

## UNSERE MENÜS

Unser Küchenchef hat für folgend ein Angebot zusammengestellt. Sie können jeden Gang gegen ein anderes Gericht aus dem Anhang austauschen, sodass Sie sich nach Herzenswunsch ein mehrgängiges Menü zusammenstellen können.

### HABELHAFTE EMPFEHLUNG

€

#### Vorspeise

Brandenburger Büffelmozzarella „**Paolella**“, Basilikumstampf, Tomate, Rauke **V** 10,5

#### Suppe

Rote Linsensuppe, Minzöl **G,L,Vgn** 5,5

#### Hauptgang

Hähnchensteak, pikante Paprikasosse, Gemüse-Minzhartweizenperlen **L** 18,5

#### Nachspeise

Berliner Rote Grütze, Vanillesosse **G,V** 5,5

Als 3 - Gänge Beispielenü mit Suppe 29,5

Als 3 - Gänge Beispielenü mit der Vorspeise 34,5

Als 4 - Gänge Beispielenü mit Vorspeise und Suppe 40,0

Pro Gericht bzw. Menü sind mindestens 20 Vorbestellungen notwendig. Gerne beraten wir Sie, um passende Lösungen für saisonale Komponenten, Wünsche, Unverträglichkeiten und Budgetfragen zu finden, sprechen Sie uns einfach an.

### VORSPEISE

Brandenburger Büffelmozzarella „**Paolella**“, Basilikumstampf, Tomate, Rauke **V** 10,5

Erbsenküchlein, Himbeerkaltschale, gebratene Seitlinge, Ziegenfrischkäse **V** 9,5

Lauwarm geräucherter Lachs, Zitronentunke, gegrillter Chicoree **G,L** 10,5

Rindercarpaccio, Parmesan, Wildkräuter, Pinienkerne **G** 11,5

### SUPPE

Tomatenessenz, Basilikumküchlein **V** 6,0

Brandenburger Wurzeleintopf, Tafelspitzwürfel **G,L** 5,5

Havelländer Fischeintopf, Safran **G,L** 6,5

Rote Linsensuppe, Minzöl **G,L,Vgn** 5,5

Currykremsuppe, Garnele, Koriander **G** 6,5



## VEGETARISCH

€

Zitronen-Frischkäsemaultaschen, Zucchini, Rettich, Kapern	V	18,0
Waldpilzreiskrem, Gartenkräuter, Tomaten, Rauke	G,L,Vgn	17,5
Grünkern-Tofupuffer, Mango-Chilimarmelade, Topinambur	L,Vgn	17,0
Gemüseteigtaschen, Zwiebelschmelz, Tomatensud	L,Vgn	16,0

## FISCH

Gebratener Wolfsbarsch, Zitronenbutter, lauwarmer Nizzasalat		19,5
Gegrillter Zander, Mangold, Rote Bete, Reiskrem		19,0
Pochiertes Kabeljaufilet, Grillfenchel, Tomaten, Kartoffel-Raukenstampf	G	21,0
Gegrilltes Lachsfilet, Kerbelschaum, Brandenburger Gemüsenudeln		18,5

## FLEISCH

Brust und Keule von der Bauernente, Kranbeersosse, Spitzkohl, Serviettenknödel		21,5
Hähnchensteak, pikante Paprikasosse, Gemüse-Minzhartweizenperlen	L	18,5
Geschmorter Schweinebauch, Bohnenragout, Pastinakenstampf	G	19,5
Kalbsroulade, Salbeisosse, Spinat, Lauch-Spätzle		23,5
Rosa Kalbrücken, Waldpilzrahm, konfierte Tomate, Kartoffelgratin	G	25,0
Ochsenbacke, Rotweinschalotten, Möhren, getrüffeltes Selleriepüree	G	23,5
Gesottener Rindertafelspitz, grüne Sosse, Rübchen, geröstete Kartoffeln	G	18,5
Lammhaxe, Rosmarinsosse, Ratatouille, Maisgriessplente	G	18,5

## NACHSPEISE

Schokoladenmousse, Persicokirschen	G,V	6,5
Berliner Rote Grütze, Vanillesosse	G,V	5,5
Griessflammeri, Himbeermark	V	5,5
Gebrannte Vanillekrem, Balsamicoeis	G,V	6,0
Kaiserschmarrn, Mandelstifte, Zwetschgenröster	V	5,5



## UNSERE BÜFFETS

Wir haben für Sie die folgenden Angebote zusammengestellt. Sprechen Sie mit uns die genauen Aufbauzeiten ab, da wir unsere Büffets nach zwei Stunden Qualitätsgarantie abbauen. Falls Sie Fragen oder Wünsche haben – wir sind für Sie da.

