



Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a
14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

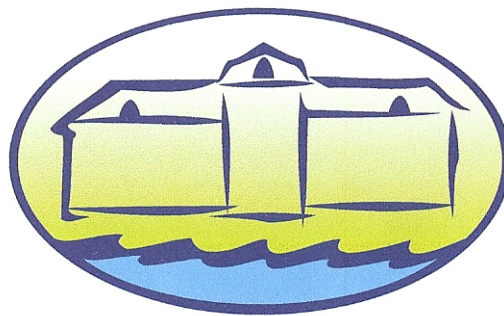
Telefon: 0 33 81 – 28 53 60

Telefax: 0 33 81 – 28 53 40

eMail: RJB@ABeR.de

<http://www.SchlossPlaue.de>

Schloss Plaue



Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>

Das historische Schloss Plaue im wasser- und waldreichen Brandenburg an der Havel, liegt inmitten seines Schlossparks, in schönster Lage an Havel und Plauer See – ein einzigartiges Ambiente für Ihre Veranstaltungen, Feiern und Events.

Wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen und Raum für Hochzeiten, Konzerte, Theateraufführungen, Feste, Seminare, Ausstellungen, Workshops und Incentives – hier finden Sie ideale Voraussetzungen für Veranstaltungen mit 10 bis über 1.000 Gästen.

- ❖ **Rittersaal** mit Blick auf den Plauer See und urige Kellerräume
- ❖ Restaurant und Café **Schloss-Schänke**
- ❖ **Cocktail-Bar** im Gewölbekeller
- ❖ Mehrere **Festsäle** von 50 bis 350 qm (mit z.T. morbiden Charme)
- ❖ **Biergarten** und großer Innenhof
- ❖ **Gästehaus** mit 80 Betten, 2009 modernisiert
- ❖ **Weitläufiger Schlosspark**, 66 ha
- ❖ **Anleger für Fahrgastschiffe**
- ❖ **Ausflugsschiff** für 50 Personen (behindertengerecht)
- ❖ **Cateringservice**
- ❖ **Waldbühne mit Bühnentechnik**, Sound & Light
- ❖ **Limousinenservice, Mietbusse** (8 – 88 Plätze)
- ❖ **Romantische Kirche** direkt am Schlosspark (evangelisch)

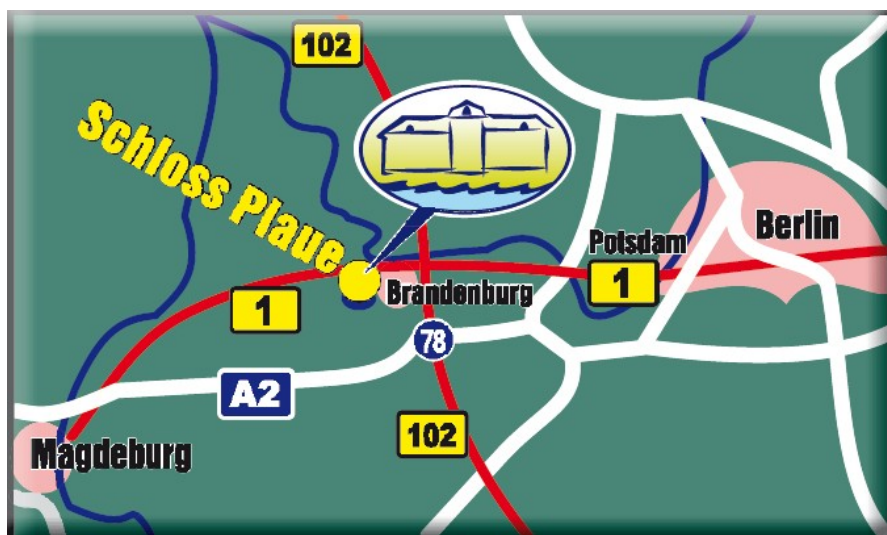
Vom Schloss aus bieten wir zudem vielfältige **Sport- und Freizeitmöglichkeiten zu Wasser und zu Land.**

Lage und Anfahrt: Plaue liegt 10 km von Brandenburg an Havel und Plauer See.

