Inspektorenhaus

RAUMQUARTIER

Inspektorenhaus - Benjamin Döbbel

Das Raumquartier arbeitet mit dem Inspektorenhaus als exklusiven Cateringpartner zusammen.

Kulinarik trifft Ambiente:

Unsere Catering-Dienstleistungen passen perfekt zur Eleganz des "Raumquartiers". Hier verschmelzen erstklassige kulinarische Genüsse mit stilvoller Umgebung.

Ein Gesamterlebnis:

Die Kombination aus unseren delikaten Speisen und dem ansprechenden Design des "Raumquartiers" schafft ein Erlebnis, das sowohl den Gaumen als auch die Augen anspricht.

Besondere Exklusivität:

Unsere Partnerschaft hebt sich durch die sorgfältige Abstimmung von Qualität und Umgebung hervor. Die hochwertigen Gerichte und die stilvolle Location ergänzen sich perfekt.

Gemeinsam erzeugen wir eine Atmosphäre, die den Moment mit Stil und Genuss erfüllt. Diese Zusammenarbeit garantiert eine Veranstaltung, die den Geschmack von Exklusivität und Raffinesse verkörpert.

Inspektorenhaus

RAUMQUARTIER

Inspektorenhaus - Benjamin Döbbel

Inspektorenhaus

RAUMQUARTIER

Inspektorenhaus - Gourmet Buffet

Vorspeisen: Hausgebackenes Ciabatta mit Tapenade und frischer Anti Pasti

Vitello Tonnato Milchkalb „sous vide“, Kapernäpfel und Blue Fin

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelcreme, gereifter Parmesan, Salzzitrone und Wildkräuter

Gebeizter „Label Rouge“ Lachs mit Gurken Relisch, Safran Rouille, Kräuterstrauß und Senfkaviar

Cantaloupe Melone mit Parmaschinken, Rucola, Peccorino und Olivenöl

Salat: Ceasar Salad mit Garnelen, geschmolzenem Schweinebauch, Croutons und San Marzano Tomaten

Suppe: Getrüffeltes Topinambur Süppchen mit Schnittlauch Infusion

Hauptgänge: Mediterran gefülltes Maishähnchen an Ratatouille Gemüse und Kräuter Gnocchi

Geschmorte Bäckchen vom Ochsen an Kartoffel/Sellerie Stampf und bunten Kardamom Möhrchen

Tranchen vom Kabeljau auf Havelländer Gemüsebeet und Erdapfel Limetten Mousse

Dessert: Kaltgeschlagene Champagner Zabaione mit Erdbeeren und Amarettini Crumble

Geflämmte Tonkabohnen Crème brûlée

Preise:

Ab 20 Personen:

80€ pro Person (komplettes Buffet)

60€ pro Person (bestehend aus 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgänge und 1 Dessert Eurer Wahl)

Ab 60 Personen:

65€ pro Person (komplettes Buffet)

55€ pro Person (bestehend aus 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgänge und 1 Dessert Eurer Wahl)

Zuzüglich einer einmaligen Anfahrts- Auf- und Abbaupauschale von 100€.

Unsere Angebote sind unter Vorbehalt, da saisonale Verfügbarkeit und Preisstruktur schwanken können.

Natürlich kann alles in Rücksprache mit unserem Küchenchef individuell nach Euren Vorstellungen angepasst oder ausgetauscht werden.

Alle Preise verstehen sich Brutto (inklusive Steuern).

Inspektorenhaus

RAUMQUARTIER

Inspektorenhaus - Rustikales Buffet

Vorspeisen:

Hausgebackenes Baguette mit moussierter Kräuterbutter und Jausenplatte

Salate:

Erdapfel Schmorgurken Salat

„Unser Nudelsalat“ mit Mais, Erbsen, Cornichons, Kräuter und Schinken

Apfel Rotkraut Salat mit confierter Entenbrust, Koriander und Pampelmuse

Verschiedene Blattsalate mit erlesenen Toppings und saisonalem Dressing

Suppe:

Käse Lauch Suppe mit eigenem Hack

Hauptgänge:

Spanferkel Rollbraten mit kräftiger Bratensauce auf sautiertem Champagner Kraut und parfümierten Drillingen

Schnittchen vom „Label Rouge“ Lachs unter Kruste auf Orangen/Fenchel Gemüse und Süßkartoffelmousse

Omas Sonntagsbraten vom Bergsdorfer Wiesenrind an gebackener Kartoffeltarte und bunten Bohnen

Dessert:

Grießflammerie mit Gewürzkirschen

Brandenburger Käsekuchen mit zartem Schmelz

Preise:

Ab 20 Personen:

50€ pro Person (komplettes Buffet)

40€ pro Person (bestehend aus 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgänge und 1 Dessert Eurer Wahl)

Ab 60 Personen:

45€ pro Person (komplettes Buffet)

35€ pro Person (bestehend aus 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgänge und 1 Dessert Eurer Wahl)

Zuzüglich einer einmaligen Anfahrts- Auf- und Abbaupauschale von 100€.

