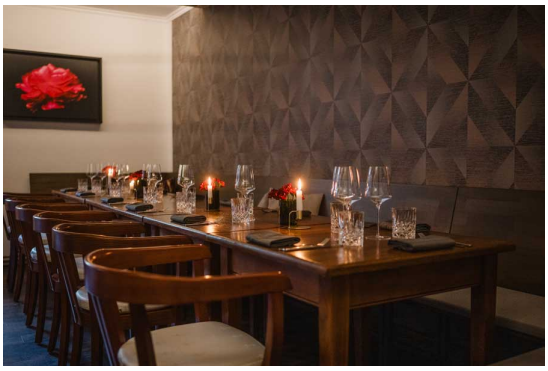
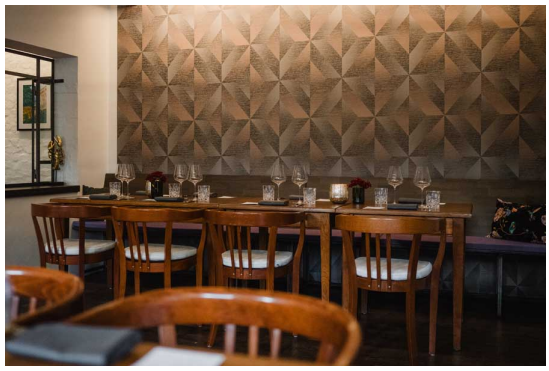
Menüvorschläge für Veranstaltungen 2023

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. Kroatisch? Ganz genau! Die Familie unseres Küchenchefs Dominik kommt nämlich aus dem Land an der Adria und seine unzähligen Besuche dort haben ihn so sehr geprägt, dass einzelne Komponenten dieser Küche heute in seine Kreationen mit einfließen. 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.

Für kleine Gruppen von bis zu 12 Gästen an einer Tafel und bis 16 Gäste an 2 Tafeln bietet unser separates Weinzimmer eine ganz besondere Atmosphäre. Falls Sie mehr Platz benötigen, können wir bis zu 40 Personen im Restaurant bedienen. Eine Nutzung aller Räume ist bis zu 52 Gästen möglich.





<u>Der Herbst in der Tante Fichte Menü:</u>

hausgebackenes Brot und Aufstrich
Aubergine / geröstetes Ajvar / Kreuzkümmel / Schnittlauch
Brancin*Wolfsbarsch / Grünkohl / grüner Speck / Senf / Trüffel aus Istrien
Essenz von Brandenburger Pilzen / Eierstich / Estragon
Bauernhähnchen / Kartoffeln & Mangold / Schalotte
Variation von der Birne / Zabaione

5 Gang Menü ab 88 €
4 Gang Menü ohne Essenz ab 76 €

<u>Winter in Kreuzberg: (ab Dezember)</u>

hausgebackenes Brot und Aufstrich
Topinambur im Ganzen gegart / eingelegte Knoblauchblüte / Topinambursauce
Lachsforelle / rote Bete / Meerrettich aus dem Spreewald
getrüffelte Maronensuppe / Madeira / Sternanis
Geschmortes Schulterscherzel vom Rind mit Balkanaromen
Eis aus kroatischem Pfefferkeks Paprenjaci / Gewürzorange / Mandelkuchen

5 Gang Menü ab 88€
4 Gang Menü ohne Maronensuppe ab 76 €

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

Alles Ente oder was (ab Martinstag / 11. November)
Preis nach Tagesangebot / Ente

hausgebackenes Brot und Aufstrich
konfierte Entenkeule / Preiselbeere / getrüffelte Wintersalate
Entenessenz mit Einlage
Ente aus dem Ofen / Rotkohl / Spätzle / Entenjus
Variation vom Apfel / Marzipan / Crumble

Menü ab 80 €
Menü ohne Entenkeule ab 60 €

Pauschalangebote in unserem Weinzimmer
werktags im Weinzimmer für 12 Gäste an einer tafel, max. 16 Gäste an 2 Tafeln
freitags und samstags werden zusätzlich 200 € Raummiete für das Weinzimmer berechnet.

5 Gang Fine Dining Signature Menü mit begleitenden Getränken, Wasser und Kaffee für 150 € pro Person

4 Gang rustikales Balkan Sharing Menü mit begleitenden Getränken, Wasser und Kaffee für 90 € pro Person

Bitte beachten Sie, die Pauschale ist zeitlich begrenzt und eine maximale Ausschankmenge ist definiert.

