

## HERZLICH WILLKOMMEN.

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung mit uns in Theos Inselcafé durchführen möchten. In unserem Inselcafé können Sie Ihre Geburtstagsfeiern für Klein und Groß, Jubiläen, Hochzeitstage und weitere Anlässe im herrlichen Ambiente der Freundschaftsinsel inmitten ihrer Blumen- und Pflanzenvielfalt für bis zu 200 Personen durchführen. Alle unsere Buffetangebote sind ab 20 Personen buchbar – für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir jeweils den halben Preis, ausgenommen ist unser spezielles Kinderbuffet.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Speisen- und Getränkeangebote, die wir natürlich gerne, soweit es möglich ist, auf Ihre individuellen Wünsche zuschneiden. Um Ihre Veranstaltung perfekt planen zu können bitten wir Sie, uns Ihre Anfrage rechtzeitig zu übermitteln. Nutzen Sie für die rasche Bearbeitung gerne unser Anfrageformular, welches zum Download auf unserer Website für Sie bereit steht. Für Feiern mit und für Kinder bieten wir zudem tolle Aktivitäten mit Theo Tintenklecks an – sprechen Sie uns gerne an!

1

Alle nachfolgend gelisteten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive 19% MwSt., die Kosten für Service am Tisch werden zusätzlich je nach Personenzahl berechnet.

Unser Veranstaltungsbüro im Kutschstallensemble steht Ihnen für Ihre Fragen und Wünsche unter 0331 – 200 04 66 oder unter [inselcafe@fine-Emotion.de](mailto:inselcafe@fine-Emotion.de) von Montag bis Freitag von 10.00 – 17.00 Uhr zur Verfügung. Wir freuen uns schon heute auf Sie und Ihre Gäste!

Mit freundlichen Grüßen

Alice Paul-Lunow & Team

Geschäftsführerin

## Green Meeting

Tagen im Gartendenkmal

Gern bieten wir unseren Pavillion als einzigartige Möglichkeit an, um im Grünen zu Tagen. Genießen Sie Breakouts und Spaziergänge auf der Freundschaftsinsel, werden Sie kreativ mit Blick auf das Wasser, entwickeln Sie Visionen in unserem unkonventionellen Erlebnisraum. Ob Workshop, Teammeeting, Produktrelaunch, Vortrag, Diskussion, Coaching-  
Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen.

**„ Wir alle eilen hinter Zielen her und wissen nicht, wie sehr überall der Weg zum Ziel gehört“ Karl Foerster**

**Entschleunigen Sie, nehmen Sie mit allen Sinnen wahr und machen Sie den ersten Schritt auf Ihrem Weg.**

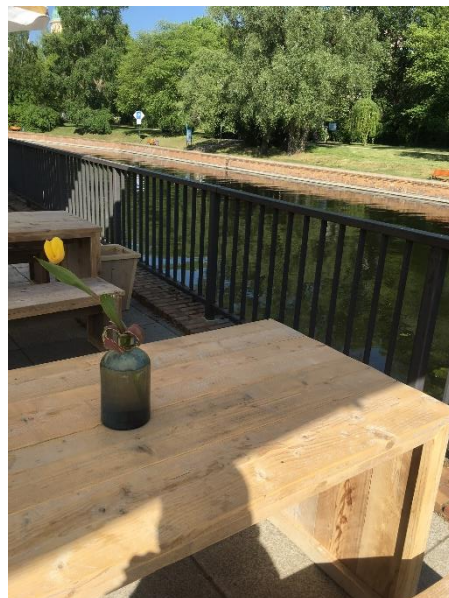
**In den Pausen verwöhnen wir Sie mit leckeren Kaffeespezialitäten, Gebäck, Sandwichs, Florida Eis und gesunden, regionalen Spezialitäten zum Lunch.**

Tagungspauschale inkl. 2 Kaffeepausen und Mittagessen 49,00€/ Gast

Bei Veränderung des Set-ups berechnen wir einmalig 100,00€ Auf-und Abbaupauschale.

Bitte treffen Sie Ihre Wahl aus folgenden Set- ups.

