

AWS BUFFET & SPECIAL-ANGEBOTE

Stand: 15. Dezember 2010 Alle vorherigen Angebote verlieren ihre Gültigkeit.

The biggest little Saloon in the world

AMERICAN WESTERN SALOON

Wilhelmsruher Damm 142 c, 13439 Berlin

Tel.: 030/40728780 www.western-saloon.de Fax: 030/4128800

**Themen Restaurant mit Sommer-Terrasse, BBQ am offenem Grill,
Raucherbereich und vielen Möglichkeiten!**

Das ist er also, der wilde Reinickendorfer Westen. Versteckt am Wilhelmsruher Damm 142 c im Märkischen Viertel findet man den **-AMERICAN WESTERN SALOON -** Berlin's Honky Tonk mit amerikanischer Küche, Live Music und Country & Western Dancing. Die helle und freundliche Innenausstattung im American Outlook entspricht ganz den Vorstellungen, die man als Deutsches Bleichgesicht von einem Western Saloon hat.

PLANEN SIE SCHON JETZT IHRE FEIERN VOR !

Erleben Sie mit Freunden, Verwandten, Nachbarn oder Kollegen und Mitarbeitern unvergessliche Abende in einem Saloon-Ambiente, dass es höchst wahrscheinlich nicht zweimal gibt. Für Ihren Anlass beraten wir Sie gerne und finden ganz bestimmt die musikalische Unterhaltung zu Ihrem Fest. Ob Firmenanlass, Geburtstagsfeier, Junggesellenabschied, Hochzeit, Party oder schon die herannahende Weihnachtsfeier servieren wir das passende Essen so dass Ihr Event ein Erfolg wird. Auch als geschlossene Veranstaltung buchbar. Diverse Buffet Variationen bis hin zu einem BBQ mit Spare Ribs und Steaks bietet der American Western Saloon das passende Essen der US-amerikanischen Küche an und lässt keine Wünsche offen. Etabliert im American Western Saloon: Der eigene Bier-Zapftisch. Sitzen Sie zusammen mit Freunden und zapfen Sie Ihr eigenes 20 Liter Fässchen zum Preis von 110.- € oder das 30 Liter Fass zu 160.- €. Gerne können Sie auch eine LD-Tanzkurs für ihre Gäste buchen. Ganz neu bieten wir ihnen eine Jack Daniel's Verkostung an. Mehr Info's auf der letzten Seite. Im American Western Saloon ist die Jack Daniel's Tennessee Whiskey Exhibition mit über 350 Exponaten an den Wänden und in mehreren Vitrinen zu bestaunen. Dies dürfte in Berlin wohl die größte und einzige öffentliche Ausstellung der gezeigten Jack Daniel's Tennessee Whiskey Flaschen mit Zubehör dieser weltbekannten Destillerie in Lynchburg /TN sein. Aber wir lassen uns gerne eines besseren belehren. Die ausgestellten Raritäten sind Privat Eigentum von Frank M. Lange und nicht verkäuflich. Aber viel Spaß beim anschauen.

Stand: 15. Dezember 2010 / Änderungen vorbehalten.

2.

Unsere Erfahrung garantiert für einen reibungslosen Ablauf. Lassen Sie sich von einer kreativen Küche, ausgewählten Getränken und unseren freundlichen Mitarbeitern verwöhnen. Unser Restaurant bietet genügend Platz:

komplett = American Western Saloon Sitzplätze 180 Personen

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und informieren Sie sich über die Möglichkeiten Ihren Anlass zu gestalten. Frank Lange Tel. 0177-4128800

Saloon-Telefon Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr

Tel. 030/40 72 87 80 Fax: 030/ 4128800

Sonntag geschlossen oder nach Vereinbarung.

www.western-saloon.de

www.american-western-saloon.de

Sie können Ihre Feierlichkeit auch mit einem "all inclusive" Preis für 59.- Euro für 6 Stunden und pro Person planen. Im Preis sind folgende Leistungen enthalten:

AWS - Buffet Vorschlag I. "American Western Saloon Style"

und folgende Getränke:

Berliner Pilsner vom Fass, Helles Hefeweizen vom Fass, Kristall Hefe Weizen, 4,5% Big Moose Bier vom Fass, Dunkles Hefe Weizen, Wild Bison (Schwarz Bier), Becks Bier Sorten, Alk. Freie Biere, Kalifornischen Rot- und Weißwein, Kalifornischen Rosewein. Softdrinks wie: Mineralwasser, Stilles Wasser, Apfelschorle, Fassbrause, Pepsi Cola, Mirinda Orangen Limonade, 7up Zitronen Limonade, Apfelsaft und Orangensaft, Kaffee und Tee,

Im Preis nicht enthalten sind: Cocktails, Mix Getränke, US-Flaschenbiere wie Miller, Corona u.ä., Sekt, alle Schnaps-Sorten. Diese werden extra berechnet.