### **HABELHAFT ÜBERRASCHEND** Saisonales Büffet nach Wahl des Küchenchefs €

3 kalte Vorspeisen

Blattsalate, Tomaten, Gurken, 2 Salatsossen

Brot, Butter

1 Suppe

1 vegetarisches Gericht

V

1 Fischgericht

1 Geflügel- bzw. Fleischgericht

jeweils mit passenden Gemüsebeilagen, Kartoffeln, Reis oder Teigwaren

3 Nachspeisen, fruchtig-cremig-süss

ab 30 Personen

28,0

## BERLIN

### **Vorspeise**

MüritzerForelle aus dem Rauch, Apfel-Lauchsalat

Uckermärker Tafelspitzsülze, Remouladensosse

Berliner Kalbsbulette, Kartoffelsalat

Blattsalate, Tomatenecken, Gurkenscheiben, 2 Salatsossen

Brotkorb, Butter

### **Suppe**

Kartoffelsuppe, Majoran

### **Hauptgang**

Nudeln, Ruppiner Waldpilz-Kräuterrahm

Zanderfilet, Spreewälder Dill-Schmorgurke, Reis

Honigglasierter Kassler, Teltower Weinsauerkraut, Kartoffelstampf

V

### **Nachspeise**

Rixdorfer Topfenkrem, Beeren

Bohnsdorfer Mühlengriessflammeri, Waldmeistergelee, Himbeergelee

Berliner Rote Grütze, Vanillesosse

ab 30 Personen

32,0



## DEUTSCHLAND

### Vorspeise

Brandenburger Saisongemüse, süß-sauer eingelegt  
Norddeutscher Räucherfischauswahl, Meerrettich, Dillsenf  
Bayrische Wurst- und Württemberger Schinkenvariationen, Senf  
Spreewälder Gurken-Minzsalat  
Hessischer Kartoffel-Specksalat  
Thüringer Käse-Wurst Salat  
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika, Klössbrot, 2Salatsossen  
Brotkorb, Butter

### Suppe

Brandenburger Wurzeleintopf

### Hauptgang

Schwäbische Kässpätzle, Röstzwiebeln V  
Friesländisch pochierter Kabeljau, Mangold-Tomatengemüse, Reis  
Gesottener Rindertafelspitz, Frankfurter Grüne Sosse, Brühkartoffeln

### Nachspeise

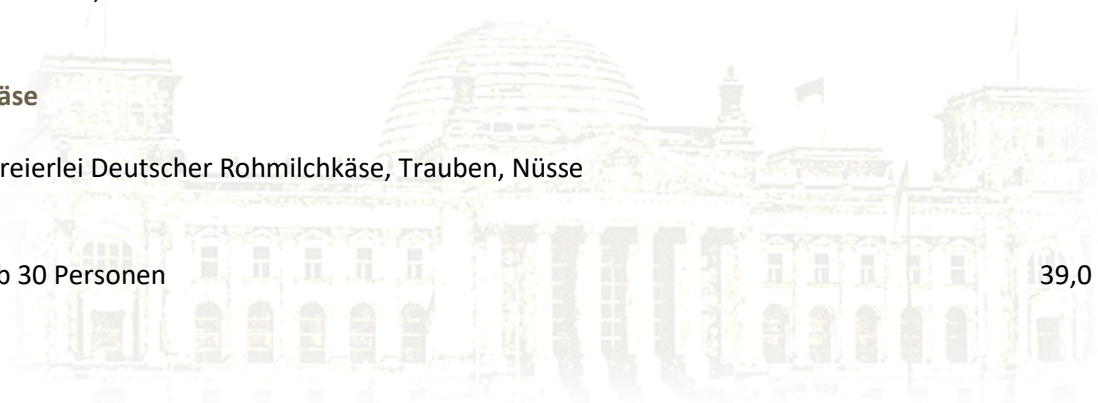
Rüdesheimer Schokoladen-Weinbrandkrem  
Lauwarmer Werderaner Apfelstrudel, Vanillesosse  
Heidelbeer Bayrisch Krem  
Obstsalat, Minze

