



### FRÜHSTÜCK ZU HAUSE ODER IM BÜRO?

Gerne liefern wir Ihnen das Frühstück direkt in Ihr Büro oder nach Hause! Anfragen oder Bestellungen stellen Sie bitte an:

info@cafe-opdensteinen.de oder 03301 . 57 57 970

### ÖFFNUNGS -ZEITEN

Montag			
Dienstag	geschlossen		
Mittwoch	08.00 - 12.30 Uhr		
Donnerstag	08.00 - 12.30 Uhr		
Freitag	08.00 - 12.30 Uhr		
Samstag	09.00 - 16.00 Uhr		
Sonntag	09.00 - 16.00 Uhr		

#### Frühstücks-Tisch-Buffet:

Bestellen Sie jetzt unser beliebtes Frühstücks-Tisch-Buffett vor - bestellbar schon ab vier Personen.

Wir reichen Ihnen frische Brötchen und leckere Croissants, Butter und hausgemachten Fruchtaufstrich, eine breite Auswahl an Wurst- und Käseaufschnitt mit fruchtigen Trauben und Walnüssen. Lachs mit Meerrettich, hausgemachten Eiersalat vom "Germendorfer Land-Ei" Betriebund Rührei. Heißer Filterkaffee, Aroma Wasser, Tomate und Mozzarella eingelegte Gürkchen und Kirschtomaten sowie ein kleines Dessert.

Sprechen Sie uns einfach an.

pro Person 23,90€

### BUFFET

**ODER** 

### **BRUNCH**

#### **Brunch:**

Jeden Sonntag verköstigen wir Sie mit unserem reichhaltigen Sonntgas-Brunch (exkl. Getränke). September bis Mai immer von 09:00 - 14:00 Uhr

> pro Person 27,90€ Feiertagsbrunch 35,90€



# FRÜHSTÜCK

deftige Bratkartoffeln² mit Kräuter, Speck und Zwiebeln sowie

3 Germendorfer Landeier³ und Spreewaldgurken

<b>Frühstück zu zweit:</b> 2 Brötchen <sup>1,c,d</sup> , 2 frisch gebackene Croissants <sup>1,c</sup> , 2 Scheiben leckeres Vollkornbrot <sup>1,c,d</sup> , Butter <sup>7</sup> , hausgemachter Fruchtaufstrich, Käse- und Wurstauswahl <sup>7</sup> mit Trauben und Walnüssen <sup>8</sup> , hausgemachter	29,90€	<b>Bauernfrühstück (vegetarisch):</b> deftige Bratkartoffeln <sup>2</sup> mit Kräuter und Zwiebeln sowie 3 Germendorfer Landeier <sup>3</sup> und Spreewaldgurken	12,90€
Eiersalat <sup>3</sup> , Grillgemüse mit Tomatensoße, leckerem Räucherlachs mit Meerrettich <sup>7</sup> , dazu 2 frisch gepresste Orangensäfte oder 2 Gläser Prosecco		<b>Strammer Max:</b> gebratenes Landbrot mit Bauernschinken <sup>4</sup> , 2 Spiegeleiger vom "Germendorfer Land-Ei <sup>113</sup> , Zwiebeln und kleiner Salatbeilage	11,90€
<b>Opdensteinen-Frühstück:</b> 1 Brötchen <sup>1,c,d</sup> , 1 Scheibe Vollkombrot <sup>1,c,d</sup> , 1 frisch gebackenes Croissant <sup>1,c</sup> , Butter <sup>7</sup> , hausgemachter Fruchtaufstrich, Camembert <sup>7</sup> , Gouda <sup>7</sup> mit Trauben und leckerer Wurstauswahl	15,90€	<b>Kleiner Hunger:</b> Bockwurst <sup>10,15,16</sup> mit Brot <sup>1</sup> und Senf sowie Beilagensalat Knacker <sup>10,15,16</sup> mit Brot <sup>1</sup> und Senf sowie Beilagensalat	4,60€ 4,60€
<b>Süßes Frühstück:</b> 1 frisch gebackene Croissant <sup>),c</sup> mit hausgemachtem Fruchtaufstrich und Butter <sup>7</sup>	7,90€	Germendorfer Land-Ei Gerichte: Rührei aus 3 Eiem <sup>7</sup> mit Kräutern Rührei aus 3 Eiern <sup>7</sup> mit Speck & Zwiebeln Rührei aus 3 Eiern <sup>7</sup> mit 1 Brötchen & Butter <sup>7</sup> 1 Spiegelei <sup>3</sup>	7,60€ 7,90€ 8,90€ 2,90€
<b>Deftiges Frühstück:</b> 2 Brötchen <sup>1,cd</sup> , Butter <sup>7</sup> , deftige Rauchwurst <sup>15</sup> , 3 kleine Boulettchen <sup>1</sup> , Senf, Rührei <sup>7</sup> von 3 "Germendorfer Land-Ei" Eiern <sup>3</sup> mit Speck <sup>15</sup> , Zwiebeln und Kräutern	14,90€	Brotzeit:  Vollkornkruste mit Tomaten, Avocado, Pesto und pochiertem "Germendorfer Land-Ei <sup>113</sup>	12,90€
Protein Bombe:  1 Körnerbrötchen <sup>1,c,d</sup> , 2 Scheiben Vollkombrot <sup>1,c,d</sup> , Butter <sup>7</sup> , gebrannter Ziegenkäse mit eingelegter Hohenbrucher Pfarrhof Quitte, pochiertes "Germendorfer Land-Ei" <sup>3</sup> mit Kräutern auf Avocado, körniger Frischkäse <sup>7</sup> , Grillgemüse mit Käseauswahl <sup>7</sup> , mit Walnüssen <sup>8</sup> und Trauben	16,90€	<b>Aufschnitt- &amp; Käseliebhaber:</b> kleine Aufschnittplatte <sup>15</sup> mit eingelegten Gürkchen und Kirschtomaten kleine Käseplatte <sup>7</sup> mit Trauben und Walnüssen <sup>8</sup>	8,90€ 9,90€
Bavernfrühstück:	13,90€		

