

# Catering & Bankettservice 2016



Das Restaurant Fredersdorf befindet sich in Sichtweite des Neuen Palais, dem größten Gebäude im Schlosspark Sanssouci und einem der bedeutendsten Schlösser des 18. Jahrhunderts.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre im UNESCO-Weltkulturerbe erwartet den Gast für private und geschäftliche Veranstaltungen eine frische, moderne und regionale Gastronomie, die sich den Ansprüchen dieses Standortes und seinen Besuchern verpflichtet fühlt.

Darüber hinaus bietet der Park Sanssouci und dessen nähere Umgebung weitere unnachahmliche Orte für viele Arten von Events. Ob Open Air oder in königlichen Gemäuern, es gibt immer Möglichkeiten Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen im richtigen Ambiente zu geben.

Benannt ist unser Restaurant nach der großen Persönlichkeit Michael Gabriel Fredersdorf, dem Geheimen Kammerdiener und persönlichen Vertrauten Friedrichs des Großen.

Das „Fredersdorf“ ist der ideale Ort, um eine erlebnisreiche Exkursion entspannt abzurunden.



# Catering & Bankettservice 2016



Wir haben für Sie einige kulinarische Vorschläge kreiert, die nur ein kleiner Auszug aus den mannigfaltigen Möglichkeiten abbildet, die Ihnen unser Team gerne zur Verfügung stellen würde. Fingerfood, Barbecue, Picknick- und Lunchpakete gibt es auf Anfrage.

Gerne nehmen wir uns die Zeit und stellen Ihnen unser Restaurant Fredersdorf mit all seinen Portfolien in einem persönlichen Gespräch vor. Bei Interesse würden wir uns über eine E-Mail an [info@restaurant-fredersdorf.de](mailto:info@restaurant-fredersdorf.de) freuen.

## INHALTSVERZEICHNIS

Menüvorschläge	Seite 3 - 4
Buffetvorschläge	Seite 5 - 7
Gartensalon	Seite 8
Heckentheater	Seite 9
Mopke	Seite 10
Schloss Lindstedt	Seite 11
Theaterhof	Seite 12



Täglich geöffnet ab 11:00 Uhr

Gäste können auf dem Busparkplatz am Neuen Palais parken, bei Abgabe des Parktickets ist die erste Stunde frei und die zweite und dritte Stunde um 50% reduziert.

## Menü 1

Cappuccino von der Süßkartoffel mit gebratener Jakobsmuschel

Mit Datteln gefüllte Perlhuhnbrust an Balsamicoreduktion, glasierte grüne Spargelspitzen  
und tomatisierte Polenta

**oder**

Wallerfilet im Blätterteigmantel auf Champagnerkraut mit sautierten La Ratte Kartoffeln

Kardamom-Mousse in der Schokoladenträne mit Mangokompott

3-Gänge

**19,90 € pro Person**

*bis 120 Personen*

## Menü 2

Zart geräucherter Rinderschinken auf Tomaten-Chutney und frischen Salatspitzen

Schaukelbraten vom Rind mit Portweifeigen, Apfelrotkraut  
an Herzogin-Kartoffel

**oder**

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rieslingschaum auf orientalischem Spitzkohl  
und Kichererbsenpüree

Panna cotta von Feige und Honig mit marzipanierter Ananas und Rosapfefferkrokant

3-Gänge

**24,95 € pro Person**

*bis 90 Personen*

## Menü 3

Entenleber-Parfait mit Portweingelee auf gerösteter Brioche mit Pflaumen-Chutney und einem Kräutersalat

Spargelschaumsuppe mit Kräuteröl und Spitzmorcheln

Thunfischfilet im Sesammantel auf Wakame-Salat und Shiitake-Pilzen

Medaillons vom Kräuterschwein an grüner Pfefferjus mit glasiertem Gemüse und einem Kartoffelsoufflé