### Käse

Dreierlei Deutscher Rohmilchkäse, Trauben, Nüsse

ab 30 Personen

39,0





## EUROPA

### Vorspeise

Campanischer Büffelmozzarella „Paolella“, Tomate, Basilikumstampf

Schwarzwälder Schinken, Apfel-Selleriesalat

Rosa gebratenes irisches Roastbeef, Remouladensosse

Geräucherter norwegischer Lachs, Kräuter-Meerrettich

Wiener Mini Kalbsschnitzel, Kartoffel-Gurkensalat

Nizzasalat, Thunfisch, grüne Bohnen, Kartoffel, Paprika, Olivenöl

Schweizer Wurstsalat, Alpenkäse, Cornichons, Senfvinaigrette

Andalusischer Paellasalat, Meeresfrüchte, Reis

Russischer Geflügelsalat, Möhren, Erbsen, Mayonnaise

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika, Croutons, Röstzwiebel, 2 Salatsossen

Brotkorb, Butter

### Suppe

Thrakische Rote Linsensuppe, Minzöl

### Hauptgang

Vesuver Gemüsetortellini, grüner Spargel, konfierte Tomaten V

Bretonischer Loup de mer, Weisswein-Kräuterbuttersud, Gegrillter Fenchel, Reisvariation

Ganzer pommerischer Kalbsrücken, Estragon-Waldpilzrahm, Kartoffelgratin

### Nachspeise

Korsischer Basilikumousse

Belgische Schokoladen- Creme Brulee

Venezianisches Tiramisu

Kenter Walnuss-Schokobrownie, Beeren

Saisonale Fruchtspiesse

### Käse

Dreierlei Rohmilchkäse, Trauben, Nüsse, Tessiner Feigensenf

ab 30 Personen

46,0



## UNSERHABELHAFTER MORGEN

€

Für Frühaufsteher sind wir jeden Tag ab 7:00 Uhr bis 10:30 Uhr, Sonn- und Feiertags sogar bis 11:00 Uhr mit unserem Frühstücksbüffet in unserem Restaurant für sie da.

3 Sorten Marmelade  
Honig, Nutella  
Naturjoghurt, Pfirsich-Maracujajoghurt, Obstsalat  
Frühstücksflocken, Müsli

Edamer, Frischkäse, Tortenbrie  
Geräucherter Lachs  
Putenbrust, Geflügelsalami  
gekochter und geräucherter Schinken

Gekochtes Ei, Rührei  
Rostbratwürstchen, Speck

Brot- und Brötchenauswahl  
Butter, Margarine

Kaffee, Tee  
Mineralwasser, Apfel- Orangensaft

18,5

Für Veranstaltungen können wir Ihnen ein Angebot, je nach Veranstaltungsart, als Büffet oder direkt auf die Tischeaufbauen.

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

Wir haben Ihnen verschiedene Möglichkeiten zusammengestellt. Bei individuellen Wünschen oder persönlichen Weinvorlieben und einer entsprechenden Anpassung beraten wir Sie gerne.

Secco Weiss und Rosé  
Hauswein Weiss und Rot **die Favoriten der Saison**  
Berliner Pilsener, Erdinger Urweisse und Alkoholfrei  
Lichtenauer Mineralwasser Still und Sprudel  
Dietz Orangen-, Apfelsaft, Kirsch-, Rhabarbernektar  
Vita Cola Pur, Vita Cola Zuckerfrei, Vita Orange, Vita Zitrone  
Thomas Henry Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water

**Getränkepauschale** bis zu 3 Stunden 25,0

**Getränkepauschale** bis zu 6 Stunden 39,0

Zusätzlich mit kurzen und langen Getränken Ihrer Wahl, entscheiden Sie sich für 4 Sorten Spirituosen aus unserem Angebot: z.B. Hausobstler, -Kräuter, -Gin, und -Vodka.