#### **EXTRAS**

### **GETRÄNKE**

Vollkornscheibe <sup>1</sup>	0,90€	Frische Säfte:	0.21	4,40€
Brötchen/Körnerbrötchen <sup>1</sup>	1,20€	Frisch gepresster Orangensaft		
Croissant <sup>1</sup>	3,10€	Karotten-Apfelsaft mit Ingwer		
Butter - 2 Stückchen <sup>7</sup>	1,40€	Säfte:	0.3	3,10€
Honig vom Imker - 1 Portion	1,10€	Apfelsaft	••••	5,100
Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung - 1 Portion	1,10€	Orangensaft		
Nutella® - 1 Portion	1,10€	Rhabarbergetränk KiBa		
3 Scheiben Räucherlachs mit cremigen Sahnemeerrettich <sup>7</sup>	7,90€	Kirschsaft		
"Germendorfer Land-Ei" Eiersalat³ mit Salatmayonnaise im Glas	4,60€	Bananensaft		

# FEIERN ABER BITTE BEI UNS

In unserem Café bieten wir den perfekten Rahmen für Ihre besonderen Anlässe. Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier, Firmenfeier oder Trauerfeier — wir gestalten jedes Event individuell nach Ihren Wünschen. Mit viel Liebe zum Detail passen wir unser Angebot an Ihre Vorstellungen an und sorgen für eine unvergessliche Atmosphäre. Anfragen oder Bestellungen richten Sie bitte an: 03301 . 57 57 970 oder info@cafe-opdensteinen.de

#### **IHRE EVENTLOCATION**

#### ! Alle Säfte gibt es auch als Saft-Schorle!

Mineralwasser: Märkisch Kristall Classic, Medium oder Still	0.31	2,70€
Flasche Wasser 0.75l		6,90€
<b>Softgetränke:</b> Coca Cola <sup>22</sup> , Fanta, Sprite <sup>22</sup> Ginger Ale Hausgemachter Eistee Tonic Water Bitter Lemon	0.31	3,90€