Anfahrt von Berlin mit PKW
oder Bus (1 Stunde): Die B1 bis Plaue oder BAB 2 (Ausfahrt 78 / Brandenburg), dann die B102 - B1 bis Plaue.

Mit der Bahn ab Berlin: Die RE 1 fährt stündlich bis Kirchmöser (60 Minuten), dann der Bus E direkt bis zum Schloss.

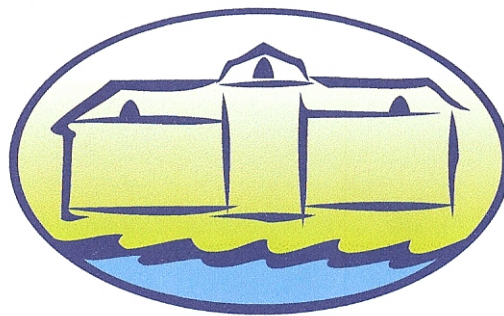
Mit dem Fahrrad: Der Havelradwanderweg und „Tour de Brandenburg“ führen mitten durch den Schlosspark.



Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 25 Personen

Spanferkel-Bufferet

Kalte Vorspeisen und Salate:

**Sommerliche Blattsalate der Saison
mit drei verschiedenen Dressing-Variationen**

Kartoffelsalat mit roten Zwiebel und Oliven

**Tomatensalat aus reifen Kirsch-Tomaten
und kalt gepresstem Olivenöl**

Gurkensalat mit frischen Kräutern

Warme Speisen:

Knusprig gegrilltes, ganzes Spanferkel

Unser saftig gegrilltes Spanferkel hat einen herzhaft deftigen Geschmack, den Sie und Ihre Gäste lieben werden. Zu unserem Service gehört auch das Zerlegen und Anrichten der Speise direkt vor den Augen Ihrer Gäste.

Sie werden begeistert sein.

**dazu bieten wir
herzhaftes Sauerkraut mit Kartoffeln**

Dessert:

Käseauswahl mit Trauben

Früchteplatte

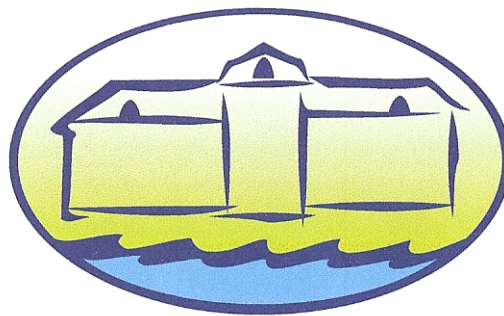
Hausgebackenes Brot mit Kräuterbutter und Schmalz

für €27,00 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Kaltes Buffet „Altona“ rustikal-norddeutsch

**Hamburger Räucherfisch-Platte mit verschiedenen Makrelenfilets,
Sprotten und Meerrettich-Sahne**

Im ganzen gedünstete Lachsforelle mit Kräutersauce

Verschiedene Heringsmarinaden

Mild geräucherter Holsteiner Katenschinken mit Mixed-Pickles

Würzige Mett-Törtchen mit Zwiebelringen

Hackfleischbällchen mit pikanter Sauce

Kasseler- und Schweinebraten auf Krautsalat mit Sauce Remoulade

geräucherte Putenbrust mit Früchten garniert

Altenländer Beerengrütze mit Vanillesauce

Zitronencreme mit Blaubeerkompott

Brotauswahl und Butter

für €23,50 pro Person

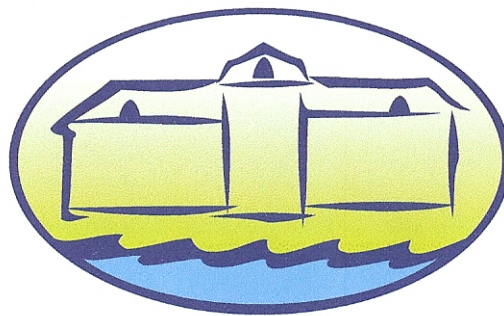
Glücksburger Matjesfilet mit Sauce „Hausfrauenart“

nach Saison zusätzlich für €1,75 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Buffet „vegetarisch“