**Sorglos Getränkpauschale** bis zu 6 Stunden 49,0



## UNSERE HAPPEN

€

Folgende Stangenweissbrotschnitte oder Pumpernickelrollen bereiten wir Ihnen gerne zu. Die Preise verstehen sich bei einer Mindestbestellung von 10 Stück pro Sorte.

Gegrilltes Gemüse, Hartkäse	V	3,0
Würziger Frischkäse, Radieschen	V	3,0
Mozzarella, Strauchtomate, Basilikumstampf	V	3,0
Blauschimmelkäse, Birne, Walnuss	V	3,5
Räucherlachs, Zitronen-Pfeffertunke	L	3,5
Pikante Geflügelbrust, Waldorfsalat		4,0
Mettwurst, Rote Zwiebeln	L	3,5
Schwarzwälder Kernschinken, Melonentartar	L	4,0
Roastbeef, Spreewälder Gurkenrelish	L	4,0
Als Sandwich oder in Teigrolle Aufs Schlag		1,5

## UNSERE KLASSIKER

Gerne bereiten wir Ihnen unsere meist gewünschten Kleinigkeiten vor. Die Preise verstehen sich pro Stück/Portion und einer Mindestbestellung von 10 Einheiten

Gegrilltes Saisongemüse, Kräuterquark, Weissbrotscheiben		8,5
Käsebrett, Feigensenf, Trauben, Brot, Butter		9,5
Räucherfischauswahl, Meerrettich, Dillsenf, Toast, Butter		9,5
Jauseplatte - Wurst- und Schinkenvariationen, Senf, Bauernbrot, Butter		9,5
Kraut-, Kartoffel-, Nudel-, oder Farmersalat		3,0
Geflügel-, Rindfleisch- oder Matjessalat		4,0
Dreierlei Blattsalate, Tomate, Gurke, 2 Dressings, Brot, Butter		4,0
HABELhaft pikante Gulaschsuppe, Stangenweissbrot		6,5
Berliner Riesen Currywurst, Schrippe		6,5
Berliner Riesen-Kalbsbulette 220g, Kartoffel-Gurkensalat, Senf		12,5
Steak Au Four - Kalbsragout überbacken, Kartoffel-Pilzstrudel		13,5
Laugenbrezel mit Butter oder Kräuterquark	Stück	2,5
Buttergipfel oder Laugenminis Stange, Brötchen, Brezel	Stück	1,5
Gebäck, Kekse...	pro Person	2,0
Minis: gefüllte Windbeutel, Spritzring, Plunder oder Berliner	Stück	1,5
Kuchen, verschiedene Sorten vom Blech oder Riesen Muffins	Stück	3,0
Torten, bei Anlässen empfehlen wir unsere Partner Konditorei	Stück	4,5
Fruchtspieße oder Fingerobst der Saison	Stück	3,0



## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

€

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

finden Sie unter folgendem Link: [www.wein-habel.de](http://www.wein-habel.de)

### Floristik , Dekoration, Menü- und Getränkekarten

Die Blumendekoration wird durch unseren Floristen auf Anfrage und Bedarf erstellt.

in schwarz & weiss	2,0
in Farbdruck oder Eigenlogodruck	3,0
5 Armiger Kerzenständer	12,0

### GEMA

GEMA-Gebühren sind vom Veranstalter direkt anzumelden.

### Mobile Ausstattung

Bühnen, Podeste, Lounge Möbel, Tische, Barhocker, Theken uvm. werden nach Ihren Wünschen und dem Bedarf zur Verfügung gestellt und berechnet, z.B.

Stehische mit Hussen	ab	35,0
----------------------	----	------

### Personal

Bei den Getränke- und Speisenpreisen sind die direkten Personalkosten innerhalb der Regelöffnungszeiten einkalkuliert. Aufschläge, Zusatz- und Sonderleistungen etc. werden pro angefangene Stunde wie folgt berechnet.

Garderobenkräfte	ab	24,0
Servicekräfte oder Köche	ab	29,0
Bartender oder Sommelier	ab	49,0

Die Mitarbeiter müssen tariflich mindestens für 4 Stunden beschäftigt werden, nachts zwischen 22:00 und 06:00 Uhr sowie Sonn- und Feiertags ist ein 100%iger Zuschlag fällig.

### Preise

Alle hier aufgeführten Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer. Anpassungen bei gesetzlichen Änderungen sind vorbehalten.

