel, der Duft von fangfrisch gebratenem Fisch, Erdbeeren aus Werder – all das verheißt Genuss pur.

„Don Camillo und Pepone“

pro Person

- Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone an Salatbouquets und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Gefüllte Poulardenbrust in Rieslingsauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelkuchen
- Erdbeer-Charlotte mit Vanillecreme

34,50 €

„Fluch der Karibik“

pro Person

- Gebratene Großgarnelen in Curry, Salatbouquets und Balsamicodressing
- Seehecht und Lachs in der Papillote gegart, serviert mit Basmatireis, Tomaten, Zwiebeln und Zitrone
- Mascaronemousse mit gerösteten Mandeln und Sommerbeeren

37,00 €

„Die drei Musketiere“

pro Person

- Jakobsmuschel und Garnelen auf Gemüsestreifen mit Schalotten in Weißweinsauce
- Rosa gebratenes Kalbsfilet mit tournierten Kartoffeln, Spargel und Sauce Hollandaise
- Passionsfrucht-Crème brûlée mit Cassis-Himbeeren

39,50 €

„Der blaue Engel“

pro Person

- Rucola mit Balsamico und Ziegenkäse auf Blätterteig
- Gelbe Curry-Linsencreme mit gebratenen Garnelen
- Gebratener Kalbstafelspitz auf grünem Spargel mit Schnittlauch-Kartoffelpüree
- Pfirsich-Lavendel-Küchlein mit Mango und Himbeeren

45,50 €

Menü Herbst/Winter

Nach einem langen Sommer folgt eine reife Ernte. Die Region Brandenburg bietet jetzt saftige Birnen und Äpfel, dunkle Pflaumen, Pilze und Nüsse. Der Duft nach Zimt, Karamell und Portwein versüßt uns die kalte Jahreszeit.

„Die Legende von Paul und Paula“

pro Person

- Frischkäseterrine mit Flusskrebsschwänzen an Minzcreme und Salatbouquet
- Putenröllchen mit Gemüse auf Estragon-Senfsauce mit Vichy-Karotten und Kartoffelgratin
- Gebrannte Vanillecreme mit Zimtkirschen

34,50 €

„Metropolis“

pro Person

- Kaninchenleberterrine mit Aprikosen-Chutney, Frisée und Nüssen
- Zwölf Stunden geschmorte Ochsenbacke mit Zitronen-Kartoffelpüree, Kirschtomaten und gebratenem Rucola
- Schokoladen-Ingwer-Mousse an Mango-Erdbeerragout

36,50 €

„Romeo und Julia“

pro Person

- Räucherlachsterrine mit Kräuterschaum und Salatbouquet
- Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenkaramell, Rotwein-Schalotten und Kartoffelgratin
- Tarte Tatin mit Calvados-Crème fraîche und Schokoraspeeln

38,50 €

„Robin Hood – König der Diebe“

pro Person

- Jakobsmuschel-Garnelenspieße auf Selleriestreifen und Meerrettichschaum
- Cappuccino von frischen Waldpilzen mit frischen Kräutern
- Hirschrücken unter der Kräuterkruste mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Herzoginkartoffeln
- Rotwein-Marzipan-Birne an Lebkuchenbiskuit

45,50 €

Internationale Käseauswahl

pro Person

- Auswahl internationaler Käsespezialitäten mit Weintrauben und Feigensenf, ofenfrischem Landbaguette und Butter

7,50 €

Buffets aus der Traumfabrik

„Berlin – Babelsberg“

pro Person

Vorspeisen

27,50 €

- Reibekuchen mit Räucherlachs, rote Beete und Meerrettichschaum
- Kleine hausgemachte Bouletten auf Spreewälder Kartoffelsalat mit Gürkchen
- Landrauchschinken mit Melone

Hauptspeisen

- Kasslerbraten in Apfel-Senf-Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
- Gebratener Zander auf Schmorgurken in Rahm mit Wildreis