Warmer Schokoladenkuchen an Vanillerahmeis mit Cranberries und Honigkrokant

4-Gänge Suppe **23,50 € pro Person**

4-Gänge Zwischengang **28,50 € pro Person**

5-Gänge **35,60 € pro Person**

*ab 10 bis 30 Personen*

## Menü 4

Kaninchenrolle mit Kräuterfarce an sautierten Austernpilzen und kandierten Pistazien und Kapuzinerkresse-Blüten

Klare Tomatenkraftbrühe mit Spinat-Saccottini und Basilikum-Croûtons

Rotbarsch in Thymianbutter gegart auf Pastinaken-Mousse mit Sepiatagliatelle und Saiblingskaviar

Konfierte Lammstelze an Salbeijus mit einem kleinen Paprikatörtchen, Artischocken und Rosmarinpolenta

Topfenstrudel mit Marillen-Kompott und Zimtstreusel an Vanillerahmeis

5-Gänge

**19,90 € pro Person**

*bis 30 Personen*

## **Buffet 1**

### **Vorspeisen**

Variation von frischen Blattsalaten mit zweierlei Dressing und Salatbeigaben  
Hausgemachter Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Karotten-Apfelsalat, Würziger Krautsalat  
Regionale Schinkenplatte, edler Schinken mit kleinem eingelegtem Gemüse  
Räucherfisch Variation, edle Räucherfische mit würzigen Soßen

### **Hauptgänge**

Deftiger Krustenbraten an Dijon-Senf-Soße  
Wallerfilet im Blätterteig  
Spinat-Maultaschen mit Nussbutter

### **oder**

Schaukelbraten mit Rosapfeffer-Soße  
Gebratenes Zanderfilet auf einer Rieslingschaum-Soße  
Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße

### **Beilagen**

Röstkartoffeln  
Dreierlei Marktgemüse  
Kräuter Pilawreis

### **Dessert**

Vanillecrème mit Karamellhaube  
Frische Beerengrütze mit Vanille-Soße  
Frischer Obstsalat mit Minzpesto

**19,50 € pro Person**

*ab 25 Personen*



## **Buffet 2**

### **Vorspeisen**

Räucherlachs mit Gurke und Basilikum  
Thunfischpraline im Sesammantel auf Wakame-Salat  
Tafelspitz mit Lauchsauerrahm und Trüffel  
Rehterrine mit Preiselbeeren  
Regionale Schinkenplatte, edler Schinken mit kleinem eingelegtem Gemüse  
Variation von frischen Blattsalaten und Rohkostsalaten mit zweierlei Dressing und Salatbeigaben

### **Suppe**

Karotten-Sellerie Schaum mit Ingwer  
Waldpilz-Consommé

### **Hauptgänge**

Entrecôte vom Rind an Macisblüten Jus  
Konfiertes Störfilet mit Butterschaumsoße

### **oder**

Rosa gebratener Kalbsrücken an Sauce-Bernaise  
Pochiertes Skrei-Filet mit Safran-Nage

### **Beilagen**

Sautierte La Ratte Kartoffeln  
Kräuterreis  
Kartoffel-Mangold Gratin  
Getrüffelte Stengelrübe in Rahm  
Blumenkohl, Prinzessbohnen und Romanesco

### **Dessert**

Bienenhonigcrème mit kandierten Pinienkernen  
Kleine Napfkuchen von der Birne und Erdbeere mit Joghurt-Espuma  
Apfelstrudel mit Bourbon Vanille

**39,90 € pro Person**

*ab 25 Personen*

## **Buffet 3**

### **Vorspeisen**

Terrine von Kohlrabi und Blumenkohl an Bärlauchcrème mit kandierte Pinienkernen  
Zarter Rauchsinken mit glasiertem grünem Spargel  
Geräucherter Lachs mit Friséespitzen an Koriander Soße  
Auswahl von Blattsalaten mit zweierlei Dressing und Beigaben  
Würziger Krautsalat, Karotten-Ingwersalat und Gurkensalat mit Dill