### HEIßGETRÄNKE

# ALK. GETRÄNKE

<b>Schokoladen:</b> Heiße Schokolade <sup>7</sup> Weiße Schokolade <sup>7</sup>	Pott	4,30€	Sekt: Prosecco Cremant	0.1l 0.1l	4,10€ 5,90€
<b>Schokoladen mit Sahnehaube:</b> Heiße Schokolade <sup>7</sup> mit Sahne <sup>7</sup> Weiße Schokolade <sup>7</sup> mit Sahne <sup>7</sup>	Pott	5,40€	Flasche Prosecco 0.75l Flasche Cremant 0.75l		23,90€ 36,90€
Weiße Zartbitterschokolade <sup>7</sup> mit Sahne <sup>7</sup>			<b>Deutscher Wein:</b> Weißer Grauburgunder <sup>11</sup>	0.21	7,90€
Goldene Milch:	0.21	3,90€	Roter Cabernet Cortis <sup>11</sup>		
Kaffeespezialitäten: Espresso Doppelter Espresso Espresso Macchiato <sup>7</sup> Cappuccino <sup>7</sup> Latte Macchiato <sup>7</sup> Latte Macchiato <sup>7</sup> Latte Macchiato <sup>7</sup> mit Sirup Café Crema Pott Filterkaffee Entkoffeinierter Kaffee		2,90€ 5,60€ 3,90€ 4,20€ 4,60€ 5,10€ 3,90€ 3,60€	<b>Biere:</b> Köstritzer Schwarzbier <sup>1,a</sup> Spaten Münchner Hell <sup>1,a</sup> Berliner Kindl <sup>1,a</sup> Gösser <sup>1,a</sup> Krombacher alkoholfrei <sup>1,a</sup>	<b>0.33</b> l	3,90€
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne	0.31	4,70€			
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	0.31	4,90€	Verzeichnis Allergenekennzeichnung		
<b>Tee:</b> Teekännchen Kräuter-, Früchte-, Schwarzer oder Grünen Tee		3,90€	Robstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse     Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse     Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse     Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse     Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse     Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse		16. Nitritpökelsalz und Nitrat 17. Mit Phosphat 18. Geschwefelt 19. Gewachst 20. Mit Geschmacksverstärker 21. Mit Antioxidationsmittel

Milchwechsel 0,50€

Hafermilch Barista Mandelmilch laktosefreie Milch

Schwefeldioxid und Sylvinian Erzeugnisse
 Mikh, Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
 Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Erdnüsse, Walnüsse)
 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 Schwefeldioxid und Sulfite

12. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
 Mit Konservierungsstoff, konserviert
 Nitritpökelsalz

21. Mit Antioxidationsmittel 22. Mit Farbstoff

23. Mit Süßungsmittel

24. Enthält eine Phenylalaninguelle

a. Gerste b. Hafer

d. Roggen



#### **CATERING AUF SPITZENNIVEAU**

Individuell, kreativ, nachhaltig, regional und saisonal, diese Kriterien schreiben wir uns bei unseren Catering-Konzepten auf die Fahne.

Verarbeitet werden vorrangig saisonale Produkte mit bekannter Herkunft und das machen wir aus Überzeugung. Produkte über die Landesgrenze hinaus, beziehen wir von vertrauensvollen Spezialitätenhändlern.

Für diese Qualität stehen Zertifikate wie z. B. MSC, Label Rouge und das Bio Siegel.

Sie haben Lust auf ein etwas anderes Catering-Konzept?

Sie legen Wert auf hochwertigste Produkte und deren Zubereitung?

Sie möchten Ihren Gästen etwas anderes als das klassische Buffet bieten?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir lieben die Region, deren Produkte und legen Wert auf hochwertigste Zubereitung. Buchen Sie uns für Ihr Event. Ob Candle Light Dinner für zwei oder Businesscatering für 2.000 Personen.

Wir planen Ihre Veranstaltung und führen diese nach Ihren Wünschen durch.

Sie wollen noch mehr Fakten, bitte schön:

- Wir beziehen unser Wild aus unserer eigenen Jagd
- Das Gemüse kommt weitestgehend von regionalen Bauern.
- Viele der Kräuter kommen frisch aus unserem Garten.

Schreiben Sie uns: info@christian-haferkorn.de

#### **ZUFRIEDEN?**

Schön, dass Sie unser Gast waren!

Wir hoffen, dass Sie Ihre Zeit bei uns in jeder Hinsicht genossen haben. Darum würden wir uns sehr freuen, wenn Sie uns weiterempfehlen oder Ihre Erfahrung bei Google oder Instagram teilen würden.

VIELEN DANK, IHR CAFÈ OPDENSTEINEN TEAM