Unsere Angebote sind unter Vorbehalt, da saisonale Verfügbarkeit und Preisstruktur schwanken können.

Natürlich kann alles in Rücksprache mit unserem Küchenchef individuell nach Euren Vorstellungen angepasst oder ausgetauscht werden.

Alle Preise verstehen sich Brutto (inklusive Steuern).

Inspektorenhaus

RAUMQUARTIER

Inspektorenhaus - Veganes Buffet

Vorspeisen:

Hausgebackenes Baguette mit einer Auswahl von Hummussorten und eingelegten Gemüse

Salate:

Raz el Hanout Linsen Dal

Rote Bete Carpaccio, Haselnuss Crunch und Wildkräuter

Blumenkohl Tabouleh mit Cantaloupe Melone, Dill, Oliven und Salzmandeln

Topinambur Rohkost mit Dörrobst, Petersilie und Walnüsse

Suppe:

Cremiges Butternut Kürbis Süppchen mit Schwarzer Nuss Gremolata

Hauptgänge:

Erdapfel Lauch Rahm mit sautierten Kräuterpilzen und soufflierten Sellerieschnitzel

Tandoori Süßkartoffeln auf orientalischen Kichererbsen Ragout und bunten Zwiebeln

Thai Kokos Curry an duftenden Basmati Reis und knackigem Wok Gemüse

Dessert:

Veganer Crumble mit gereifter Bananencreme und Avocadoschmelz

Safran Grießschnittchen und parfümierter Marmelade

Preise:

Ab 20 Personen:

65€ pro Person (komplettes Buffet)

45€ pro Person (bestehend aus 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgänge und 1 Dessert Eurer Wahl)

Ab 60 Personen:

55€ pro Person (komplettes Buffet)

40€ pro Person (bestehend aus 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgänge und 1 Dessert Eurer Wahl).

Zuzüglich einer einmaligen Anfahrts- Auf- und Abbaupauschale von 100€.

Unsere Angebote sind unter Vorbehalt, da saisonale Verfügbarkeit und Preisstruktur schwanken können.

Natürlich kann alles in Rücksprache mit unserem Küchenchef individuell nach Euren Vorstellungen angepasst oder ausgetauscht werden.

Alle Preise verstehen sich Brutto (inklusive Steuern).

Inspektorenhaus

RAUMQUARTIER

Inspektorenhaus - Vegetarisches Buffet

Vorspeisen:

Hausgebackenes Baguette mit Rucola Pesto, Kräuterquark und frischer Anti Pasti

Salate:

Israelischer CousCous mit Kreuzkümmel, Pak Choi und Rosinen

Bunter Tomatensalat mit Mango Salsa, Basilikum und Büffelmozzarella

Zucchini Minz Salat mit karamellisierten Studentenfutter und Ziegenkäse

Suppe:

Blumenkohl-Kokos-Süppchen mit gerösteten Rosen und Rauch

Hauptgänge:

Hausgemachte Tagliatelle an Tomaten-Miso Sugo und knackigem Gemüse

Gnocchi Pilzpfanne, roten Balsamico Zwiebeln und wildem Grünzeug

Aromatischer Knusper Tofu an Safran Reis, Piri Piri und asiatischen Gemüse

Dessert:

Klitschiger Karottenkuchen Lemon Curd und Weiße Schokolade

Tonkabohnen Mousse, Chutney und Valrhona Crumble

Preise:

Ab 20 Personen:

65€ pro Person (komplettes Buffet)

45€ pro Person (bestehend aus 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgänge und 1 Dessert Eurer Wahl)

Ab 60 Personen:

55€ pro Person (komplettes Buffet)

40€ pro Person (bestehend aus 3 Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgänge und 1 Dessert Eurer Wahl).

Zuzüglich einer einmaligen Anfahrts- Auf- und Abbaupauschale von 100€.

Unsere Angebote sind unter Vorbehalt, da saisonale Verfügbarkeit und Preisstruktur schwanken können.

Natürlich kann alles in Rücksprache mit unserem Küchenchef individuell nach Euren Vorstellungen angepasst oder ausgetauscht werden.