Desserts

- Berliner Käsekuchen mit Butterstreusel und Mandarinen
- Rote Beerengrütze mit Vanilleschaum
- Rustikale Käseauswahl vom Brett, dazu eine Brotauswahl, Butter und Schmalz

„Die Glorreichen Sieben“

pro Person

Vorspeisen

32,50 €

- Gegrilltes Gemüse in Kräuteremulsion
- Vitello Tonnato mit Kapernbeeren, Zitrone und Oliven
- Couscoussalat mit gerösteten Kichererbsen, getrockneten Tomaten und Rucola
- Lachs in Olivenölmarinade mit Orange, Thymian und Knoblauch
- Gebackene Kirschtomaten mit Schafskäse und gerösteten Nüssen
- Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings

Hauptspeisen

- Geschmorte Lammhüfte mit Tomaten, grünen Oliven und Rosmarinkartoffeln
- Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Zucchini ragout mit Gemüse reis
- Gebratene Gnocchi mit Lauchbutter, Kirschtomaten und Parmesanspänen

Desserts

- Joghurt und Kirschen aus Biskuit
- Schokoladenküchlein mit Orangenfilets
- Pistazien-Crème-Brûlée
- Auswahl an Käsespezialitäten mit Feigensenf und gerösteten Nüssen, dazu eine Brotauswahl mit verschieden aromatisierter Butter

„Fellinis Roma“

pro Person
37,50 €

Vorspeisen

- Mozzarella mit Chili, Zitrone, Crème fraîche und Rucola
- Mediterraner Pastasalat mit geräuchertem Knoblauch, Tomaten und Parmesan
- Gegrillte Zucchini und Auberginen mit Olivenölmarinade
- Auswahl an luftgetrocknetem Schinken und Salami mit frischen Feigen und Grissini
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitrone, Mandeln und Tomaten
- Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings, dazu eine Brotauswahl mit verschieden aromatisierter Butter

Hauptspeisen

- Kalbsbraten mit Olivenöl und Rosmarin dazu Lorbeerkartoffeln und Fenchelgemüse
- Lachssteak auf Spinat-Ricotta-Tortellini und Kirschtomaten
- Pilzlasagne mit Parmesan und Basilikumpesto

Desserts

- Panna Cotta mit Passionsfruchtmark
- Tiramisu mit Pistazienkrokant
- Früchtesalat mit Mascarponeschaum
- Auswahl an Käsespezialitäten mit Feigensenf und gerösteten Nüssen

Buffets aus der Traumfabrik

„Film-Legenden“

pro Person

Vorspeisen

43,50 €

- Dreierlei vom Räucherlachs „Titanic“ – gebeizt und mariniert mit Zitronenraspel auf Rucola und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Feldsalat mit „Bubba Gump-Shrimps“ in Curry-Walnuss-Dressing
- Terrine vom Perlhuhn mit Mango-Chutney
- Saisonale Salatauswahl mit verschiedenen Dressings und gerösteten Pinienkernen
- Gegrillte Zucchini und Paprikaschoten mit frischem Kerbel in Balsamicodressing
- „Casablanca“ – Blinis mit Sauerrahm und Kaviar
- Geräucherte Truthahnbrust auf buntem Salat mit Joghurt-Dill-Dressing
- „Chicken run“ – Hähnchenspieße mit Zitronengras
- Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten, Trauben und Salzgebäck, dazu eine Brotauswahl mit verschiedenen aromatisierter Butter

Hauptspeisen

- „Fluch der Karibik“ – Edelfischmedaillons in einer Sauce aus Tomatenconcassé, frischen Kräutern und Sahne, dazu Basmatireis
- „Good Fellas“ – Kalbfleischröllchen mit Blattspinat und Parmaschinken, dazu frische Pasta
- „Oliver Hardys Best“ – vegetarischer Kartoffelauflauf mit Broccoli und Käse

