



Menükarte 2019

Click for english menu



Maximilians Berlin

Friedrichstr. 185-190
U-Bahnhof Stadtmitte
www.maximilians-berlin.de

Reservierung/Information

Tel.: +49 (0) 30 20 45 05 59
Fax: +49 (0) 30 20 45 08 94
info@maximilians-berlin.de

Maximilian
Maximilians
Speisen wie in Bayern

Inhalt

- AGB's und Freiplätze 3
- Raumplan 4
- Getränke..... 5
- Menüs..... 6
- Alternative Vorspeisen und Desserts..... 10
- Bierverkostung..... 11



Auszug aus den Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Menüauswahl

Menüpreise gelten ab 10 Personen.

Bitte treffen Sie eine verbindliche Menüauswahl bis 7 Tage vor der Veranstaltung.

Bitte beschränken Sie Ihre Wahl auf ein einheitliches Menü.

(bei Buchung des gesamten Restaurant bieten wir Ihnen individuelle Arrangements).

Vertragsabschluss

Der Vertrag kommt durch Antragsannahme (Bestätigung) des Restaurants an den Veranstalter zustande und dient als spätere Berechnungsgrundlage.

Freiplatzregelung

Wir gewähren Ihnen je 20 zahlender Gäste einen Freiplatz.

Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und exklusive Trinkgeld.

Stornierung

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 18 Tage vor Veranstaltung möglich.