- Reihenbestuhlung
- Sitzsäcke und Liegestühle
- gemischte Bestuhlung
- Recycle- Papierhocker
- Flip Chart und Moderationskoffer
- Metaplanwände
- Beamer & Leinwand



2

## Fingerfood

Von der Schiefertafel oder aus dem Glas.

Fingerfood-Empfang mit 4 Sorten und je 3 Teilen pro Gast à € 12,00 pro Person  
Jedes weitere Glas € 4,00/Stück

Bitte treffen Sie Ihre Wahl aus folgenden Köstlichkeiten.

- Lachskonfekt mit Saurrahm und Dill
- Yuz Yuz vom Thunfisch
- Hot Duck mit Rotkraut & Mango
- Geräuchertes Flankensteak unter der Glas cloche
- Süßkotelettes mit Milchespuma
- Gebackener Spargel (Saison)
- „Spree Athener“ Thymian Boulette mit Mostrichschmand
- Brandenburger Kartoffel mit verschiedenen Füllungen



3

### SUPPEN serviert in der Bügelflasche

- Geeiste Gurkensuppe mit Dill
- Weißes Bohnenschaumsüppchen mit Tonkabohne
- Erbsenschaumsuppe mit weißer Schokolade

## THEOS BRUNCHBUFFET

zum Preis von € 25,00 pro Person – Zeitfenster 4 Stunden

Aufpreis für Kaffeespezialitäten-Pauschale während dieser Zeit € 4,50 pro Person

Unser Brunchbuffet enthält neben Frühstücksköstlichkeiten wie frische Brötchen, hausgemachte Marmeladen und Aufstriche, Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten, Obstsalat auch leckere Eierspeisen und eine Müsli-Bar. Nach der „ersten Frühstücks-Runde“ präsentieren wir verschiedene Vorspeisen, zwei warme Hauptgerichte sowie zwei Desserts.

Filterkaffee, Tee, heiße Schokolade und zwei Frühstückssäfte sind im Gesamtpreis für den o. g. Zeitraum enthalten. Nach Verbrauch berechnet werden alkoholische Getränke, Cola, Fanta, etc. sowie Kaffeespezialitäten.

## TINTENKLECKS KINDERBUFFET

zum Preis von € 10,50 pro Kind

### **KALTES**

Würstchen- und Käsespieße mit Trauben und Kirschtomaten

Karottensalat mit Honig, erfrischender Gurkensalat

### **WARM**

kleine Schnitzel vom Schwein & Geflügel

Buttererbse & Kartoffelbrei

Hackfleischbällchen mit Spaghetti & Tomatensauce

### **SÜSS**

FrISChe Beerengrütze mit Vanillesauce, Fruchtspieße, Eis



## THEOS KAFFEEZEIT

zum Preis von € 15,00 pro Person, Zeitraum 2 Stunden

Sie möchten Ihre Gäste gerne zu Kaffee und Kuchen auf die Insel einladen? Dann ist unser Kaffeedeck das Richtige für Sie.



Frisch gebackene Kuchen mit Schlagsahne – bitte wählen Sie 3 x

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Apfelrosen   | <input type="checkbox"/> Sachertorte      |
| <input type="checkbox"/> Apfelkuchen  | <input type="checkbox"/> Käsekuchen       |
| <input type="checkbox"/> Kirschkuchen | <input type="checkbox"/> Saisonale Kuchen |

Dazu servieren wir pro Person 2 Kaffeespezialitäten oder Tee sowie Mineralwasser während des gesamten Zeitraumes. Weitere Getränke oder Köstlichkeiten, wie unsere Eisbecher, werden nach Verbrauch berechnet.