Das Buffet-Angebot gilt ab 20 Personen.

Extra berechnet werden Tischdecken und Dekorationen bei Hochzeiten, Weihnachtsfeiern o.ä.

(pro Tischdecke 8.- €, Blumendekoration ab 15.- € , Kerzenleuchter pro Stück 5.- €).

Sollte Ihre Feierlichkeit auf einen Tag mit Live-Music fallen, berechnen wir Ihnen je nach Band-Angebot pro Person ab 6.-€ Live Music Zuschlag.

Zusätzliches Entertainment buchbar - siehe weiter unten Seite 8.

Zahlung mit EC (ab 10.- €) - und Kreditkarten (ab 30.-€).

Die angebotenen Buffet Bestellungen sind ab 20 Personen möglich.

Feierlichkeiten als geschlossene Gesellschaft muss mindestens 3 Monate vorher fest gebucht werden. Bei einer gebuchten geschlossenen Veranstaltung muss ein gesamt Umsatz von mindestens 2600.- € erreicht werden, ansonsten wird eine zusätzliche Raumnutzungsgebühr fällig.

Es ist nicht möglich die Buffet Angebote bei geringer Personenanzahl zu mixen.

(z.B. 6 Personen mögen Buffet 2 und die anderen 14 möchten Buffet 1)

Der Zapftisch mit 20 l Bierfass gehört nicht zum "All inclusive" Angebot.

Trinkgeld - Eine amerikanische Sitte!

Wir Bitten doch zu berücksichtigen, dass Sie bei gebuchter Veranstaltung dem Service-Personal am Veranstaltungsende persönlich ein Trinkgeld zukommen lassen.

Vielen Dank.

Unser Eatertainment für ihre Feier!

AWS Buffet Vorschlag 1. (Pro Personen Preis gilt ab 20 Personen)

AMERICAN WESTERN SALOON Style pro Person 19.50 Euro / Getränke extra

Unser favored Buffet Angebot.

Warmanteil:

Chili con Carne, homemade Spare Ribs, Chickenwings, Onion Rings, Maiskolben (Corn on the Cob), Country Potatoes + French Fries (Pommes Frites), Baked Potatoes mit Sour Cream, Kartoffelgratin mit Tex-Mex Käse überbacken

Kaltanteil:

Frisch geschnittene Salate der Saison mit Joghurt und Thousand Island Dressing, Tunfisch Salat mit Mais, Home made Cole Slaw (amerikanischer Weißkohlsalat), New York Jello (Rote Grütze) mit Vanille Sauce oder Schokoladen Pudding mit Vanille Sauce, New York Cheese Cake (Käsekuchen), Brotkorb
Dips: Sour Cream, BBQ, Ayoly Knoblauch Dip, Ketchup.

AWS Buffet Vorschlag 2. (Pro Personen Preis gilt ab 20 Personen)

LOUISIANA CAJUN STYLE pro Person 29.50 Euro / Getränke extra

Küche der Nachfahren der Acadier, der Franzosen, die sich zunächst in Acadien, heute Kanada, niederließen und dann in den Süden der USA nach Louisiana abwandern mussten.

Warmanteil:

Jambalaya (Kreolischer Reistopf mit Huhn und scharfer Schweinswurst), Catfish (in Maismehl gebackenes Welsfilet) & Lachssteak mit Wildreis
Hot Chicken Wings (gut gewürzte und krosse Hühnerflügel)
Kartoffelgratin mit Chillipeppers und Tex-Mex Käse überbacken
Red Hot Jalapeno Cream Cheese Zappers

Kaltanteil:

Frisch geschnittene Salate der Saison mit Joghurt und Thousand Island Dressing
Home made Cole Slaw (amerikanischer Weißkohlsalat), Krabbenchips mit Soja Sauce, Shrimps Salat
Schokopudding & Vanille Sauce, Cheese Cake (Käsekuchen), Fruit Cake (Apfel- oder Pflaumenkuchen), Brotkorb
Dips: Knoblauch, Soja Sauce, Sour Cream, BBQ,

4.