Aperitif:

PiNo VII brut, Rebholz, Pfalz/Deutschland
Burgunder, weiniger Schaumwein. Trocken ausgebaut aus Burgunder Rebsorten.
zum Preis von 60 € pro 0,75l Flasche

l'Atavique brut Reserve Grand Cru, Mouzon Leroux Champagne/Frankreich
Würziger mittelkräftiger Winzerchampagner
zum Preis von 110 € pro 0,75l Flasche

hausgemachter Gewürzlikör mit Fruchtauszügen, mit Schaumwein aufgegossen
Glas 0,125l zum Preis von 12 €

Auswahl an Sherry, Portwein und Wermut Glas 5cl ab 7 €

Weisswein:
Grauburgunder
Weingut Ziereisen, Baden/Deutschland
zum Preis von 45 € pro 0,75l Flasche
Cremiger feiner Burgunder sehr aromatisch mit feiner Würze. Aus dem Südlichen Baden nahe der

Schweizer Grenze.

Weissburgunder S
Weingut Dönnhoff, Nahe/Deutschland
zum Preis von 70 € pro 0,75l Flasche
Weissburgunder konzentriert ausgebaut im großen Holzfass. Ein perfekter Essensbegleiter. Vollmundig, rund ohne Holzintensiv zu sein.

Grüner Veltliner vom Löss
Schloss Gobelsburg, Kamptal/Österreich
zum Preis von 45 € pro 0,75l Flasche
„Pfefferl" im Glas; Veltliner mit viel Schmelz und Ausdruck.

Bouzeron Aligote
Domaine de Villaine, Burgund/Frankreich
zum Preis von 88 € pro 0,75l Flasche
Ein feiner Bourgogne blanc aus der traditionellen Rebsorte Aligoté. Fein, fruchtbetont und sehr elegant mit kaum schmeckbarem Holzeinsatz.

Westhofener Riesling trocken
Weingut K.F. Groebe, Rheinhessen/Deutschland
zum Preis von 50 € pro 0,75l Flasche
Rassig, frischer Riesling mit feiner Aprikosen und Zitrusnote.

<u>Rotwein:</u>
Beryll Rotweincuvée
Weingut Schwegler, Württemberg/Deutschland
zum Preis von 48 € pro 0,75l Flasche
Saftig moderner Rotwein. Viele dunkle Früchte in den Aromen mit Würze und feinen Gerbstoffen.

TF Sonderedition El Camouflado
Venta d'Aubert, Bajo Aragon/Spanien
zum Preis von 85 € pro 0,75l Flasche
Exklusive Abfüllung aus Merlot und Cabernet, intensiver Wein mit feinen Gerbstoffen.

Malterdinger Spätburgunder
Weingut Huber, Baden/Deutschland
zum Preis von 70 €pro 0,75l Flasche
Klassischer Vertreter des Pinots. Duftet nach Sauerkirschen mit feinen Waldaromen.

Predappio rosso Sangiovese

Chiara Condello, Emilia Romagna/Italien
zum Preis von 60 € pro 0,75l Flasche
Saftig Würziger Rotwein von einer jungen talentierten Winzerin.

Weitere Weine gern auf Nachfrage aus unserer umfangreichen Weinkarte mit 650 Positionen. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Weine auf der Weinkarte in verfügbarer Menge für größere Gruppen vorhanden sind.

Kaffeespezialitäten ab 2,40 €, Spirituosen ab 7 €, Longdrinks ab 10 €
Purezza gefiltertes Wasser mit oder ohne Kohlensäure 5€

Vegetarier/Unverträglichkeiten:
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 und Allergien, teilen Sie uns diese bitte vorab mit. Bitte haben Sie Nachsicht, dass wir kurzfristige Angaben nicht berücksichtigen können.

Nutzung der Räume:
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. Die Tante Fichte ist von Mittwoch bis Samstag zum Dinner für Sie geöffnet. Gerne öffnen wir für Sie nach Vereinbarung an anderen Tagen oder zum Lunch.

Zahlungsvereinbarungen
Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. Wir setzen eine individuelle Anzahlung von mindestens 1.000 € voraus.
Zahlung auf Rechnung nach der Veranstaltung mit einem Zahlungsziel von 7 Tagen. Zahlungen mit Bargeld, EC Karte oder Kreditkarte (bei KK berechnen wir 2,5% Gebühren vom Umsatz) möglich.

Stornobedingungen
Eine Stornierung der Veranstaltung nach schriftlicher Zusage ist nicht mehr kostenfrei. Es wird Ihnen eine Rechnung mit 80% des zu erwartenden Umsatz in Rechnung gestellt. Eine Reduzierung der Personenzahl nach Vereinbarung ist bis 3 Tage vor Veranstaltung kostenfrei. Danach wird Ihnen die volle Gastanzahl in Rechnung gestellt.

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.

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.

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