### **Suppe**

Kartoffelschaumsuppe mit frischen Crostinis

### **Hauptgänge**

Schweinerollbraten an Senfsoße  
Lachsfilet an Safranschaum

### **Beilagen**

Brandenburger Röstkartoffeln  
Frisches Marktgemüse  
Pilawreis mit Kräutern

### **Dessert**

Mousse von weißer Schokolade und Olivenöl  
Mascarponecrème mit Waldbeeren  
Obstsalat mit Minze und weißen Schokoladen-Splittern

**24,90 € pro Person**

*ab 25 Personen*





# Catering & Bankettservice 2016



## NEUES PALAIS / GARTENSALON

Größe:	Ovale Rasenfläche: 900 m <sup>2</sup> / Gittersalon: 50m <sup>2</sup>
Kapazitäten:	350 Personen
Nutzungszeit:	Frühling bis Herbst
Nutzungsvarianten:	Kulturelle und sonstige Veranstaltungen

Im Park Sanssouci südlich des Neuen Palais liegt der Gartensalon, der von Friedrich II. kurz nach dem Bau des Neuen Palais angelegt wurde. Er besteht aus einer ovalen Rasenfläche sowie einem Gittersalon.

Wahrscheinlich diente der Gartensalon damals hauptsächlich für musikalische Freiluftaufführungen. Vor einigen Jahren wurde die reizvolle Gartenarchitektur samt Umfeld liebevoll restauriert.

Heute lädt Sie der Gartensalon wieder zu Freiluftkonzerten, Stehempfangen sowie Lesungen ein.

*Das Café & Restaurant Fredersdorf ist exklusiver gastronomischer Partner des Gartensalons. Wir freuen uns, Ihnen ein entsprechendes Angebot für Ihre Feierlichkeit zu erstellen.*





# Catering & Bankettservice 2016



## NEUES PALAIS / HECKENTHEATER

Größe:	2.000m <sup>2</sup> Gesamtfläche, davon 900m <sup>2</sup> wassergebundene Wegedecke
Kapazitäten:	max. 350 Personen (Stehempfang) / max. 270 Personen (Dinner)
Nutzungszeit:	Frühling bis Herbst
Nutzungsvarianten:	Konzerte, Stehempfänge und Lesungen

Im Park Sanssouci nördlich des Neuen Palais liegt das Heckentheater, welches mehr als 150 Jahre "verborgen" war. Als Friedrich der Große nach dem Siebenjährigen Krieg von 1763 bis 1769 das Neue Palais erbauen ließ, wurden die umgebenden Gartenpartien neu gestaltet. Auch ein Heckentheater entstand für die Lustbarkeiten des Monarchen und seiner Gäste.

Der Hofgärtner Heinrich Christian Eckstein wurde für die Gestaltung beauftragt. Man kann es als ein symmetrisches Pendant zum südlichen Gartensalon mit den eisernen Laubengängen und der Rosenbepflanzung ansehen.

Dank der Freunde der Preußischen Schlösser und Gärten e.V. konnte das Heckentheater wiederhergestellt werden. Noch heute sind Gehölze aus der Entstehungszeit vorhanden. Ab dem Jahr 2012 steht es nun wieder für Veranstaltungen zur Verfügung. Der Zuschauerraum bietet ausreichend Platz und ist für Konzerte, Theater, Lesungen und Stehempfänge geeignet.

*Das Café & Restaurant Fredersdorf ist exklusiver gastronomischer Partner des Heckentheaters. Wir freuen uns, Ihnen ein entsprechendes Angebot für Ihre Feierlichkeit zu erstellen.*



# Catering & Bankettservice 2016



## NEUES PALAIS / MOPKE

Größe:	3.600m <sup>2</sup>
Kapazitäten:	1000 Personen
Nutzungszeit:	Sommer
Nutzungsvarianten:	Feierlichkeiten, Konzerte, Theater

Umgeben vom größten baulichen Komplex des 18. Jahrhunderts, dem Neuen Palais und den Communs, liegt der ab 1763 mit hochkant gepflasterten Klinkern belegte sogenannte Mopkebereich. Trotz ständiger kleiner Reparaturen lebt diese Fläche, vor allem wegen der reizvollen baulichen Kulisse, vom Flair der Friderizianischen Zeit.

