



Marco Koburger  
Privat & Eventcatering  
Golfweg 22  
14109 Berlin  
Tel: 0152/54130251  
[marco-koburger-catering@gmx.de](mailto:marco-koburger-catering@gmx.de)

Berlin, den 23.10.2023

Sehr geehrte Mitglieder, ab dem 11.11.2023 bieten wir Ihnen wieder leckere Menüs für die Gänsezeit in den Räumen des GLCBW an. Vorbestellungen sind 2 Tage vorher erbeten.

#### Vorspeisen

( zu allen Vorspeisen reichen wir Butter und Landbrot)

Consomé von der Gans mit Fädle & Gemüserauten

Gartenkräuter

9,50 €

+++++

Doradenfilet im Kräutermantel an winterlichen Blattsalaten im Parmesankorbchen

mit Kirschtomaten und Granatapfel-Vinaigrette

13,50 €

ohne Doradenfilet

8,50 €

+++++

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing an gebackenen Kürbisspalten

8,50 €

Hauptgang:

Brust und Keule von der Gans auf Majoranyús  
mit Bratapfel, Rot & Grünkohl, Kartoffelklöße

34,50 € / Person

( inklusive Nachservice der Beilagen)

++++++

½ Bauernente auf Majoranyús mit Apfelrotkohl  
& Kartoffelklößen

( inklusive Nachservice der Beilagen )

28,00 € / Person

++++++

Hirschkalbsrücken auf Wacholderschaum mit Preisellbeerbirne, tournierten Karottten und  
Rahmwirsing an gratinierten Kartoffeln

36,50 € / Person

++++++

Vegetarischer Maronenbraten auf Kürbissugo mit geschwenkten Wintergemüsen  
& Schupfnudeln

Gartenkräutern

24,50 € / Person

Dessert:

Parfait von weißer und dunler Schokolade  
an lauwarmen Rosmarinkirschen

9,50 € / Person

++++++

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt  
an Vanilleeis

7,50 € / Person

++++++

Tiramisu von Spekulatius, Himbeeren & Mascapone

8,50 € / Person