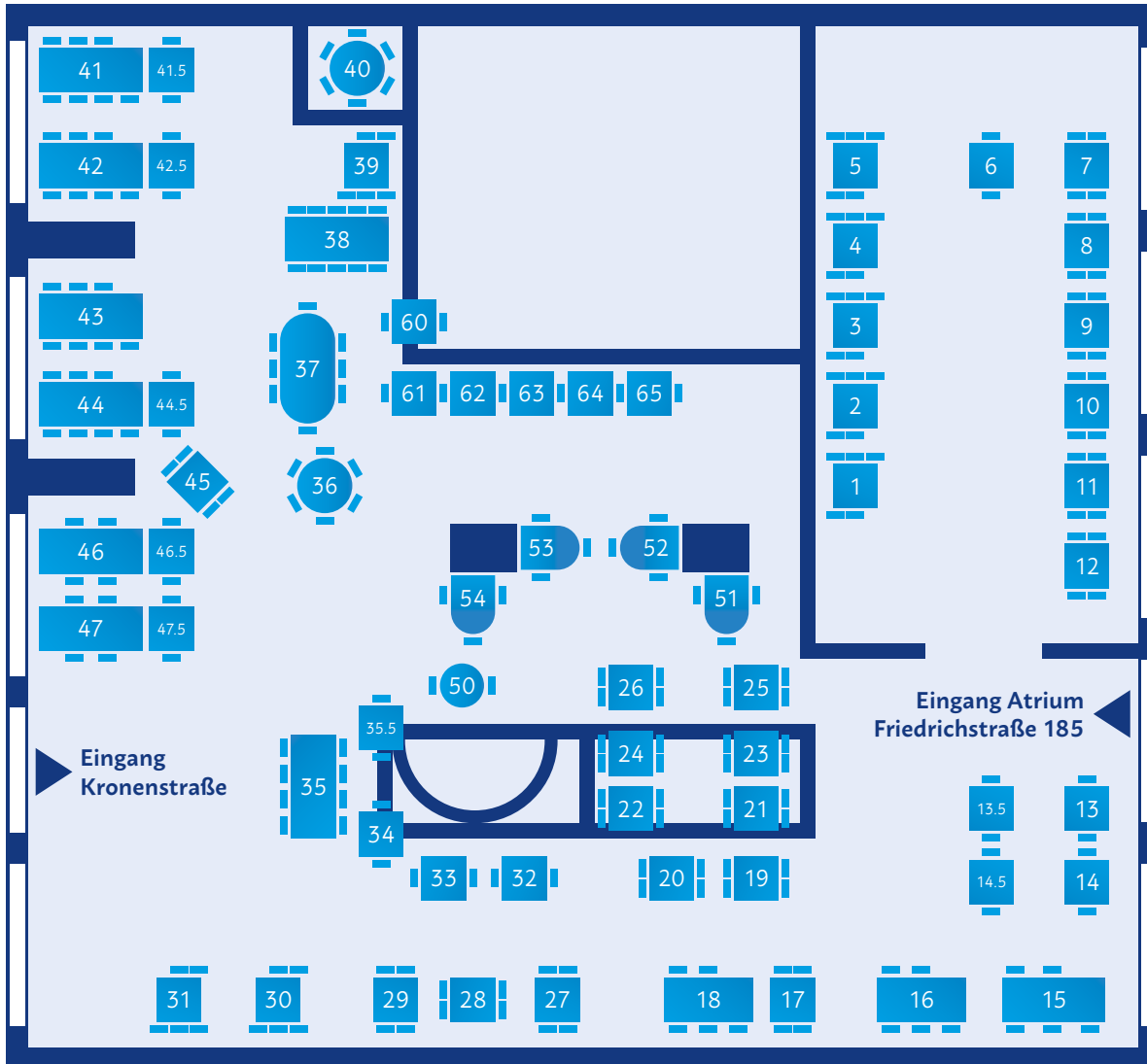
Änderungen

Kostenlose Änderungen sind bis zwei Tage vor der Veranstaltung möglich. Danach dient die jeweils gebuchte Personenzahl als Rechnungsgrundlage.

Zahlungsbedingungen

Wir akzeptieren Barzahlungen sowie Kartenzahlungen mit EC Karte. Des Weiteren akzeptieren wir die gängigen Kreditkarten wie Visa Card, Master Card, American Express. Wünschen Sie die Begleichung der Rechnung per Überweisung zu tätigen, so bedarf dieses der individuellen Absprache mit unserem Buchungsbüro sowie einer schriftlichen Kostenübernahme inkl. aller Kreditkartendetails. Bitte beachten Sie, dass wir bei Rechnungsstellung ins Ausland eine Vorkassenzahlung oder die Bezahlung per Kreditkarte voraussetzen.

Raumplan



Getränke

Getränke

B10 1 x 0,5 l Fassbier oder 1 x 0,2 l Wein oder 1 x 0,5 l Softdrinks

B11 1 x 0,3 l Fassbier oder 1 x 0,1 l Wein oder 1 x 0,3 l Softdrinks

B12 1 Stunde freie Getränke ohne Spirituosen (jede weitere Stunde gegen Aufpreis)

B13 1 Stunde Open Bar inklusive Spirituosen (jede weitere Stunde gegen Aufpreis)

Getränkepakete

B14 2 x 0,5 l Fassbier oder 2 x 0,2 l Wein oder 2 x 0,5 l Softdrinks + ½ Flasche Mineralwasser + 1 Tasse Kaffee/Tee/Espresso

B15 2 x 0,3 l Fassbier oder 2 x 0,1 l Wein oder 2 x 0,3 l Softdrinks + ½ Flasche Mineralwasser + 1 Tasse Kaffee/Tee/Espresso

B16 1 x 0,5 l Fassbier oder 1 x 0,2 l Wein oder 1 x 0,5 l Softdrinks + ½ Flasche Mineralwasser und 1 Tasse Kaffee/Tee/Espresso

B17 1 x 0,3 l Fassbier oder 1 x 0,1 l Wein oder 1 x 0,3 l Softdrinks + ½ Flasche Mineralwasser und 1 Tasse Kaffee/Tee/Espresso

Warme Getränke, Wasser und Snacks

B18 1 Tasse Kaffee/ Espresso oder Tee

B19 Auf Wunsch reichen wir Ihren Gästen gerne Brot und Wasser

B20 Pauschale für Einzelbuchung Wasser oder Brot

B21 Butter und Brezn

B22 Brezn

Menüs

Vorspeisen im 2- bzw. 3-Gang-Menü

- S1 Rinderkraftbrühe mit Flädle

- S2 Tiroler Erdapfelsüppchen (vegetarisch)