AWS Buffet Vorschlag 3. (Pro Personen Preis gilt ab 20 Personen)

AMERICAN BBQ pro Person 30.50 Euro / Getränke extra

Warmanteil:

Chili con Carne, Baby Back Ribs, Mixed Steak Platter (Pork Steaks, Beef & Turkey Steaks – Schweinesteaks, Rindersteaks, Putensteak), Lachssteaks, Big Chickenlegs, Country Potatoes, Twisters (gecurlte Potatoes), Baked Potatoes mit Sour Cream, Maiskolben in Butter.

Kaltanteil:

Frisch geschnittene Salate der Saison mit Joghurt und Thousand Island Dressing
Home made Cole Slaw (amerikanischer Weißkohlsalat),
New York Jello (Rote Grütze) & Schokoladen Pudding mit Vanille Sauce,
New York Cheese Cake (Käsekuchen) & Fruit Cake (Apfel- oder Pflaumenkuchen), Brotkorb
Dips: Knoblauch, Sour Cream, BBQ, Salsa,

Special zum BBQ:

Bohnenkaffee aus der Blechkanne, authentisch mit Blechtassen serviert.
Sie schmecken den unterschied ! **pro Kanne ca. 2 Liter 12.- Euro**

AWS Buffet Vorschlag 4. (Pro Personen Preis gilt ab 20 Personen)

"Salsa for Gringo's" Tex-Mex Buffet pro Person 27.50 Euro / Getränke extra

Bei diesem Kochstil handelt es sich um eine im Südwesten der USA - in Texas, Arizona und New Mexiko -entstandene Küche. Sie ist eine ausdrucksvolle Mischung aus vor allem mexikanischen, aber auch indianischen, spanischen und anderen europäischen Elementen.

Warmanteil:

Chili con Carne, Devils Chicken (pikante Chicken Wings), Mescalero Spare Ribs, Twisters (gecurlte Potatoes), feurige Corn on the Cob (Maiskolben mit Chilipulver und Limettensaft), Calamares (frittierte Tintenfisch Ringe)
Kartoffelgratin mit Chilischoten, Bacon (Speck) und Käse überbacken

Kaltanteil:

3 Beans Salad (Bohnensalat aus 3 Bohnensorten), Mexico Salad,
Gartensalat der Saison mit Dressing
Tortillachips mit Salsa Dip,
Melonen Platte, Apple Doodle (Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Vanille-Sauce)
Brotkorb

Dips: Guacamole, Jalapeno Salsa, Sour Cream

Sie möchten es eher rustikal....

AMERICAN WESTERN SALOON

"Campfire Style"

p. P. 17.50 Euro Getränke extra

Das Campfire Style - Angebot wird auf Servier-Platten zur Selbstbedienung auf den Tisch gestellt.

Spare Ribs, Chicken Wings, Country Potatoes und Pommes Frites, Corn on the Cob (Maiskolben), Tortillachips mit Salsa Dip,

Special zum **Campfire Style:**

Bohnenkaffee aus der Blechkanne, authentisch mit Blechtassen serviert.
Sie schmecken den unterschied ! pro Kanne ca. 2 Liter 12.- Euro

Wir kochen auch für Sie zu Feierlichkeiten Eisbein mit Sauerkraut oder Rouladen mit Rotkohl und Salzkartoffeln und wir sehen das nicht mal als Stilbruch.

Darum hier mal eine Idee - für ein Berliner Buffet!

Wie sagte schon John F. Kennedy - „Ischsch bin öin Börliner“.

Buffet "WIE BOLLE UFF'N MILCHWAGEN"

Pro Person 29.50 € (Pro Personen Preis gilt ab 20 Personen)

EEN ECHTET BERLINER BUFFET, SO WIE IT MEENE OMA SCHON KANNT. DER MOLLENFRIEDHOF KANN DA ABBA SO RICHTICH STRAPAZIERT WERDEN UND DANACH ZUM RUNTER JURGELN ECHE LEITUNGSHEIMER SPÄTLESE, DREHAHNBRÄU UND KABOLZWASSER.

Warmanteil:

Deftige Kartoffelsuppe mit Jauersche & Knacker, Blut- und Leberwurst mit Mostrich, Wiener, Chansonettenbrüstchen mit Beamten Butter ((Party-Bouletten mit Mostrich)

Mäusebraten (Bratkartoffeln mit Speck) und Zwiebeln, Kassler uff Sauerkraut

Kaltanteil:

Frische Blattsalate, frische Rohkostsalate aus Tomaten, Gärtner Wurst (Gurken), Paprika, Mais mit verschiedenen Dressings, Kartoffelsalat mit Ei und Gurke, Krautsalat, Schusterjungs (Salzkuchen) mit Schmalz, Weißkäse mit Grünet (Kräuterquark)

Arbeiter-Eisbeine (Rollmöpse), Saure Jurken, Sülze mit Remoulade,

Bauarbeitermarmelade (Hackbrett mit Zwiebelringen), Käsebrett aus Harzer, Brie und Butterkäse Butterstullen (Butter & Brot)

Und als Kompott

Berliner Rote Beeren Grütze mit Vanille Sauce

Mini-Pfannkuchen (bekannt als Berliner) & Obst

Na da freut man sich doch n Keks üba dit jute fressen!