## UNSER INSEL BBQ

zum Preis von € 28,00 pro Person

### KALTES

Auswahl verschiedener Blattsalate mit Dressing-Variation

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Gegrilltes Gemüse

Gurkensalat / Krautsalat

### VOM GRILL

Herzhaft marinierte Schweinenackensteaks oder Putensteak mit Kräutern

Fleischerei Rieks Apfel-Bratwurst, Kutscherbrat & Thymianbratwurst

Gemüsespieß mit Halloumi

Rosmarinkartoffel & Sommergemüse

Knoblauchbrot

Chutneys, Dips & Saucen

Hausgebackenes Brot & aufgeschlagene Butter

### DESSERT

Beerengrütze mit Vanillesauce

Frisch gebackene Waffeln am Stiel mit Kompott oder

Chiapudding mit Beeren

6



## UNSER HEIMAT BBQ

zum Preis von € 38,00 pro Person

### KALTES

Auswahl verschiedener Blattsalate mit Dressing-Variation  
Tomatensalat/Melone/Feta vom Karolinenhof  
Caesar's Salad mit Hühnchen und Parmesan  
Gegrilltes Gemüse  
Gurkensalat / Krautsalat  
Feigen-Schinken-Mozzarella-Salat  
Carpaccio vom Weideochsen  
Feldsalat mit gebeiztem Lachs

### VOM GRILL

Havelzander mit Limonenbutter  
Minutensteak vom Brandenburger Weiderind  
Heimatburger mit Rind / Veggie / Pulled Chicken zum selbst Belegen  
Fleischerei Riexs Apfel-Bratwurst, Kutscherbrat & Thymianbratwurst  
Gemüsespieß mit Halloumi  
Rosmarinkartoffel & Sommergemüse  
Knoblauchbrot  
Chutneys, Dips & Saucen  
Hausgebackenes Brot & aufgeschlagene Butter

### DESSERT

Knusper von märkischer Schwarzkirsche  
Gegrillter Pfirsich mit Lavendel und Vanillesauce

Gegen Aufpreis buchbare Zusatzoptionen, € 7,00 pro Person/je Variante

- gegrillte Scampi
- gegrillte Avocado mit Seeteufel Ceviche
- Flammlachs vom Brett

## BUFFET aus dem Baukasten

3 x Vorspeise, 1 x Suppe, 3 x Hauptgang, 3 x Dessert zum Preis von €45,00 pro Person.  
Zusätzliche Speisen können gerne gegen Aufpreis dazu gebucht werden.

### SUPPEN - Bitte wählen Sie 1x.

- Schaumsuppe vom Teltower Rübchen mit Havelzander
- Petersiliensuppe mit Kartoffelwürfeln und Speckschaum
- Consommé double vom Brandenburger Landhähnchen mit asiatischen Aromen
- Pot au feu/Gemüse/Dill
- Kürbiscremesuppe mit Bisquitroulade
- Kerbelschaumsuppe mit Töplitzer Weichkäseespuma
- Apfelschaumsuppe mit gebackenen Zwiebeln und Blutwurstkräpfen
- Sellerieschaumsuppe mit Macadamiaöl und Pistazien
- Klassische Hochzeitssuppe
- Rinderkraftbrühe mit Flädle
- Tomatencreme und Blätterteigchips
- Friedrichs Pot au feu vom Edelfisch

### Vorspeisen aus dem Glas.

(auch als Flying Buffet) - Wählen Sie 3x.

- LANDEI Pochiertes Bio-Landeier mit Kraut und Rüben | Imperial Kaviar
- BRANDENBURGER FRISCHE, Gurken-Apfelsalat | Dill | Zitrone (vegan)
- MÄRKISCHER SAND, Kartoffel-Linsensalat | pochierter Havelzander | Spinatschaum
- QUER BEET, Rote Betsalat | Feldsalat | Schmand | Orange
- STRAMMER MAX, Kartoffelschaum | Pumpernickel | Kräutercreme | Speck | Ei | Kresse
- HOPPEL-POPPEL, Creme aus Speck / Schnittlauch
- BRANDENBURGER LUFT, Spinatsalat | Blutorangenvinaigrette | Gebratenes Wachtelei | Kartoffelespuma
- HAVELMEHR, Hausgemachte Sülze vom Havelzander | Gemüse | Schmand
- KALTE BEENE, Würzige Senfcreme | Salat vom gepökelten Eisbein | Schnittlauch | Blätterteigchips
- POTSDAMER FLAIR, Rauchaalcreme | Kopfsalat | Zitrone | Speckcroutons
- TREULOSE TOMATE. Bunte Tomate | Burrata | Pesto | Chia
- KLEIN ITALIEN, Tomaten | Mini Schnitzel