Desserts

- „Tod durch Schokolade“ – hausgebackene Schokoladentorte mit Nüssen und Marzipan
- „9 1/2 Wochen“ – Obstsalat mit Honigdressing
- „Apple Pie á la Mode“ mit geeister Vanillecrème

„Ritt mit dem Teufel“

pro Person

Vorspeisen

39,90 €

- Chili con Carne
- Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Caesar Salad mit Kräutercroutons & Parmesan
- Antipasti

Hauptspeisen vom Grill

- Riesengarnelen im Speckmantel mit Knoblauchöl mariniert
- Lammkoteletts in Kräutermarinade
- Marinierte Spare Ribs
- Entrecôte
- Hähnchenbrust in Indian-Curry am Spieß
- Thüringer Rostbratwurst
- Buttermaiskolben
- Gemüsespieße

Beilagen

- Mexican-Nudel-Salat
- Kartoffelsalat mit Gürkchen
- Grillkartoffeln mit Sour Cream
- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Frisches Stangenbrot
- Cole Slaw (Amerikanischer Krautsalat)
- Knusprige Taccos
- Verschiedene Dips & Saucen

Desserts

- Käseplatte
- Melone in Serranoschinken
- Muffins
- Donuts
- Cheese Cake
- Obstspieße

Buffets aus der Traumfabrik

„König Artus“

pro Person

Vorspeisen

37,50 €

- verschiedene eingelegte Gemüse in Olivenöl
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Harlekinsalat mit Fetakäse
- bunter Salat mit Thunfisch und Oliven
- Meatballs mit Knoblauchdip
- verschiedene Fleischterrinen
- Roastbeef zart rosa gebraten mit Remoulade
- Fährmanns Fischplatte
- Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern

Hauptspeisen

- Schweinemedallions in Estragonsauce
- zarte Hähnchenbrust und Lachssteaks

Beilagen

- Broccoliröschen und Grilltomaten
- Kartoffelkuchen und Reispfanne

Desserts

- Petits fours
- Zitronenmus mit Pfirsichspalten
- Tiramisu
- Käseauswahl mit Nüssen
- Brotauswahl, Butter und Schmalz



„Sir Lancelot“

pro Person

Vorspeisen

33,00 €

- verschiedene frische Blattsalate und Rohkost
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- Gemüsespießchen mit Knoblauch-Kräuter-Dip
- Fährmanns Räucherlachs mit Apfel- Meerrettich-Schaum
- Landrauchschinken mit Melone
- Fleisch- und Fischterrine
- Tomatencremesuppe mit Croûtons

Hauptspeisen

- knusprige Spare Ribs mit Honig
- Grillschinken in Rotweinsauce
- Gebackene Hühnchenteile

Beilagen

- Bohnen mit Zwiebeln und Speck
- Grilltomate
- Kartoffelgratin und Spätzle

Desserts

- Mousse au chocolat
- Mandelbienenstich
- rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Käseauswahl mit Nüssen
- Brot, Butter, Schmalz und verschiedene Dips



Buffets aus der Traumfabrik

„Überfall in Texas“

pro Person

Vorspeisen

21,50 €

- Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Gemischter Salat mit Kräutercroutons

Hauptspeisen

- Marinierte Schweinenackensteaks
- Grillspieße mit Hähnchenbrust
- Rostbratwurst
- Buttermaiskolben

Beilagen

- Mexican-Nudel-Salat
- Kartoffelsalat mit Gürkchen
- Grillkartoffeln mit Sour Cream
- Frisches Stangenbrot
- Cole Slaw (Amerikanischer Krautsalat)
- Knusprige Taccos
- Verschiedene Dips & Saucen

Desserts

- Muffins
- Cheese Cake
- Obstspieße



„El Dorado“

pro Person

Vorspeisen

34,50 €

- Chili con Carne
- Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Caesar Salad mit Kräutercroutons & Parmesan