Alle Preise verstehen sich Brutto (inklusive Steuern).

Inspektorenhaus

RAUMQUARTIER

Inspektorenhaus - Grill Buffet

Hausgebackenes Ciabatta mit saisonalem Aufstrich und frischem Anti Pasti

Salate:

Ceasar Salad mit Bacon, gereiften Parmesan, Kapernäpfel und eingelegten Sardinen

Unser Cole Slaw mit Honig und karamellisierten Walnüsse verfeinert

Gegrillte Melone mit Feta, Basilikum und erlesenen Oliven

Bunte Tomaten mit Mango Salsa und Büffelmozzarella

Zucchini Minz Salat mit karamellisierten Studentenfutter und Ziegenkäse

Grillgut:

Dry Aged Kotlett vom Havelländer Apfelschwein - Himbeer Senf Rub

Dry Aged Short Ribs vom Weiderind - Smoky&Spicy Rub

Geflämmter „Label Rouge“ Lachs vom Zedernholz

Keulen vom Bahnitzer Maishähnchen in Taandoori Joghurt Marinde

Beilagen: Rosmarin Erdapfel

Saucen: Aioli, Guacamole, Dehydrierte Tomaten&Kräuter Butter, BBQ, Chimichurri

Dessert: Gegrillte Aprikosen mit Zitronengras aromatisierter Kokos Espuma oder New York Cheesecake mit gereifter Banane, Salzkaramell und Crumble

Preise:

Ab 20 Personen: 65€ pro Person

Ab 40 Personen: 55€ pro Person

Ab 60 Personen: 50€ pro Person

Der Koch wird mit 25€ pro Stunde vergütet. (In der Regel ca. 3h).

Zuzüglich einer einmaligen Anfahrts- Auf- und Abbaupauschale von 100€.

Unsere Angebote sind unter Vorbehalt, da saisonale Verfügbarkeit und Preisstruktur schwanken können.

Natürlich kann alles in Rücksprache mit unserem Küchenchef individuell nach Euren Vorstellungen angepasst oder ausgetauscht werden.

Alle Preise verstehen sich Brutto (inklusive Steuern).

Inspektorenhaus – Kochkurs oder – Event

Wir freuen uns, Euch ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis anzubieten, das Ihr so schnell nicht vergessen werdet.

Unser Handwerkskurs ist perfekt für kleine und große Gruppen, die auf der Suche nach einem unterhaltsamen, lehrreichen und innovativen Event sind.

Warum unser Kochkurs? Unser Kochkurs zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

Einzigartige Rezepte: Unsere erfahrenen Köche bringen Euch exklusive Rezepte und kulinarische Geheimnisse bei, die Ihr zu Hause nachkochen könnt.

Maßgeschneidert für Eure Gruppe: Ob Team-Building, Geburtstagsfeiern oder Firmenevents - wir passen den Kurs an Eure Bedürfnisse und Wünsche an.

Hochwertige Zutaten: Wir legen großen Wert auf qualitativ hochwertige Produkte, um Euch ein erstklassiges Geschmackserlebnis zu bieten.

Unterhaltsam und lehrreich: Unser Kurs ist nicht nur lecker, sondern auch lehrreich und unterhaltsam. Lernt Kochtechniken von Profis in einer entspannten Atmosphäre.

Wir garantieren eine Symbiose aus Know-how und Charme.

Gemütliches Ambiente: Das Raumquartier wurde sorgfältig ausgewählt, um ein einzigartiges Ambiente zu schaffen. Mit stilvoller Dekoration und einer gemütlichen Umgebung schaffen wir den perfekten Rahmen für Euer kulinarisches Abenteuer.

Ab 50€ pro Person (inklusive Steuern)

Inspektorenhaus - Benjamin Döbbel

Exklusives Raumquartier Arrangement

Kommt zu uns ins „Wohnzimmer“ Inspektorenhaus und genießt die Auszeit mit einem kreativen und erlesenen Sharing Menü „a la Chef Choice“.

Es wird gegessen, was auf den Tischen kommt! Über mehrere Gänge präsentieren wir Euch die Vielfalt unserer Aromenküche!

Vom Hausgebackenem Brot bis hin zur Praline werden wir Euch verwöhnen und zusammen die Seele baumeln lassen.

Ab 5 Personen zu unseren gewohnten Öffnungszeiten erhältlich im Inspektorenhaus.

Ab 10 Personen auch außerhalb von den Öffnungszeiten mit dem besonderem Charme!

Preis pro Person 55€ (inklusive Steuern).

Reservierung bitte spätestens eine Woche vor dem Veranstaltungstag.