- S3 Hausgemachte Gulaschsuppe

- S4 Gärtnersalat

**Bitte beachten Sie:
Die Menüpreise gelten ab 10 Personen und
nur bei Wahl eines einheitlichen Menüs
für alle Teilnehmer.**

Alternative Vorspeisen und Desserts, die gegen Aufpreis gewählt werden können finden Sie auf Seite 9

Hauptgerichte als 1-, 2- oder 3-Gangmenü

- M1 **¼ Oldenburger Landente** an gerahmten Spitzkohl und Thymiankartoffeln

- M2 **Ofenfrischer Schweinsbraten** an Semmelknödel, Paulaner Dunkelbiersoße und Speck-Krautsalat

- M3 **Saftig gebratene Hühnerbrust** an grünem Spargel, Kirschtomaten und Sellerie-Kartoffelstampf

- M4 **Original Wiener Kalbsschnitzel** an Vogersalat und in Butter geschwenkten Kräuterkartoffeln

- M5 **Mastochsenbraten** mit hausgemachtem Apfelrotkraut und geriebenen Kartoffelknödel

- M6 **Gebratenes Lachsfilet** mit Blattspinat, Kirschtomaten und Bechamelkartoffeln

- M7 **Frisch paniertes Schnitzel** vom Landschwein an Rahmschwammerlsoße und Pommes Frites

- M8 **Große Münchener Bratwurst** auf Sauerkraut und Kartoffelbrei

- M9 **Für Berlin Fans – Große Currywurst mit Pommes Frites**

- M10 **Maximiliansteller** – Portion von der knusprigen Haxe, ofenfrischer Schweinsbraten und Pfälzer Würstl auf Weinsauerkraut und sahnigem Kartoffelpüree

Menüs Die Menüpreise gelten ab 10 Personen und nur bei Wahl eines einheitlichen Menüs für alle Teilnehmer.

Hauptgerichte als 1-, 2- oder 3-Gangmenü

M11 Original schwäbische Maultaschen an Linsengemüse und lauwarmen Kartoffelsalat (mit Fleisch)

M12 Rindersaftgulasch auf Spätzle

Exklusiv ab 20 Personen

M13 Schmankerlplatte mit Spanferkel, Ente, Schweinshaxe und Rostbratwürstel, dazu servieren wir gebutterte Erdäpfel und Semmelknödel, Apfelblaukraut, Faßsauerkraut und kräftiger Entensauce

Vegetarische Hauptgangalternativen

A1 Rahmschwammerl mit Spinatknödel

A2 Spätzle mit frischem Gemüse und grünem Salat

A3 Gebackene Grünkohltaler an Tomaten Relish und angemachtem Salat

Desserts im 2- bzw. 3-Gang-Menü

D1 Tiroler Apfelstrudel auf Vanillesoße und Sahnetupfer

D2 Bayerisch Creme mit eingelegten Früchten

D3 Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

D4 Palatschinken gefüllt mit Erdbeercreme



Menüs Die Menüpreise gelten ab 10 Personen und nur bei Wahl eines einheitlichen Menüs für alle Teilnehmer.

Maximilians – Schmankerlmenü

1. Gang: Maximilians Brotzeit mit deftigem Kärntner Schinkenspeck, Hauswürstl, Obazda, gut gereifter Bergkäse, frischer Kren und frischen Brezeln auf den Tischen eingedeckt

M14

2. Gang: Schmankerlplatte mit Spanferkel, Ente, Schweinshaxe und Rostbratwürstel, dazu servieren wir gebutterte Erdäpfel und Semmelknödel, Apfelblaukraut, Faßsauerkraut und kräftiger Entensauce

3. Gang: Variation von Erdbeer-Palatschinken mit Schlagsahne, frischem Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Marillenknödel mit Fruchtsoße



3 Gang Menü wählbar vor Ort

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Gärtnersalat

Tiroler Erdapfelsüppchen (vegetarisch)

Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinsbraten an Semmelknödel, Paulaner Dunkelbiersoße und Speck-Krautsalat

Rindersaftgulasch auf Spätzle

Gebratenes Hühnerbrustfilet an angemachtem Blattsalat, Backkartoffel und hausgemachtem Kräuterquark

Bayerische Wurstparade auf Sauerkraut und Kartoffelstampf, Weißwurst sowie Pfälzer- und Nürnberger Würstl

Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen-Buttersoße mit Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln

Knusprige Schweinshaxe mit Semmelknödel und Sauerkraut

Vegan - Bunt Gemüse mit Grenaille Kartoffeln, frisch aus der Pfanne

Desserts

Tiroler Apfelstrudel auf Vanillesoße und Sahnetupfer

Bayerisch Creme mit feinen Waldbeeren

Alternativen gegen Aufpreis: Vorspeisen, Desserts sowie Aperitiv und Digestif

Alternative Vorspeisen gegen Aufpreis

- V5** 2 **Weißwürstl** mit ofenfrischer Brezn
-
- V6** **Dreierlei Würstl an frischem Salat** und hausgebackenem Brot
-
- V7** **Bayerisches Vorspeisentrio** – hausgemachter Kürbiskern-aufstrich, frischer Radieserlquark sowie Krenbutter mit Landbrot und Brezn
-
- V8** **Maximilians Brotzeit** mit deftigem Kärntner Schinkenspeck, Hauswürstl, Obazda, gut gereifter Bergkäse und frischer Kren, serviert mit frischen Brezeln
-

Alternative Desserts gegen Aufpreis

- D5** Variation von Erdbeer-Palatschinken mit Schlagsahne, frischem Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Marillenknödel mit Fruchtsoße
-

Aperitif und Digestif gegen

- B1** Glas Prosecco
-
- B2** Glas Geldermann Sekt
-
- B3** Craftbier Hugo
-
- B4** Aperol Spritz
-
- B5** Hugo (alkoholfrei)
-
- B6** Wildbeerengeist
-

Bierverkostung

Bierverkostung

T1 4 Sorten 0,2 | Paulaner vom Fass und/oder Flasche

T3 3 Sorten 0,2 | Paulaner vom Fass und/oder Flasche

T5 2 Sorten 0,2 | Paulaner vom Fass und/oder Flasche

Komponenten, die zur Bierverkostung hinzu gebucht werden können

T7 **Bayerisches Vorspeisentrio** – hausgemachter Kürbiskern-aufstrich, frischer Radieserlquark sowie Krenbutter mit Landbrot und Brezn

T8 **Maximilians Brotzeit** mit deftigem Kärntner Schinkenspeck, Hauswürstl, Obazda, gut gereifter Bergkäse und frischer Kren, serviert mit frischen Brezeln

B19 Auf Wunsch reichen wir Ihren Gästen gerne Brot und Wasser

B20 Pauschale für Einzelbuchung Wasser oder Brot

B21 Butter und Brezn

B22 Brezn

Eine professionell, moderierte Bierverkostung ist nach vorheriger Terminabsprache mit dem Biersommeliere möglich.

Auf Anfrage sind Büffets ab 45 Personen möglich.



Menu 2019

Zur Deutschen Menükarte



Maximilians Berlin

Friedrichstr. 185-190
U-Bahnhof Stadtmitte
www.maximilians-berlin.de

Reservierung/Information

Tel.: +49 (0) 30 20 45 05 59
Fax: +49 (0) 30 20 45 08 94
info@maximilians-berlin.de

Maximilian
Maximilians
Speisen wie in Bayern

Content

- Terms and conditions 14
- Plan 15
- Beverage..... 16
- Main course..... 17
- Alternative starters and desserts 21
- Beertasting 22



Excerpt from the General Terms and Conditions

Choice of Menus

Menu prices are valid for 10 people.

Please let us know your choice of Menu not later than 7 days prior to your visit.