Kalte Speisen:

Fallafel mit Joghurt-Dip
Zucchini mit Erdnuss-Kruste
gefüllte Champignonköpfe mit Selleriesalat
Frühlingslauch mit marinierten Mozzarella-Bällchen
Tomaten gefüllt mit Blattspinat und Parmesan gratiniert
Reis-Mais-Plätzchen mit Avocado-Dip
Karottensalat mit Orangenfilets
Tomatenscheiben mit gratiniertem Fetakäse
Antipasti mit Paprika, Zucchini, Broccoli und Blumenkohl
Salat von Champignons und Austernseitlingen
Ruccola-Salat mit Croûtons, Parmesan und Balsamicodressing
Brotauswahl und Butter
und für die Nicht-Vegetarier:
Vitello Tonato - Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce
Pikanter Shrimpssalat mit Cocktaildip

Warme Speisen:

pikantes Gemüse-Curry mit Mehrkorn-Reis
Pilzragout in Schnittlauchrahm mit Schupfnudeln
und für die Nicht-Vegetarier:
Sate-Spieße von Geflügel mit Erdnuss-Sauce

Dessert:

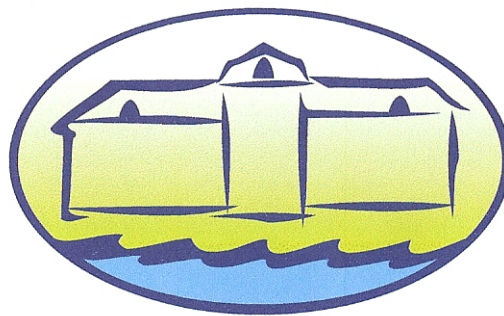
Süße Ananas mit Amarettoschaum
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Trauben

für €26,50 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Buffet „Amerika“

Kalte Speisen:

Virginia Sugar Ham auf Waldorfsalat

Florida Geflügelsalat

Saftige Hähnchenschenkel mit Cole Slaw

Rinderhufft Rosa mit Mixed Pickles und Remouladensauce

Red hot Chilipoppers - very spicy -

Glacierte Maiskolben

Büffel-Mozzarella mit Kräuterdip

Gefüllter kanadischer Wildlachs mit Sauce Cumberland

California Shrimpssalat und Salat „Cäsar“

Warme Speisen:

Cheeseburger Suppe mit Hackfleisch

Chicken Wings mit Chili-Sauce

Spare Ribs mit Barbecue-Sauce

Hamburger zum „Selber-Bauen“ mit großer Beilagensauswahl

Desserts:

Weißes Schokoladenmousse mit Fruchtsalat

Große Auswahl von Muffins und Donats

Strawberry-Cheese-Creme

Marsh Mellows

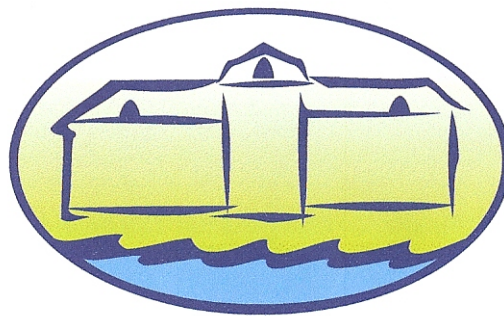
Brotauswahl und Butter

für €28,50 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Buffet „All around the world“

Kalte Speisen:

Sate Spieße mit Geflügelfleisch und Erdnuss-Sauce
pikanter Crabmeat-Salat mit Avocadospalten
Schottischer Wildlachs gedünstet, mit Preiselbeer-Creme
Mozzarellabällchen in Basilikummarinade umlegt mit Tomaten
Caribbean Truthahn mit Früchten garniert und feuriger Sauce
California Shrimpsalat mit Mandarinenfilets und Apfel
Garnelenspieße mit Sauce Aioli
Antipasti von Paprika, Zucchini und Auberginen mit Schafskäse
Kartoffel-Oliven-Salat mit roten Zwiebeln und Kapernblüten

Warme Speisen:

Paella, bunte Reispfanne mit Geflügel, Fisch und Shrimps
Broccoli-Quiche mit Pilzen
Mexikanisch pikant gebratene Hähnchenschenkel mit schwarzem Bohnengemüse

Desserts:

Orangen-Mascarpone-Mousse mit Ananas-Mango-Salat
Mousse au Chocolat
Milde Käseauswahl mit Trauben

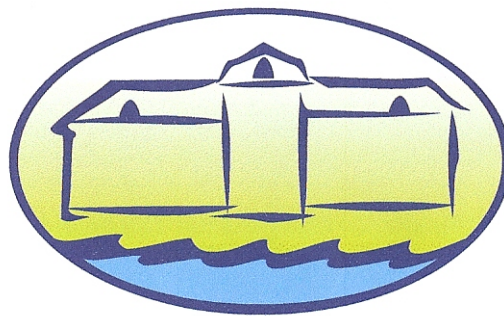
Brotauswahl und Butter

für €31,50 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Buffet „Mexico“

Kalte Speisen:

Schweinemedallions auf Erdnusssauce

Geflügelmedallions auf pikantem Salat von Tomate und Zwiebellauch mit Koriander

Scampi-Spieße auf Ananas

Red-Snapper-Filet auf Kartoffel-Oliven-Salat mit Kapernblüten

Nacho-Chips mit Salsa-Sauce und Avocado-Dip

Warme Speisen:

Enchiladas, gefüllte Tortillas aus dem Ofen mit Rindfleisch- und Geflügelfüllung

Rinderfiletspitzen mit pikanter Paprika-Zwiebel-Sauce und Reis

Desserts:

Mandel-Milchreis mit Rosinen und dunklem Zuckersirup

Mangosalat mit Kaffeelikörsauce

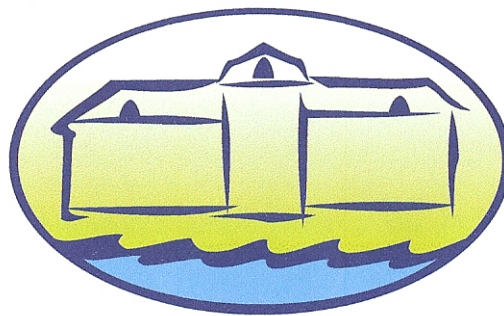
Brotauswahl und Butter

für €33,50 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Buffet „Italien“

Kalte Speisen:

Mangofächer mit Parmaschinken
Entenbrustscheiben auf Himbeeressigsauce
Vitello Tonato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
In Eihülle gebratene Poulardenbrust auf Tomatenconcasse
Geräucherte Putenbrust mit Papaya
Bunter Meeresfrüchte-Salat mit Kräutern und Knoblauch
Avocado-Fächer mit Shrimps
Medaillon von Lachsforellen mit Kräutersauce
Mozzarella mit Aubergine und Frühlingslauch
Antipasti mit Paprika, Zucchini, Broccoli und Blumenkohl
Ruccola-Salat mit Croûtons und Parmesan

Warme Speisen:

Lasagne mit Hackfleisch-Gemüse-Füllung
Lammrücken-Filet auf würzigem Tomaten-Kartoffel-Gemüse

Desserts:

Tiramisu
Käseauswahl mit Trauben
Ananas mit Amarettoschaum

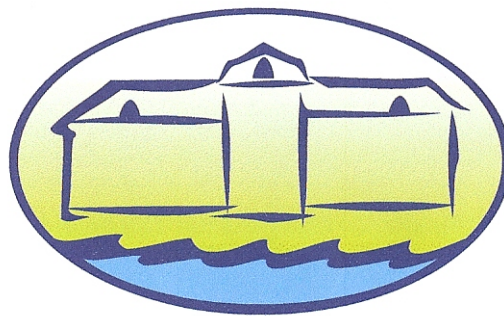
Brotauswahl und Butter

für €34,50 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Buffet „Four seasons classic“

Kalte Speisen:

Gebratener Truthahn mit Papaya
Luftgetrockneter Schinken mit marinierten Melonenbällchen
Medaillon von Rind, Schwein und Pute auf Rohkostsalat mit Mangosauce
Reis-Schinkensalat mit Mais und Orangen
Pyramide mit gebratenen Scampi
Pikanter Thunfischsalat mit roten Zwiebeln und Paprika
Shrimpsalat mit Avocadofächer und Limonensauce

Warme Speisen:

Geflügelgeschnetzeltes „Hawaii“ in fruchtiger Currysauce mit Cocosreis
Schwertfischmedaillon auf Ananas-Garnelensauce

Desserts:

Ananas mit Caipirinha-Schaum
Cocoscreme mit Schokosauce

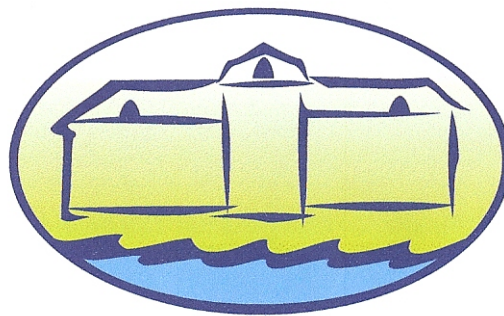
Brotauswahl und Butter

für €39,50 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Buffet „Four seasons classic“

Kalte Speisen:

**Aromatisches Bündnerfleisch umlegt
mit fruchtigen Mangospalten und geriebenem Parmesan**

**Zarte Medaillon von Rind und Schwein
mit aromatischer Lebercreme und Früchten**

Suprême von der Mais-Poularde auf fruchtigem Karotten-Apfelsalat

**Zart rosa gebratene Entenbrustscheiben
mit Orangengelee und Feldsalat**

**Hasenrückenfilet mit Thymian gebraten,
auf Waldorff-Salat mit Walnüssen**

**Würziges Lachstatar mit Creme fraiche und buntem Pfeffer
auf Pumpernickel-Scheiben**

Hansestische Rauchfischspezialitäten mit herzhafter Meerrettichcreme

Gebratene Riesengarnelen mit pikantem Cocktaildipp

Feigen mit würzigem Speck umwickelt und im Ofen gebacken

**Mariniertes Gemüse von Paprika, Zucchini und Austernpilzen
mit eingelegten Perlzwiebeln, Oliven und getrockneten Tomaten**

Warme Speisen:

**Argentinisches Roastbeef warm aus dem Ofen mit Sauce Bernaise,
Bohnenbündchen mit Speck und Pariser Kartoffeln**

**Lachsfilet in Blätterteig gebacken mit lieblicher Honig-Dill-Senfcreme
und Broccolimousse gefüllten Tomaten**

Desserts:

Crêpes flambiert mit duftenden Himbeeren und Brombeeren

Mousse au chocolate mit süßen Ananasspalten

Milde Käseauswahl mit Trauben

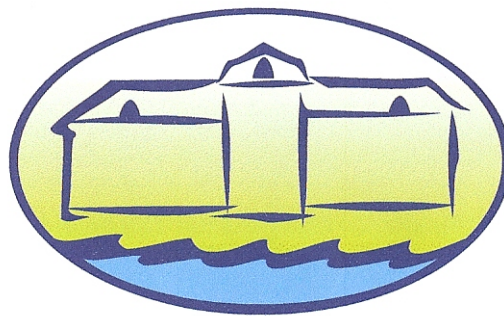
Brotauswahl und Butter

für €39,50 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Buffet „Pearls of the Sea“

Als Vorspeise serviert:

½ Hummer mit herzhafter Cocktailsauce

Kalte Speisen:

Irische Felsen-Austern auf Blattspinat mit Chesterkäse überbacken
Riesengarnelen vom Grill mit einem Hauch Knoblauch gebraten
und pikanter Sauce serviert
Gedünsteter Fjordlachs mit fruchtigem Limonen-Dip
und Flusskrebse geschmückt
Rauchfischauswahl mit Aal, Forelle, Heilbutt und Schillerlocken
begleitet von herzhafter Meerrettichsahne
Ganzer gebratener Truthahn mit Geflügelmedaillons und Früchten umlegt
California Shrimpssalat, fruchtig-pikant mit Ananas und Mandarine
Marinierter roter Thunfisch in zarten Tranchen und würziger Marinade
Meeresfrüchte-Salat mediterran mit Zwiebeln, Paprika und Kräutern
Mozzarellasalat, kleine Mozzarella-Perlen mit Frühlingslauch,
roten Zwiebeln, Tomaten und Oliven
Ruccola-Salat mit knusprigen Croutons, gerösteten Sonnenblumenkernen
und geriebenem Parmesan

Warme Speisen:

Bretonisches Garnelenragout in Krebs-Pilzsauce
mit Pennette Rigate
"Züricher Geschnetzeltes",
Kalbgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Risi Pisi
In Blätterteig gebackenes Lachsfilet mit Honig-Senfcreme

Desserts:

Spritziges Limonen-Quark-Mousse mit Erdbeerpüree
Mousse au Chocolat mit Batida-Cocos-Creme
Käseauswahl mit Trauben und Früchten

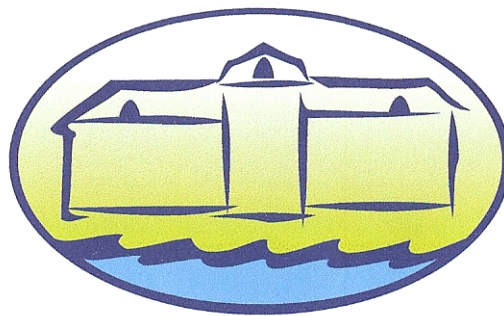
Brotauswahl und Butter

für €41,50 pro Person

Schloss Plaue

Schlossstraße 27 a • 14774 Brandenburg a.d. Havel (Plaue)

Telefon: 0 33 81 – 28 53 60 • Telefax: 0 33 81 – 28 53 40
eMail: RJB@ABeR.de • <http://www.SchlossPlaue.de>



Buffetvorschlag für Gruppen ab 20 Personen

Buffet „Neptun“

Kalte Speisen:

Pazifische Felsenauster auf Eis mit Zitrone und Cheddar-Käse
Tomatenschiffchen mit Shrimpsalat
Halber Hummer mit Cocktailsauce
Pikantes Lachstatar auf Pumpernickel
Große Rauchfischauswahl mit Meerrettichsahne
Marinierter roter Thunfisch auf pikantem Basmatireis mit Avocado-Dip
Meeresfrüchtesalat mit Kräutern und Knoblauch

Warme Speisen:

Lasagne von Zander und Blattspinat
Tintenfischringe in würziger Tomatensauce mit Oliven und Penne Rigate

Desserts:

Schokoladen-Schiffchen mit Rum-Mascarpone-Mousse
„Gelee Blue Curacao“ mit Orangenfilets

Brotauswahl und Butter

für €51,50 pro Person