

## 3-Gang-Menüvorschläge für Feierlichkeiten

### Menü 1:

Rinderkraftbrühe „Madeira“

\*

Gebratenes

Warnow-Welsfilet

auf Tomaten – Lauchgemüse

in einer Safranrahmsauce mit grünen Bandnudeln

oder

### **Variation von verschiedenen Braten:**

Burgunderbraten, Schweinelende in einer Dijon- Senfruste und Hähnchenbrustfilet  
auf einer Waldpilzrahmsauce

dazu reichen wir eine Gemüseplatte der Saison und verschiedene Beilagen

z.B. Kartoffelklöße, Kroketten, Petersilienkartoffeln

\*

Beerengrütze mit Mövenpick Creme Vanilleeis

**Pauschalpreis ab mind. 25 Personen: 19,50 €**

### Menü 2:

„Mozarella Tomate“

Scheiben von Mozarella und Tomate angerichtet an feingeschnittenen Eisbergsalat  
garniert mit frischen Basilikum

\*

Gratiniertes Steinbuttfilet

angerichtet auf Blattspinat und gefüllt mit Tiefseegarnelen

dazu reichen wir eine Riesling- Kräuterrahmsauce und Petersilienkartoffeln

oder

„Boeuf Stroganoff“

Feinste Streifen vom argentinischen Rinderfilet in einer Rahmsauce  
mit frischen Champignons mit Sherry verfeinert

dazu reichen wir Butterspätzle

\*

Mousse au Chocolat

mit einem Hauch von Schottischen Single Malt Whisky

**Pauschalpreis ab mind. 25 Personen: 21,90 €**

### Menü 3:

Norwegischer Räucherlachs  
angerichtet an einem frischen Salat und einer Dill-Senfsauce  
verfeinert mit Crème fraiche

\*

Mecklenburger Zanderfilet gebraten  
angerichtet auf Safran- Wirsingrahmgemüse  
dazu reichen wir eine Natur- Wildreismischung

oder

Tranchierte Schweinelende mariniert mit Kräuter der Provence  
angerichtet auf Calvadosrahm mit gebutterten Apfelspalten und Kaiserschoten  
dazu reichen wir Kroketten

\*

Mövenpick Creme Vanilleeis mit heißen Kirschen

**Pauschalpreis ab mind. 25 Personen: 18,90 €**

### Menü 4:

Krabbenrahmsuppe  
verfeinert mit französischem Cognac

\*

Norwegisches Lachsfilet in einen Blätterteigmantel  
mit Blattspinat und einer Creme-Fraiche-Sauce ummantelt  
angerichtet an einer Safransauce und Natur- Wildreismischung

oder

Gegrilltes Argentinisches Rinderfiletsteak  
an einem knackig frischen Salat  
dazu reichen wir Pfefferrahmsauce und Kroketten

\*

Warmer Apfelstrudel  
mit einer Kugel Mövenpick Creme- Vanilleeis  
garniert mit frischgeschlagener Sahne

**Pauschalpreis ab mind. 25 Personen: 22,90 €**

### **Menü 5:**

**Glühweinkraftbrühe.**

\*

**Mecklenburger Entenbraten**  
auf Pflaumenmussauce mit  
Apfelrotkohl und Klößen.

\*

**Mousse au Chocolat.**

*ab € 15,00 pro Person*

### **Menü 6:**

**Ricotto-Lauchcremesuppe.**

\*

**Tranchierte Schweinelende**  
auf Gorgonzolasauce mit  
Mandelbrokkoli und Kroketten.

\*

**Limettenjoghurtcreme.**

*ab € 15,90 pro Person*

### **Menü 7:**

**Krabbenrahmsuppe.**

\*

**Wildschweinbraten auf Wacholderrahm**  
mit glaciertem Rosenkohl und  
Herzogenkartoffeln.

\*

**Eis mit heißen Kirschen.**

*ab € 16,90 pro Person*

### **Menü 8:**

**Glühweinkraftbrühe.**

\*

**Mecklenburger Entenbraten**  
auf Pfäumenmussauce mit  
Apfelrotkohl und Klößen.

\*

**Mousse au Chocolat.**

*ab € 18,50 pro Person*

### **Menü 9:**

**Ricotto-Lauchcremesuppe.**

\*

**Gebratenes Warnowwels-Filet**  
auf Safran-Wirsingrahm  
mit  
Vollkornreis

\*

**Limettenjoghurtcreme.**

*ab € 17,90 pro Person*

### **Menü 10:**

**Krabbenrahmsuppe.**

\*

**Wildschweinbraten auf Wacholderrahm**  
mit glaciertem Rosenkohl und  
Herzoginkartoffeln.

\*

**Eis mit heißen Kirschen.**

*ab € 18,90 pro Person*