### Raubereitstellungskosten und -mieten

Eine normale Grundreinigung vor und nach der Veranstaltung ist inbegriffen. Die Halbtagspreise beziehen sich auf 07:00-11:00, 12:00-17:00 bzw. 18:00-23:00 Uhr.

Veranstaltungsräume	m <sup>2</sup>	ganztags in €	halbtags in €
Brasserie Bar oder Oben	je 60	600,0	400,0
Weinkeller 1	25	250,0	170,0
Weinkeller 2	35	350,0	240,0
Weinbogen	150	1500,0	1000,0
Weinhandel	150	1500,0	1000,0

Die Kosten entfallen bei dem dreifachen aus Speisen- Getränkeumsatz. Bei Messen und Ausstellungen variieren die Preise.

### Technik

Lichttechnik, Beamer, Leinwand oder einfach ein Mikrofon, wir kümmern uns und berechnen je nach Umfang und Aufwand, z.B.

Mikrofonanlage mit einem Kabelmikro	ab	80,0
Beamer	ab	75,0
Leinwand	ab	30,0



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorbemerkung: Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für den Besuch des Restaurants und die Überlassung unserer Restaurationsräume im Habel am Reichstag (HaR) und die Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen.

Die allgemeinen Bedingungen gelten wie folgt:

1. Die Reservierung und die Vereinbarung für Lieferungen und Leistungen werden mit der schriftlichen Bestätigung durch den Auftraggeber und die Gegenbestätigung des HaR für den Auftrag bindend. Mit der Leistungsbestätigung ist ohne zusätzliche Aufforderung eine 100% Anzahlung des zu erwartenden Umsatzes innerhalb von 7 Werktagen fällig, anderenfalls kann das HaR vom Vertrag zurückzutreten. Das HaR kann bei Bedarf, z.B. bei Personenanzahlveränderungen, die Räumlichkeiten intern tauschen.
2. Die Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt., eine MwSt. Anpassung nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung sechs Monate, so behält sich das HaR das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
3. Die Rechnungen des HaR sind sofort ohne Abzug zahlbar.
4. Für eine sorgfältige Vorbereitung muss der Auftraggeber dem HaR die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen. Bei Minderung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl oder Leistung, ist das HaR berechtigt, bei der Abrechnung die Vertragsdetails zugrunde zu legen. Im Falle einer Vermehrung von Person und Leistung, gilt dies als die neue Berechnungsgrundlage, in jedem Fall wird mindestens die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei unangekündigter Person- und Leistungserweiterung, -umstellung oder -erschleichung berechnen wir einen 100%igen Aufschlag auf die Leistungspreise. Ein Schadenersatzanspruch oder Weiterberechnung von zusätzlichen Kosten für den Mehraufwand zur Leistungserbringung bleiben davon unberührt.
5. Kann eine Reservierung und Veranstaltung aus, im Bereich des Auftraggebers liegenden Gründen nicht durchgeführt werden, so kann das HaR bis 40 Tage vor Veranstaltungstag 50%, bis 20 Tage vorher 75%, danach 100% der Vergütung aus der Auftragsbestätigung berechnen. Bei einer Reservierung ohne Teilnehmerzahl und Leistungsabsprache, behält sich das HaR das Recht vor, die dreifache Raummiete als Umsatzgarantie in Rechnung zu stellen.
6. Soweit das HaR für den Auftraggeber Leistungen und Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und für Rechnung des Auftraggebers. Die Rechnungslegung erfolgt dann durch das HaR. Der Auftraggeber haftet für die Leistungsbeschreibung, -annahme, pflegliche Behandlung, vollständige, ordnungsgemäße Rückgabe gegenüber Dritten in vollem Umfang und stellt das HaR von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung frei.
7. Für die Veranstaltungsteilnehmer haftet der Auftraggeber.
8. Der Auftraggeber 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, Teller- bzw. Korkgeld berechnet.
9. Unser Kunde willigt in die Vereinbarung und Nutzung personenbezogener Daten durch deren Speicherung zu unseren eigenen wirtschaftlichen Zwecken ohne weitere Übermittlung an Dritte ein.
10. Dieser Vertrag unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Berlin.
11. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden. Dies gilt auch für die Aufhebung dieser Klausel.