Östlich der Hauptfläche schließen sich hinter der in den 1980er Jahren asphaltierten Fahrstrecke abgesenkte Rasenspiegel zwischen den Wegen und schließlich der Ehrenhof des Neuen Palais an. Die Mopke bietet Ihnen unter denkmalpflegerischen Auflagen Möglichkeiten für Freiluftveranstaltungen wie Feierlichkeiten, Konzerte und Theatervorstellungen.

*Das Café & Restaurant Fredersdorf ist präferierter gastronomischer Partner der Mopke. Wir freuen uns, Ihnen ein entsprechendes Angebot für Ihre Feierlichkeit zu erstellen.*



# Catering & Bankettservice 2016



## SCHLOSS LINDSTEDT

Kapazitäten:	50 sitzend / 120 stehend
Nutzungszeit:	Ganzjährig
Nutzungsvarianten:	Vorträge, Konzerte, Stehempfänge, Dinner, Lesungen

Ganz in der Nähe vom Park Sanssouci und dem Neuen Palais, aber abseits der üblichen Touristenpfade, liegt Schloss Lindstedt. Die Wirkung von Schloss Lindstedt beruht in hohem Maße auf der Verbindung von Garten und Haus.

Nachdem ursprünglich daran gedacht war, das gesamte Gelände mit seinen 33 Hektar gärtnerisch zu gestalten, beschränkte sich Joseph Lenné in seinen Plänen ab 1858 auf die Grenzen des ca. zwei Hektar großen Gutsgartens. Er entwarf eine Anlage im Stil antiker Villengärten, die offensichtlich durch die Rekonstruktionen der Pliniusgärten Schinkels angeregt worden war.

Obwohl nur in Teilen realisiert, trägt der Garten erheblich zur königlichen Ausstrahlung der Villa bei. Der Garten bietet Ihnen ein wunderschönes Ambiente für Vorträge, kleine Konzerte, Stehempfänge und Lesungen.

*Das Café & Restaurant Fredersdorf ist exklusiver gastronomischer Partner des Schloss Lindstedt. Wir freuen uns, Ihnen ein entsprechendes Angebot für Ihre Feierlichkeit zu erstellen.*



# Catering & Bankettservice 2016



## NEUES PALAIS / THEATERHOF

Größe:	250 m <sup>2</sup>
Kapazitäten:	130 Personen
Nutzungszeit:	ganzjährig
Nutzungsvarianten:	Protokollarische, kulturelle und sonstige Veranstaltungen

Der auf der Südwestseite des Neuen Palais gelegene Theaterhof ist von drei Seiten vom eindrucksvollen Repräsentationsschloss Friedrichs II. umrahmt und öffnet sich nach Westen.

Der Blick fällt hier auf die prächtigen Communs, schlossartige Wirtschaftsgebäude, die zeitgleich mit dem Neuen Palais entstanden sind. Südlich und östlich wird der Hof vom kleinen Seitenflügel begrenzt, in dem sich die Wohnung Friedrichs des Großen befindet.

Vom Hof führt ein direkter Zugang zum reizvollen Rokoko-Theater, das sich der König zur Unterhaltung des Hofes im Neuen Palais einrichten ließ. Der Theaterhof bietet einen stimmungsvollen und repräsentativen Rahmen für die verschiedensten Veranstaltungen unter freiem Himmel.

*Das Café & Restaurant Fredersdorf ist präferierter gastronomischer Partner des Theaterhofes. Wir freuen uns, Ihnen ein entsprechendes Angebot für Ihre Feierlichkeit zu erstellen.*