### SAISONALE SALATE – Wählen Sie 1 x.

- mit verschiedenen Ölen & Essigen
- Salat mit Walnuss und Ziegenkäse





## HAUPTGANG - Wählen Sie 3x.

- Sautiertes Zanderfilet | Kartoffelrisotto | Mangoldreduktion | Kresse-Tapioka
- Kabeljau mit Kartoffelkruste | Spinat | Rotweinschalotten (September-März)
- Label Rouge Lachsfilet oder Brandenburger Landhähnchen | grüner Tomatensalat | Gurkenrelish | Rote Bete
- Brandenburger Rinderroulade | Senf | Zwiebeln | Gurke | Speck | kräftige Sauce | Püree von Rotkohl und Walnuss
- Knusprige Poulardenbrust mit Lardo & Thymian | gebratene Römerherzen | Parmesansauce | Shiso Kresse und Ingwer
- Rosa gegarte Kalbsklößchen nach Königsberger Art | leichte Kapernschaumsauce | Rote Bete-Espuma | Kartoffel-Mandelbällchen
- Brandenburger Eisbein im Vakuum gegart | Champagnerkraut | KartoffelBlätterteig
- Brandenburger Rinderfilet | Kartoffel-Selleriepüree | Rotwein-Schalotten | Schnittlauchemulsion
- Brandenburger Blutwurst | lauwarmes Apfel- Zwiebelgemüse | Kartoffelpüree | Schnittlauchsauce
- Berliner Kalbsleber im Speckmantel | geschmorte Zwiebeln | Thymian | gebackener Apfel | Kartoffel-Lauchpüree

## VEGETARISCH

- Gebackene Kartoffel & Granatapfelbutter | Pampelmuse
- Zweierlei vom Knödel | Kartoffel | Rote Bete | Rahmpilze | Gurkenspäne | Radieschen
- Gefüllte Süßkartoffel
- Hausgemachte vegane Kartoffel-Kürbisbällchen | Mangold | Teltower Rübchen | Vanille | Sesam
- Babyblattspinat | pochirtes Landei | Nudelnest | rote Beeren | grüner Pfeffer

## LIVE-STATION am Buffet

- PASTASTATION 2 Sorten Pasta aus dem Parmesanlaib z.B. Pesto, Birne & Gorgonzola, Ricotta Ravioli
- FLANKSTEAK live gegrillt und geschnitten
- BURGERSTATION Rind, Veggi und Pulled Pork mit diversen Toppings im Brötchen

## DESSERT - Wählen Sie 3x.

- Plinsen | Apfelkompott | Zucker | Zimt
- Berliner Luft | Waldmeistercreme | Himbeercoulis | Blätterteigkrokant
- Hausgebackener Blechkuchen | Pflaume | Apfel | Stachelbeeren
- Törtchen aus dem Glas | Quark | Frucht | Nuss
- Brandenburger Apfelcrunch im Glas | Mandelzucker | Vanillecreme
- Törtchen von der Quitte | Soja-Quitteneis
- Kokos-Buttermilchcreme | Biskuitmantel
- Grüne Grütze | Apfel | Honig | Spinat | Baiser
- Schokoladen-Chiasamen-Creme mit Mangoragout (vegan)
- Orangen-Schokoladen-Cheesecake (vegan)
- Pralinenmousse & Himbeerknallbrause
- Mousse au Chocolate mit Milchcreme auf Crunchboden
- Himmlische Himbeeren
- Grießflammeri | Heuapfel



## GETRÄNKE

Wählen Sie aus unserer regulären Getränkekarte – Ihre Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Auf Wunsch steht Ihnen auch gerne folgende Getränkepauschale zur Verfügung:

### THEOS GETRÄNKEPAKET – 4 Stunden à € 28,00 pro Person

Prosecco, Mineralwasser laut & leise, Apfel- und Orangensaft, Fritz Kola und Limonaden, Pils vom Fass, alkoholfreies Pils, Hauswein weiß und rot, Kaffeespezialitäten, Tee



### Longdrinks & Fancy Drinks

Diese bieten wir zum Preis von € 7,00 pro Stück an; wir bieten z. B. Gin Tonic, Cuba Libre, Wodka Lemon, Moskow Mule, Aperol Sprizz, Hugo oder Batida Kirsch an. Alkoholfreie Cocktails: Ipanema, Frischling (Grenadine, Ananas, Grapefruit, Grandine). Auf Wunsch mixen wir gerne auch Ihren Wunschcocktail.

11

## EQUIPMENT & DEKORATION

<input type="checkbox"/> weiße Tischwäsche	€ 2,00 / pro gebuchter Person
<input type="checkbox"/> weiße Stoffservietten	€ 0,50 / Stück
<input type="checkbox"/> individualisierte, gedruckte Menükarten	€ 2,80 / Stück
<input type="checkbox"/> saisonale Blüte im Glas	€ 10,00 / Stück
<input type="checkbox"/> saisonales Tischgesteck	€ 25,00 / Stück
<input type="checkbox"/> kleine Glas-Windlichter mit Teelicht	€ 3,50 / Stück
<input type="checkbox"/> Stehtisch mit Stretchhülle	€ 21,50 / Stück
<input type="checkbox"/> Bankettstuhl mit weißer oder grauer Hülle	€ 14,50 / Stück

Sollten Sie eine aufwendigere Gestaltungsvariante wünschen, erstellen wir dafür gerne ein gesondertes Konzept.

**Sie suchen das Besondere- sprechen Sie mit uns! 20 Jahre Erfahrung im Eventmanagement und zwei traumhafte Locations im Herzen Potsdams machen und zu Ihrem Partner für private Dinner, Firmenjubiläen, Hochzeiten und vieles mehr.**



## PERSONAL & VERLÄNGERUNGSZEITEN

Da unser Inselcafé als Selbstbedienungsrestaurant geführt wird, setzen wir für Ihre Veranstaltung zusätzliche Servicekräfte ein.

bis 20 Gäste (inkl. Kindern)	1 Servicekraft à € 22,50/Stunde   sonn- und feiertags € 32,50/Stunde
21 – 35 Gäste	2 Servicekräfte à € 22,50/Stunde   sonn- und feiertags € 32,50/Stunde
ab 36 - 50 Gäste	3 Servicekräfte à € 22,50/Stunde   sonn- und feiertags € 32,50/Stunde
Veranstaltungen ab 50 Gäste	auf Anfrage

Unser Inselcafé kann aufgrund der Lärmschutzaufgaben nur bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet sein. Für Sonderveranstaltungen, die länger dauern sollen, erarbeiten wir gerne ein spezielles Angebot für Sie, da diese nur wenige Male im Jahr möglich und genehmigungspflichtig sind.

## PREISE & KONDITIONEN

Sollte sich die gebuchte Personenzahl um mehr als 10 % verändern, erlauben wir uns, neu zu kalkulieren. Alle genannten Preise verstehen sich **inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%**. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

12

### Zahlungsbedingungen

4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin wird eine Anzahlung von 50% nach separater Rechnungslegung fällig. Die Restzahlung ist innerhalb von 7 Tagen nach der Veranstaltung fällig.

### Stornierungsbedingungen

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Bei einer Stornierung des Auftrags sind vom Auftraggeber folgende Kosten zu tragen:

- bis 60 Werktagen vor Veranstaltung kann kostenfrei storniert werden
- danach fallen bis 31 Tage vor Veranstaltung 40% der gebuchten Leistungen an
- danach fallen bis 15 Tage vor Veranstaltung 60% der gebuchten Leistungen an
- danach fallen 100% der gebuchten Leistungen an

### Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand ist Potsdam, sofern das Gesetz nicht einen anderen Gerichtsstand vorschreibt. Mit der Unterschrift werden unsere Vertragsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt – es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.