

Menüvorschläge für Veranstaltungen

Wir verstehen uns als Nachbarschaftsrestaurant mit Gourmetanspruch, in dem eine durch und durch persönliche Küche mit besten regionalen Produkten und Einflüssen der kroatischen Küche serviert wird. Steife Umgangsformen gibt es bei uns nicht. Stattdessen darf gerne laut und oft gelacht werden, denn Genuss und Lebensfreude werden großgeschrieben. Und doch agieren hier bei uns im Tante Fichte Speiselokal ausschließlich ausgebildete Profis, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben. Das ist wichtig, denn natürlich soll jeder Handgriff sitzen. Unser gemeinsames Ziel: Einen Lieblingsort zu schaffen, an dem jede*r entspannt genießen kann.



Wir würden uns sehr freuen, wenn wir auch für Sie und Ihre Gäste ein Lieblingsort werden und haben Ihnen nachfolgend erste Ideen für Ihre Veranstaltung zusammengestellt:

Unsere Menüvorschläge:

Der Herbst in der Tante Fichte

Menü:

Gurke / Radieschen / Rahm

Fisch nach Marktsituation / Paprikaeintopf a la „Sataras“

Risotto aus Graupen / Waldpilze / Belper Knolle

Bauernhuhn / Sauerkraut / Speck / Sauce Suprême (getrübelt Hühnerrahmsauce)

Beerenmousse / weiße Schokolade / Mandelkuchen

5 Gang Menü 90 €

Winter in Kreuzberg

Menü:

Topinambur im Ganzen gegart / eingelegte Knoblauchblüte / Topinambursauce

Schaumsuppe aus Esskastanien / Wild Tatar

Rizot / istrisches Risotto mit Lauch und Pfeffer

Fisch nach Marktsituation / geröstete Pastinake und schwarze Nuss

Bauernente / Blaukraut / Semmelknödel

oder

geschmortes Schulterscherzel vom Rind/ getrübelt Jus / Kartoffelstampf

Quitte 2022 – ein Dessert mit Quitten aus Kreuzberg

6 Gang Menü 106 €

5 Gang Menü 90 €

Das beschwipste Dinner – ideal für gesellige Firmenfeiern oder ausschweifende Familienfeste

Genuss und Lebensfreude werden bei uns großgeschrieben. Unser Küchenchef Dominik kombiniert dabei das Beste aus zwei Welten, die er beide Heimat nennt. Und so treffen hochwertige regionale Produkte auf Einflüsse der kroatischen Küche. Wie bei der Lieblingstante zuhause, werden die Gerichte in mehreren Etappen serviert und am Tisch geteilt. Ab sechs Personen begrüßen wir Sie gerne in unserem Weinzimmer.

Vorab

Zerlei Austern • roh und mariniert

1. Gang

Pulpo / Staudensellerie / Zitrone

Burek s sir i meso / Börek mit Käse und Fleisch

Aufschnitt aus Slawonien

Tante Fichte Speiselokal – Köhle Gastronomie GmbH

Fichtestraße 31 / 10967 Berlin

Tel: 030/69001522 / dinner@tantefichte.berlin / www.tantefichte.berlin

Bankverbindung: Sparkasse Berlin / IBAN: DE27 1005 0000 0190 7505 53 / BIC: BELADEBEXX

Steuernummer: 37/389/50089 / Amtsgericht Charlottenburg: HRB 197937

2. Gang

gebratener Fisch a la Dugi / Olivenöl / Petersilie / Knoblauch

Sopska Salata - Bauernsalat

Cevapcici TF Style / Ajvar / Kajmak / Fladenbrot

3. Gang

Süßer Abschluss mit Gebäck und Eis

75,00 € pro Person

Upgrade zum beschwipsten Dinner:

Trüffelpasta / hausgemachte Pasta mit Trüffel von Karlic Tartufi: Preis nach Marktsituation

ein ganzes Spanferkel in die Mitte ab 10 Personen: Preis nach Marktsituation

ganze Seezunge, Steinbutt oder Loup de Mer: Preis nach Marktsituation

Menüänderungen sind nach Marktsituation und Verfügbarkeit möglich.