Please ensure that your party will make only one choice out of the set meals.

(for exclusive booking of the entire establishment we offer customized arrangements).

Provision of free meal

With every 20 paying guest you will receive 1 menu set for free.

Contract

The contract is concluded by acceptance of the application (confirmation) of the restaurant to the organizer and serves as a future basis of calculation.

Prices

All prices are inclusive of VAT/TAX. Tip is not included.

Cancellation

A free cancellation of their booked services is possible as 18 days prior to the event.

Cancellation fees

- from 6 days to 2 days before the event 70% of the contractually agreed total
- from 2 days until event date 100% of the contractually agreed total

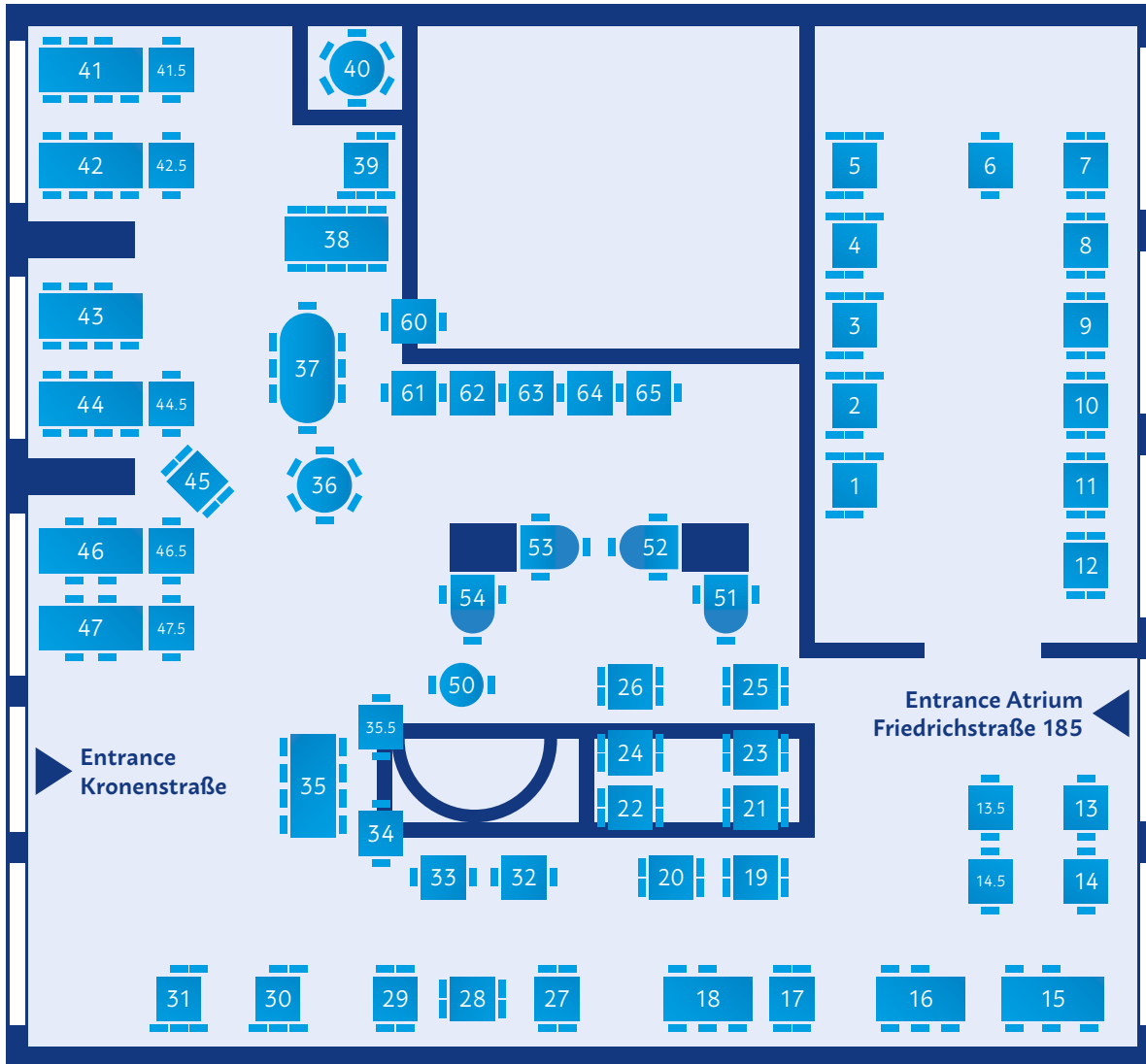
Modifications

Any modification on the number of people will be free of charge only as long as it is made at least 2 days prior to the event.

Terms of payment

We accept payment by debit card, VISA, Master Card, American Express and cash. For payments by bank transfer we request a valid credit card and a written confirmation about the cost absorption. (the credit card will not be charged unless payment is not made in time) In foreign contracts we request a downpayment in full or a 50% downpayment plus a valid credit card. (the credit card will not be charged unless payment is not made in time)

Plan



Beverage

Beverage

B10 1 x 0,5 l draft beer or 1 x 0,2 l wine or 1 x 0,5 l softdrinks

B11 1 x 0,3 l draft beer or 1 x 0,1 l wine or 1 x 0,3 l softdrinks

B12 1 Hour free drinks excluding spirits (each additional hour for an extra charge)

B13 1 Hour free drinks including spirits (each additional hour for an extra charge)

Drink packages

B14 2 x 0,5 l draft beer or 2 x 0,2 l wine or 2 x 0,5 l softdrinks + ½ bottle mineral water + 1 cup of coffee/tea/espresso

