

Menüs, Buffets und Catering

3 und 4 Gang Menüs zur Wahl

Stellen Sie sich aus folgenden Komponenten Ihr 3 oder 4 Gang Menü zusammen.

Vorspeisen

Kleiner Salat mit gegrilltem Gemüse
Spieß vom Mozzarella und Cherrytomate in Kräuteröl
Gemüsewrap mit Rauchlachs
Luftgetrockneter Schinken mit roter und gelber Cherrytomate
Kleines Sülzchen vom Schweinskopf mit Cornichons,
Zwiebelwürfeln und Apfel in Creme



Suppen

Mecklenburger Kartoffelsuppe
Orangen-Karottensüppchen
Kürbiscreme
Waldpilzcreme
Gazpacho (kalte Gemüse-Tomatensuppe)
Tarator (kalte Gurken-Dillsuppe)
Gemüsekraftbrühe mit Croutons
Kräftige Rinderbouillon mit Blumenkohl und gestocktem Ei



Fleischgerichte

Glasierter Kasselerbraten mit Sauerkohl und Butterkartoffeln
Mecklenburger gefüllter Nackenbraten mit Karottenrädchen und
Röstitaler
Sauerbraten mit Schwarzbrotsoße, Rotkohl und Klößen
Hähnchenbrust mit Kaiserschoten-Tomatenragout und Tagliatelle
Putenragout mit Wiesenchampignon, Frühlingslauch und Paprika,
dazu Kräuterreis
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweinemedallions, Marktgemüse
und Rosmarinkartoffeln



Menüs, Buffets und Catering

Fischgerichte

Gedämpfter Dorsch mit Wurzelgemüse und Butterreis
Lachsfilet unter der Kräuterkruste Paprika-Lauch-Kartoffelragout
und Rieslingschaum
Gebratener Zander mit provenzalischem Gemüse und
Pestognocchi
Gegrilltes Streifenbarschfilet mit Chorizorisotto im Fenchellöffel
und Safranschaum
Blauer Seehecht mit geschmortem Chicoree und zweierlei
Polenta



Vegetarisch

Gemüse-Kartoffelgratin mit Mascarpone
Spaghetti mit Ruccola, getrockneter Tomate und Parmesan
Gnocchi mit Paprika, Brokkoli und rotem Pesto
Rote-Beeterisotto mit Ziegenfrischkäse und Ölräuke



Dessert

Sanddorncreme mit Kirschragout
Crème Brulée
Panna Cotta mit Himbeermark
Geeistes Nougatmousse mit Eierlikörschaum
Kaiserschmarren mit Vanillesoße
Ragout von Waldbeeren mit Joghurteis

3 Gang Menü pro Person € 22.50

4 Gang Menü pro Person € 26.50

Für weitere Menüvorschläge stehen wir Ihnen gerne zur
Verfügung.

Zur Beachtung: einige Gerichte sind saisonal.

Menüs, Buffets und Catering

Tapa-Menü

Feine Salatspitzen mit Serranoschinken
und gelben Cherrytomaten

Sülzchen von mediterranem Gemüse mit Thunfischcrème



Steinpilzkartoffelsüppchen



Seeteufel in Serrano gebraten auf Zitronenrisotto

Bardierte Riesengarnelen auf Brotsalat

Kaninchenroulade im Wirsingmantel auf Balsamicolinsen

Trüffeltortelloni mit Olivenöl und Meersalz



Gebrannte Kaffeecrème mit Vanilleschaum

Manchego-Käse mit Feigensenf

pro Person € 26.50



Menüs, Buffets und Catering

Mecklenburger Buffet

Kalte Speisen

Heringsvariationen
Frische Jahreszeitensalate als Rohkost und mariniert
Arrangement von Räucherfisch
Mecklenburger Wurst- und Schinkenspezialitäten
Eisbeinsülzchen mit Remoulade