Diese Buffet Vorschläge gelten vom 1.1.2011 bis 20.11.2011

Bitte ab dem 21. November das Weihnachtsbuffet beachten.

Wichtiger Hinweis !

Sollte Ihre Feierlichkeit auf einen Tag mit Live-Music fallen, berechnen wir Ihnen je nach Band-Angebot pro Person ab 6.-€ Live Music Zuschlag / Bandzulage.

Mit der Bitte 7 Tage vorher mit einer 50% Anzahlung vorbei zuschauen und noch einmal die genaue Anzahl der Gäste mitzuteilen um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feierlichkeit zu gewährleisten. Die angesagte Personenzahl bildet die Rechnungsgrundlage.

Eine Zahlung mit EC – Karte ab 10.- €, Visa Card, American Express und Eurocard ist ab 30.- € möglich. Die Bewirtung Ihrer Gäste wird in der für den American Western Saloon üblichen herausragenden Art übernommen. Für die Qualität der angebotenen Speisen, Getränke und Dienstleistungen garantieren wir. Als Anlage fügen wir unserer aktuelle Speise- und Getränkekarte bei. Für Anregungen, Änderungswünschen oder Fragen stehe ich Ihnen gerne zu Verfügung. Ich hoffe Ihnen mit unseren Vorschlägen & Angeboten entgegenzukommen.

Mit freundlichen Grüßen

Frank M. Lange



AMERICAN WESTERN SALOON
The biggest little Saloon in the world!
www.western-saloon.de

US Bier Sorten US Food Live Music
Jack Daniel's Ausstellung Line Dance Kurse
Barn Dance - Best Country DJ's - Raucher Raum - Sommerterrasse

AWS ... it sounds like fun!

Wilhelmsruher Damm 142 c | 13439 Berlin-Reinickendorf Tel.: 030/40 72 87 80 Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. ab 19.00 Uhr.
U8 + S1 Bf. Wiffenau | Bus M21,124,X21,X33 (Halt. Märkisches Zentrum) Sonntag geschlossen oder nach Vereinbarung.

Our beers are as cold as your ex-wife! 

Die Crew des American Western Saloon wünscht einen angenehmen Aufenthalt !

Durch stetig steigende Preiserhöhungen von Rohstoffen und durch unsere Lieferanten kann es zukünftig zu Preisveränderungen kommen.

Merry X-mas - Es weihnachtet sehr!

W e i h n a c h t s i e i e r B u f f e t 2 0 1 0

BUFFET **C**HRYSTMAS **S**TYLE pro Person 20.50 Euro / Getränke extra

Warmanteil:

Cowboy Beans Soup, homemade Spare Ribs, Chicken Wings, Onion Rings, Maiskolben (Corn on the Cob), Calamaris Fritti, Country Potatoes + French Fries (Pommes Frites), Baked Potatoes mit Sour Cream, Kartoffelgratin mit Tex-Mex Käse überbacken,

Kaltanteil:

Frisch geschnittene Salate der Saison mit Joghurt und Thousand Island Dressing, Home made Cole Slaw (amerikanischer Weißkohlsalat), New York Jello (Rote Grütze) mit Vanille Sauce oder Schokoladen Pudding mit Vanille Sauce, New York Cheese Cake (Käsekuchen), Cream Torte, Brotkorb
Dips: Sour Cream, BBQ, Ayoly Knoblauch Dip, Tomaten Ketchup.

(Pro Personen Preis bei Buffets gilt ab 20 Personen)

zubuchbares Entertainment für ihre Feier

Gerne können sie zu ihren Feierlichkeiten in unseren Räumen einen Country & Western Tanzkurs / Line Dance Workshop mit 2 - 3 leichten tänden und einen unserer Tanzlehrer/rin, für pro Person 5.- €, buchen.

Außerdem bieten wir für kleinere Gruppen von 10 – 25 Personen ein Whiskey Tasting / Verkostung mit 3 Jack Daniels Tennessee Whiskey Sorten. Probieren und informieren sie sich über die Sorten: Jack Daniels Black Label Old No. 7, Jack Daniels Gentleman Jack, Jack Daniels Single Barrel und schmecken den unterschied. Erfahren sie von unserem Whiskey Dozenten warum ist Jack Daniel's Tennessee Whiskey kein Bourbon ist! Jeder Teilnehmer erhält eine Urkunde.