B15 2 x 0,3 l draft beer or 2 x 0,1 l wine or 2 x 0,3 l softdrinks + ½ bottle mineral water + 1 cup of coffee/tea/espresso

B16 1 x 0,5 l draft beer or 1 x 0,2 l wine or 1 x 0,5 l softdrinks + ½ bottle mineral water + 1 cup of coffee/tea/espresso

B17 1 x 0,3 l draft beer or 1 x 0,1 l wine or 1 x 0,3 l softdrinks + ½ bottle mineral water + 1 cup of coffee/tea/espresso

Hot drinks and snacks

B18 1 cup of coffee/ Espresso or tea

B19 Providing home-made bread and natural spring water

B20 Providing home-made bread or natural spring water

B21 Fresh pretzel and butter

B22 Fresh pretzel

Main Course

Starter in 2-/3-course-Menu

- S1 Beef broth with noodles whipped cream

- S2 Tyrolean potato soup (vegetarian)

- S3 Homemade goulash soup

- S4 Mixed salad with french dressing

Alternative starters and desserts for an extra charge you'll find on page 21

Main Course in 1-, 2- or 3-course-menu

- M1 **A quarter of duck** with creamed white cabbage and thyme potatoes

- M2 **Oven-fresh roast pork** on bread dumplings, Paulaner dark beer and bacon-cabbage salad

- M3 **Juicy roasted chicken breast**, with green asparagus, cherry tomatoes and celery potato stomp

- M4 **Original Viennese veal escalope** on corn salad and herb potatoes in butter

- M5 **Fattened ox roast** with homemade red cabbage and potato dumplings

- M6 **Roasted fillet of salmon** with spinach, cherry tomatoes and béchamel potatoes

- M7 **Fresh breaded escalope of pork** with creamy mushroom sauce and French fries

- M8 **Original large Munich Bratwurst (fried sausage)** with Sauerkraut and mashed potatoes

- M9 **For Berlin fans – Large currywurst with french fries**

- M10 **Maximilians plate** – portion of the crispy pork knuckle, oven-fresh roast pork and sausages with sauerkraut and creamy mashed potatoes

**Please ensure
that your party will make
only one choice out of the set meals.**

Main Course Please ensure that your party will make only one choice out of the set meals.

