



FILMPARK

Babelsberg

Special Events[®]

CATERING

Vorwort

Preface

Ausgestattet mit den besten Zutaten zu Ihrer gelungenen Veranstaltung, steht eine kreative Mannschaft in unverwechselbarem Ambiente für Zufriedenheit und Gastfreundschaft. Unser Team freut sich auf Ihre Rolle als Gastgeber und stellt sich nahezu jeder Herausforderung. Wir stehen Ihnen zur Seite bei der Planung und Ausführung, von der Auswahl der Speisen und Getränke bis zur Ausgestaltung unter Berücksichtigung Ihrer individuellen Wünsche.

Wie Heinz Rühmann einmal sagte: „Erfüllte Wünsche bedeuten Stillstand. Solange wir leben, müssen wir unterwegs bleiben.“

In diesem Sinne stellen wir uns gern jeder Aufgabe mit Kreativität und der steten Freude, Wünsche zu erfüllen.

By providing all the finest ingredients for a successful event, our creative team guarantees an unequalled ambience of pleasure and hospitality. We look forward to being your host and are prepared for almost any challenge. We will be there to help you with the preparations and execution – from choosing the food and drinks to decorating the venue according to your specific requirements.

As Heinz Rühmann once said: „Fulfilled wishes are a dead-end. As long as we live, we have to keep moving.“

With this in mind, we meet every challenge head on with creativity and a constant desire to fulfil wishes.



Danny Freydank
F&B Management



Unser Chefkoch

Our Head Chef

Die französische Küche ist schon in vielen Filmen gefeiert worden – von Ferreris „Das große Fressen“ über „Babettes Fest“ bis hin zu „Ratatouille“. Auch in unserer Küche spielt ein gebürtiger Franzose die Hauptrolle: Jean Luc Pfender hat seine Kunst im Elsass, dem kulinarischen Ballungsgebiet, gelernt und schon als Jungkoch im legendären „au Boeuf“ erstmals die Silbermedaille der Straßburger Gastronomie-Messe gewonnen. Nach weiteren Stationen kam er 1983 ins namhafte Offizierskasino des Quartier Napoléon in Berlin, wo er mit seiner Kochkunst bald zum Küchenchef avancierte. Im Jahr 2000 verfehlte er im Halbfinale nur knapp die Meisterschaft der französischen Köche. Und schon seit über 15 Jahren führt er nun in der Küche des Filmpark Babelsberg Regie und hat in dieser Zeit immer wieder unter Beweis gestellt, dass er wirklich ein Meister seines Fachs ist. Doch am besten Sie überzeugen sich mit eigenen Augen und Gaumen von seinem Sinn für's kulinarische Detail – hier, im Filmpark Babelsberg!

French cuisine has been celebrated in many films – from Ferreri's „La Grande Bouffe“ to „Babette's Feast“ and „Ratatouille“. Fortunately, a native Frenchman also headlines in our kitchen: Jean Luc Pfender. He mastered his trade in Alsace, the culinary conurbation of France, where, as a junior chef working at the legendary „au Boeuf“, he

won the silver medal at the Strasbourg Gastronomy Fair. After further key positions, in 1983 he began working at the renowned Officer's Casino of the Quartier Napoléon in Berlin. It didn't take him long to advance to Head Chef. In 2000, he just barely missed winning the semi-finals of the French Chefs Contest. And, for over 15 years now, he has been "directing" the culinary stars in the Filmpark Babelsberg kitchen, where he regularly proves that he is a true master of his trade. Need proof? Then be our guests as you relax and enjoy Jean Luc Pfender's culinary delights at the Filmpark Babelsberg!