Teilnahmegebühr Pro Person 19.- €

Beachten sie auch unsere Jack Daniels Ausstellung im Saloon.

Merry X-mas - Es weihnachtet sehr!

Der **"BUNTE TELLER"** des AMERICAN WESTERN SALOON

Original nach amerikanischen Rezept:

E*GGNOGG 0,2 l 4.80 €

Der reinste Diät-Schlabberdrink für Figurbetonte & Weightwatchers !
mit Eiern, Milch, Schlagsahne, viel Zucker, 38 % Brandy und 54 % Rum.
(Da passt doch mal wieder eine neue Waage als Weihnachtsgeschenk)

heißer Amaretto mir Sahne 2 cl 2.60 €

Ein Mandellikör passt wohl am besten in die Adventszeit.

"George Doubleyou" 6 cl 4.70 €

4 cl Irish Cream und 2 cl Jack Daniel's Tennessee Whiskey
erzeugen weihnachtliche Vorfreude im Mund.

Glühwein mit Orangen und Nelken 0,2 l 3.30 €
mit Schuss- 2 cl Amaretto oder 2 cl Rum 4.80 €

"Apple Jack" heißer Appel Cider mit 2 cl Jack Daniel's 4.40 €

Heiße Schokolade mit Schlagsahne 0,2 l 2.50 €

Heiße Schokolade mit **Marshmallows** 0,2 l 2.90 €

und mit Rum 2 cl 4.60 €

Die süßen Sachen zur Weihnachtszeit sind im Angebot vom 21.11. bis 26.12.2011

Stand: 15.Dezember 2010 / Änderungen vorbehalten.

(Durch Preiserhöhungen im Wareneinkauf kann sich das Angebot im Preis verändern)

Happy Holydays, Merry Christmas and a Happy New Year from your

American Western Saloon

The biggest little Saloon in the world

Wilhelmsruher Damm 142c 13439 Berlin Tel.: 030- 40728780

www.western-saloon.de

www.american-western-saloon.de

Wir wünschen allen Gästen und Freunden ein friedliches und gesegnetes
Weihnachtsfest sowie ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Ein herzliches Dankeschön für die Treue und Verbundenheit sowie die schönen
Stunden und Erlebnisse in den vergangenen Jahren!

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in 2012

Frank M. Lange & das AWS-Team

Unser Angebot zu ihrem Event

Zum Entertainment - das Entertainment!

Crashkurs im Country & Western tanzen.

Gerne können sie zu ihren Feierlichkeiten in unseren Räumen einen Country & Western Tanzkurs / Line Dance Workshop mit 2 - 3 leichten tänden und einen unserer Tanzlehrer/rin, für pro Person 5.- €, mit zu ihrem Event buchen.

TENNESSEE TASTING IM AMERICAN WESTERN SALOON

Gemeinsam mit unserem „Saloon Taster“ möchten wir Sie auf eine Reise in das kleine Städtchen Lynchburg mitten im Herzen von Tennessee einladen. Begleiten Sie uns bei der Entdeckung des Phänomens, wenn auch heute noch die Prohibition gelebt und gleich nebenan Amerikas berühmtester Whiskey destilliert wird. Erfahren sie wie und warum Jack der jüngste Whiskeybrenner Amerikas wurde und wie viele Fässer eigentlich in ein Lagerhaus passen.

Bei unserem Tennessee Tasting entführen wir Sie in die Welt des Jack Daniel´s Tennessee Whiskey. Wir berichten über die Geschichte Amerika´s ältester eingetragener Brennerei, den besonderen Herstellungsprozess und die Menschen bei Jack Daniel´s.

Sie erfahren, was einen Tennessee Whiskey von Kentucky Bourbon unterscheidet und können an ungewöhnlichen Proben riechen, die sonst nur einige Auserwählte bei Jack Daniel´s kennen. Insgesamt probieren Sie 3 verschiedene Tennessee Whiskey - Sorten mit ihrem jeweils individuellen Geschmackserlebnis und werden lernen, was „Der Abgang einer Spirituose“ bedeutet.

Nachdem Sie die Kompetenz Ihrer Nase unter Beweis gestellt haben, erhalten Sie Ihr ganz persönliches „Saloon - Tasting - Zertifikat“, lassen sich von einem kleinen Dankeschön überraschen und können danach wohl Berlins größte Jack Daniel´s Sammlung bestaunen.