Main course in 1-, 2- or 3-course-menu

M11 **Swabian ravioli** stuffed with minced meet with warm lentils and potato salad

M12 **Beef goulash with Spätzle** (swabian noodles)

To share for 20 persons

M13 **Plate with suckling pig, duck, pork knuckle and grilled sausage**, served with buttered Potatoes and bread dumplings, apple blue cabbage, potato sauerkraut and strong duck sauce

Vegetarian main course alternatives

A1 **Creamed mushrooms** with homemade spinach bread dumplings

A2 **Bavarian noodles** with fresh vegetables and green salad

A3 **Vegetarian cale patty** with tomato relish and green salad

Dessert in 2-/3-course

D1 Tyrolean apple strudel with vanilla sauce and cream

D2 Bavarian cream with fruits

D3 Emperor's pancake with apple compote

D4 Pancake filled with strawberry cream



Main Course Please ensure that your party will make only one choice out of the set meals.

Maximilians – Special menu

1-course: Maximilian's bread-time with hearty Carinthian ham, homemade sausages, Obazda, well ripened mountain cheese and fresh horseradish, served with fresh pretzels

M14

2-course: Plate with suckling pig, duck, pork knuckle and grilled sausage, served with buttered Potatoes and bread dumplings, apple blue cabbage, potato sauerkraut and strong duck sauce

3-course: Variation of Strawberry Pancakes with whipped cream, Emperor's pancakes with apple compote and apricot dumplings with fruit sauce



3 course to choose on site

Starters

Beef broth with stripes of pancake

Mixed salad with french dressing

Tyrolean potato soup (vegetarian)

Main Course

Oven-fresh roast pork on bread dumplings, Paulaner dark beer and bacon-cabbage salad

Beef goulash with Spätzle (swabian noodles)

Roasted Chicken breast served with fresh salad and baked potatoe with homemade curds with herbs

Bavarian sausage parade - veal- and pork sausages, served with Sauerkraut and mashed potatoes

Grilled pike perch fillets with lemon sauce, almond broccoli and boiled potatoes

Grilled knuckle of pork with bread dumplings and Sauerkraut

Vegan - Assorted vegetable with Grenville potatoes

Desserts

Tyrolean apple strudel with vanilla sauce and cream

Bavarian cream with wild berries

Alternatives for an extra charge: Starters, Desserts, Aperetivs und Digestifs

Alternative starters for an extra charge

- V5 **2 small boiled veal sausages** with a fresh pretzel
- V6 **Grilled mixed bavarian sausages** with fresh salads and homemade bread
- V7 **Bavarian appetizer center** – homemade pumpkin seed spread, fresh radish quark and horseradish butter with bread and a fresh pretzel
- V8 **Maximilian's bread-time** with hearty Carinthian ham, homemade sausages, Obazda, well ripened mountain cheese and fresh horseradish, served with fresh pretzels

Alternative desserts for an extra charge

- D5 **Variation** of Strawberry Pancakes with whipped cream, Emperor's pancakes with apple compote and apricot dumplings with fruit sauce

Aperitif and digestif

- B1 Glas Prosecco
- B2 Glas Geldermann Sekt
- B3 Craftbier Hugo
- B4 Aperol Spritz
- B5 Hugo (non-alcoholic)
- B6 Wildbeerengeist

Beertasting

Beertasting

T1 4 types of 0,2 l Paulaner draught and/or bottled beer

T2 3 types of 0,2 l Paulaner draught and/or bottled beer

T3 2 types of 0,2 l Paulaner draught and/or bottled beer

Additional components possible for beertasting

T7 **Bavarian appetizer center** – homemade pumpkin seed spread, fresh radish quark and horseradish butter with bread and a fresh pretzel

T8 **Maximilian's bread-time** with hearty Carinthian ham, homemade sausages, Obazda, well ripened mountain cheese and fresh horseradish, served with fresh pretzels

B19 Providing home-made bread and natural spring water

B20 Providing home-made bread or natural spring water

B21 Fresh pretzel and butter

B22 Fresh pretzel

It is possible also a professional Facilitation for beertastings. (Price on request)