Making-of

Making-of

Der erste Gang ist immer der zum Markt, aber den hat Chef Jean Luc Pfender schon für uns erledigt: Auf der Arbeitsfläche bietet sich ein Stillleben wie von einem holländischen Meister: Bündchen frischer Kräuter, Knoblauchknollen, knackige grüne Bohnen, Kartoffeln und das zartrotliche Fleisch eines Lammrückens. Doch unser Meister ist Franzose und beginnt gekonnt, das Fleisch zu zerlegen, bevor er die Filets in eine Marinade aus Olivenöl, verschiedenen Kräutern und Knoblauch taucht. Zeit für den Thymian-Jus: Hierfür werden Abschnitte vom Lammknochen mit Wurzelgemüse kurz angebraten, Tomatenmark und Rotwein kommen hinzu und ein paar Raffinessen später wird das fertige Jus durch ein feines Sieb passiert. Die Grünen Bohnen, erst blanchiert, dann mit Eiswasser abgeschreckt, bekommen einen herzhaften Speckmantel, der im Ofen herrlich knusprig ausbackt. Kartoffeln werden in Rosmarinbutter geschwenkt und goldbraun gebraten. Fehlen noch die Lammfilets: Kurz scharf angebraten garen sie im Backofen zartrosa. Kaum abzuwarten, bis Jean Luc alles zu einem Augenschmaus arrangiert hat. Bon Appetit!

The first course is always the trip to the market. But chef Jean Luc Pfender has taken care of that for us. On the cutting board is a still-life artistic masterpiece that would rival that of a Dutch master: bunches of fresh herbs, garlic cloves, crisp green beans, potatoes and a tender, pink saddle of lamb. Our French master skilfully begins to cut the meat before soaking the fillets in a marinade of olive oil, assorted herbs and garlic. Now it's time for Thyme Jus: Sections of lamb bones, combined with root vegetables, are seared. Tomato paste and red wine are added. And after sprinkling in a few final refinements the finished Jus is passed through a fine sieve. The green beans are first blanched, then plunged into ice water and wrapped in savoury bacon before being baked in the oven until they are deliciously crisp. Potatoes are sautéed in rosemary butter and fried to a golden brown. Now all that's missing are the lamb fillets, which are quickly seared and then cooked in the oven until they are pink and succulent. One can hardly wait until Jean Luc has arranged everything on the plate. It's a sight to behold. Bon Appetite!



Fantasie und Raffinesse

in all' ihren köstlichen Variationen machen unsere Buffets und Menüs zu
einem unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne.

Fantasy and sophistication. In all their delicious variations our buffets and menus
serve up an unforgettable experience for all the senses.

Man multipliziere frische Zutaten

mit der Kreativität unserer Köche – als Ergebnis erhält man eine kulinarische Vielfalt, die Wiederholungen nur auf Wunsch bietet.

You multiply fresh ingredients by the creativity of our chefs. You end up with a culinary diversity that can only be recreated upon request.





Im Film und in der Küche

geht es nur mit Leidenschaft. Freuen Sie sich bei uns auf kulinarische Inszenierungen, die wirklich ganz großes Kino sind.

Great cuisine results from passion. Look forward to culinary hits that are the stars of the show.





Unsere Küche

Our cuisine

Im Filmpark Babelsberg bieten wir unseren Gästen ein vielseitiges Speisenangebot aus der zeitgemäßen internationalen Küche. Wir legen großen Wert auf die Verwendung frischer, saisonaler Produkte, die wir von ausgesuchten Lieferanten aus unserer Region beziehen.

Unser gastronomisches Angebot umfasst Event-Catering unterschiedlichster Art und reicht von Fingerfood und Snacks über Live-Cooking- und Buffets bis hin zum gesetzten Dinner oder Bankett.

Unser besonders ausgebildetes Küchenpersonal beachtet auf Wunsch religiöse Speiseregeln, bietet auch vegetarische und vegane Gerichte und berücksichtigt Nahrungsmittelallergien oder -intoleranzen.

In Filmpark Babelsberg we offer our guests a wide range of contemporary international dishes. We place great emphasis on using fresh, seasonal produce, which we obtain from selected, local suppliers.

Our gastronomic offering includes event catering of every kind. And it ranges from finger food and snacks to live cooking, buffets, set dinners or banquets.

Upon request, our specially trained kitchen staff will cater to religious dietary requirements. They also offer vegetarian and vegan dishes, and take into account possible food allergies or intolerances.

Online
E-Mail
Telefon
FAX

www.filmpark-events.de
specialevents@filmpark.de
0331 7 21 27 10
0331 7 21 27 33

Was dürfen wir für Sie zubereiten?

What can we create for you?

A large grid of small dots for writing, consisting of 20 columns and 25 rows.



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@filmpark.de • www.filmpark-events.de • www.filmpark.de

Stand: 08/09/2015