Brot und Butter



Warme Speisen

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Wurzelgemüse,

Mecklenburger gefüllter Nackenbraten auf Apfelrotkohl
Dorschfilet in Petersilien-Buttersauce mit Kohlrabistiften

Serviettenknödel,
Kartoffelgratin, Gemüsenudeln



Süßspeisen

Mecklenburger Götterspeise
Grießpudding mit Eierlikör
Kleines Käsebrett mit Kräcker und Trauben

pro Person € 23.00

Menüs, Buffets und Catering

Wismarer Fischbuffet

Kalte Speisen

Heringe in verschiedenen Marinaden
Gegrilltes und mit Kräutercreme gefülltes Gemüse
Garnelen in Olivenöl
Flusskrebsschwänze mit Knoblauchdip
Tomate und Mecklenburger Weichkäse
Geräucherter und hausgebeizter Ostseelachs mit
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Honig-Soße
Luftgetrockneter Schinken mit weißem Kohlsalat
Frische und angemachte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Baguette und Butter



Warme Speisen

Wismarer Fischsuppe

Fischpfanne von Ostseefischen
(Dorsch, Ostseelachs, Scholle, Hering)
mit Kaisergemüse
Hähnchenbrust mit Brokkoli-Blumenkohl
Kartoffelgratin, Butterreis, Dillkaroffeln



Dessert

Mecklenburger Tiramisu
Griesflammerie mit Kirschragout
Kabinettpudding

pro Person € 26.00

Menüs, Buffets und Catering

Tapa-Buffer

Suppe

(eine Suppe zur Auswahl)

Mecklenburger Kartoffelsuppe
Steinpilzsüppchen
Kürbiscreme
Orangen-Karottencreme
Kalte Gurkensuppe
Gazpacho

Vorspeisen

Variation von mariniertem & gegrilltem Gemüse
(z.B. kleine Tomaten gefüllt mit Frischkäse, Zucchini & Aubergine,
Wiesenchampignons mit feiner Pfeffercremefüllung,
bunter Paprika u.v.m.)
Cherrytomate & Baby- Mozzarella
Pikanter Geflügelsalat
Heringssalate rot-weiß
Frischkäse mit Krabbenfleisch
Feine Räucherlachspralinen

Hauptgänge

Tranchen vom Schweinelendenbraten
mit Rosmarinkartoffeln
Gebratener Zander gratiniert mit Pesto Gnocchi
Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Röstinchen
Confit von der Maispoularde in der Pastete
Trüffeltortelloni mit Meersalz

Dessert

Käse auf Apfel- Orangenragout
Frischer Obstsalat
Ananas - Kokoscreme
Ragout von Waldbeeren mit Vanilleschaum

Brotauswahl
Butter, Schmalz und Quark

pro Person € 27.50

Menüs, Buffets und Catering

Gala-Buffer

Vorspeisen

Blattsalate mit dreierlei Dressings
Verschiedene Rohkostsalate
Verschiedene Sorten gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Marinierte Meeresfrüchte
Gefüllte Eier mit Kaviar
Roastbeefröllchen mit Meerrettich und grünem Spargel gefüllt
Balsamicolinsen mit geräucherter Entenbrust
Wildterriner mit Sauce Cumberland
Gedämpfter Ostseelachs

Suppe

Rinderconsommé mit Gemüsestreifen
und Blätterteigstangen
oder
Steinpilz-Kartoffelsüppchen mit Krabbenfleisch

Hauptgänge

Surf & Turf
Rinderrücken vom Brett mit Garnelen und Portweinjus
Maispoularde mit Romanesko
Steinbeißerfilet mit Pastinaken-Paprikagemüse
Getrüffelte Tortelloni

2 Beilagen zur Auswahl

Rosmarinkartoffeln
Salzkartoffeln, Serviettenknödel,
Kartoffelgratin, Wildreismischung,
Gemüsenudeln, Tagliatelle

Desserts

Schokoladenmousse mit Mangoragout
Himbeer-Limettenmousse
Mundobstplatte

Brot, Butterauswahl

pro Person € 42.50