Hauptspeisen vom Grill

- Marinierte Spare Ribs
- Entrecôte
- Wildlachsfilet an Zitronengras in Folie gegrillt
- Hähnchenbrust in Indian-Curry am Spieß
- Thüringer Rostbratwurst
- Buttermaiskolben
- Gemüsespieße

Beilagen

- Mexican-Nudel-Salat
- Kartoffelsalat mit Gürkchen
- Grillkartoffeln mit Sour Cream
- Frisches Stangenbrot
- Cole Slaw (Amerikanischer Krautsalat)
- Knusprige Taccos
- Verschiedene Dips & Saucen

Desserts

- Muffins
- Donuts
- Cheese Cake
- Obstspieße

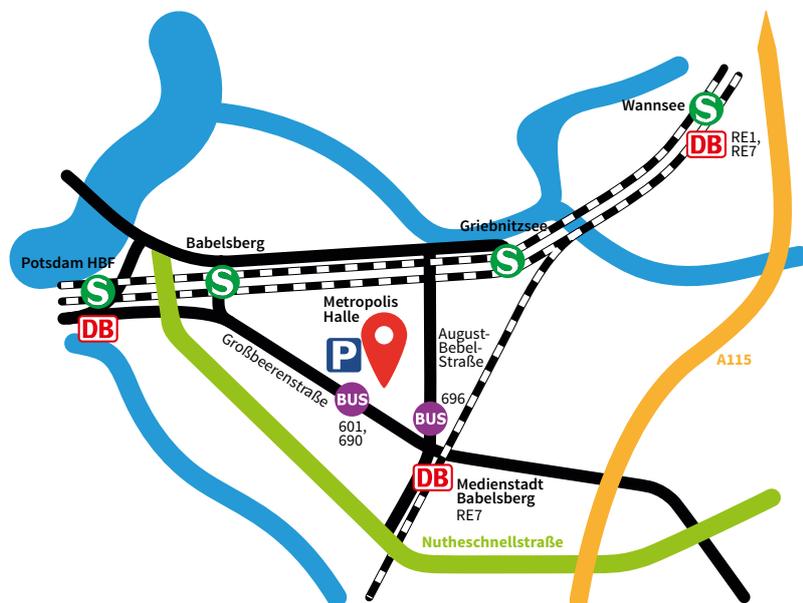


Die Eventmacher von Babelsberg

Von der Ideenfindung bis zur Durchführung – Ihr Event liegt in der Hand eines professionellen, kreativen Teams, das Ihre Veranstaltung individuell konzipiert und mit viel Liebe zum Detail realisiert. Verbinden Sie Ihr Event mit dem Erlebnis Filmpark und Medienstadt. Eine turbulente Fahrt im 4D-Actionkino als Warm-up, während einer Pause zur Stuntshow in den Vulkan, ein Werbespot-Dreh als filmisches Teambuilding ... wir beraten Sie gerne.

Anfahrt

	Tegel (TXL)	29 km		Berlin HBF	30 km		Messe Berlin	17 km
	Schönefeld (SXF)	35 km		Potsdam HBF	5 km			



Postanschrift
Filmpark Babelsberg GmbH
Special Events
August-Bebel-Straße 26-53
14482 Potsdam

Besucherschrift
Metropolis Halle
Großbeerenstraße 200
14482 Potsdam

Telefon 0331 7 21 27 10
Fax 0331 7 21 66 33
E-Mail specialevents@metropolis-halle.de
Web www.metropolis-halle.de



Metropolis Halle • Besuchereingang/Lieferanschrift: Großbeerenstraße 200 • 14482 Potsdam
Filmpark Babelsberg GmbH • Special Events • August-Bebel-Straße 26-53 • 14482 Potsdam

Telefon: +49(0)331 7 21 27 10 (Zentrale Special Events) • Fax: +49(0)331 7 21 66 33
specialevents@metropolis-halle.de • www.metropolis-halle.de • www.filmpark-babelsberg.de