Unsere Getränkeauswahl

Aperitif:

blanc de blanc, Sekthaus Griesel, Hessische Bergstraße

Für uns ganz klar: einer der besten deutschen Sekte. Trocken ausgebaut aus weißen Rebsorten.

zum Preis von 60 € pro 0,75l Flasche

l'Atavique brut Reserve Grand Cru, Mouzon Leroux Champagne

Würziger mittelkräftiger Winzerchampagner

zum Preis von 90 € pro 0,75l Flasche

hausgemachter Quittenlikör mit Schaumwein aufgegossen

Glas 0,125l zum Preis von 12 €

Auswahl an Sherry, Portwein und Wermut

Glas 5cl ab 7 €

Weisswein:

Chardonnay „TOREYE“

Weingut Eymann, Pfalz

zum Preis von 95 € pro 1,5l Flasche

Cremiger feiner Burgunder mit feinen Holznoten. Aromatisch mit feiner Würze.

Eine Magnumflasche perfekt für Dinner mit mehreren Gästen.

Grüner Veltliner Grabenwerk Federspiel

Weingut Grabenwerkstatt, Wachau

Rassiger Veltliner mit viel Schmelz und Ausdruck.

zum Preis von 60 € pro 0,75l Flasche

TF Sonderedition Riesling trocken

Walter, Mosel

Rassiger Riesling, mit feiner Säure und Mineralität mit unserem Designetikett von Nelson Jamal. Exklusive Abfüllung für die ante Fichte!

zum Preis von 55 € pro 0,75l Flasche

rot:

Predappio rosso Sangiovese

Chiara Condello, Emilia Romagna

Tante Fichte Speiselokal – Köhle Gastronomie GmbH

Fichtestraße 31 / 10967 Berlin

Tel: 030/69001522 / dinner@tantefichte.berlin / www.tantefichte.berlin

Bankverbindung: Sparkasse Berlin / IBAN: DE27 1005 0000 0190 7505 53 / BIC: BELADEBEXX

Steuernummer: 37/389/50089 / Amtsgericht Charlottenburg: HRB 197937

Saftig Würziger Rotwein von einer jungen talentierten Winzerin.
zum Preis von 50 € pro 0,75l Flasche

Spätburgunder Reserve Salwey
Weingut Salwey, Baden
Klassischer Vertreter des Pinots. Duftet nach Sauerkirschen mit feinen Waldaromen.
zum Preis von 65 € pro 0,75l Flasche

VENTUS TF Sonderedition
Venta d'Aubert, Bajo Aragon
Rassig Würziger Rotwein aus dem Bajo Aragon; Südlich von Barcelona im Hinterland angebaut.
Mit Aromen von Cassis und Pfeffer.
zum Preis von 70 € pro 0,75l Flasche

Kaffeespezialitäten ab 2,40 €
Mineralwasser von der Preußenquelle 7 €

Weitere Informationen:

Gibt es Vegetarier unter Ihren Gästen? Kein Problem! Wir benötigen bitte lediglich eine entsprechende Information vorab, damit wir ein dementsprechendes Menü servieren können. Gleiches gilt für Unverträglichkeiten, teilen Sie uns diese bitte vorab mit.

Bitte beachten Sie, dass wir keine vegane Menü-Variante servieren.

In unserem Restaurant finden bis zu 40 Gäste Platz. In unserem Private Dining Room „Weinzimmer“ können bis zu 12 Gäste an einer Tafel sowie maximal 16 Gäste an zwei Tafeln speisen und feiern. Insgesamt können wir bei einer exklusiven Nutzung bis zu 52 Gäste bewirten. Bei Ihrem Steh-Empfang kümmern wir uns um das leibliche Wohl von bis zu 60 Gästen, mit Getränken und Flying Food.

Ist nicht der passende Vorschlag für Sie dabei? Haben Sie besondere Wünsche oder Vorlieben? Kontaktieren Sie uns gern und wir definieren das passende Menü für Sie.

Weitere Informationen:

Bitte beachten Sie, dass in unseren Räumen keine Livemusik oder ähnliches gestattet ist. Das Restaurant befindet sich in einem Wohnhaus. Aufgrund der damit zusammenhängenden Vorgaben müssen wir das Restaurant spätestens um 23 Uhr schließen. Wir haben also bis 22:30 Uhr für unsere Gäste geöffnet.

Die Tante Fichte ist von Mittwoch bis Samstag zum Dinner für Sie geöffnet. Gerne öffnen wir für Sie nach Vereinbarung auch zum Lunch.

Ihre Anfragen nehmen wir gerne per E-Mail an micha@tantefichte.berlin entgegen. Sollten Sie Fragen zu den Angeboten haben, zögern Sie bitte nicht, uns jederzeit auch gerne telefonisch zu kontaktieren.