

Empfehlung unserer Küche

WINTERBUFFET 1

gültig von Dezember bis Februar

VORSPEISE

Barbarie-Entenbrust auf Feldsalat
mit Cranberrykompott und Walnüssen

Ziegenkäsepralinen
mit Honig, Feigen und Kürbiskernen

Birnen-Sellerie-Salat
mit geröstetem Pumpernickel

Baguette und Butter

SUPPE

Langostino-Crèmesuppe
mit Kräuter-Kartoffelchips

HAUPTSPEISE

Schwinzer-Heide-Edel-Hirschgulasch
mit Preiselbeeren, Birnen, knusprigen Kartoffelklößen und Rosenkohl

Kabeljau in einem venezianischen Gewürzsud
mit Gemüse der Saison und Kartoffeln

Tagliatelle
mit Tomaten-Zimt-Sauce, Mozzarella und Zucchini

DESSERT

Spekulatiusmousse mit Beerensabayon

Klostertraum mit Äpfeln und Birnen

bis 25 Personen 56,00 € pro Person

ab 25 Personen 54,00 € pro Person



Empfehlung unserer Küche

WINTERBUFFET 2

gültig von Dezember bis Februar

VORSPEISE

Pfannkuchen

mit Sauerrahm und Graved Lachs

Kürbismousse

mit Granatapfelgelee, Rucola, Walnüssen und Champignons

Rapunzelsalat

mit Weintrauben, Sonnenblumenkernen und glasierter Hähnchenbrust

Baguette und Butter

SUPPE

Geflügelbouillon

mit Gemüsejulienne

HAUPTSPEISE

Hähnchenschnitzel vom Mecklenburger Landhähnchen

im Pumpernickelmantel mit Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse
und Kartoffelgratin

Gebatener Kabeljau auf Kartoffel-Spitzkohlgemüse

mit glasierten Tomaten

Spinat-Ricotta-Tortellini

im Sud von sonnengetrockneten Tomaten, mit Oliven, Pinienkernen und
frischem Parmesan

DESSERT

Zwetschgengratin

Winterliches Eton Mess

bis 25 Personen 39,00 € pro Person

ab 25 Personen 37,00 € pro Person

