

## Menüs

Die hier angebotenen Menü`s servieren wir Ihnen gern auf Teller oder auf dekorativen Platten mit Fleisch und Gemüse, dazu die Beilagen in Schalen. So kann jeder Ihrer Gäste nach seinem Geschmack schlemmen. Vor- und Nachspeise werden als Einzelportionen serviert. Die Menüs kochen wir für Sie ab 15 Personen.

Menü 1 = 26,90 €

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseeinlage  
MECKLENBURGER MISCHBRATEN VOM SCHWEIN, PUTE UND RIND  
dazu Gemüseauswahl der Saison, Petersilienkartoffeln und Kroketten  
GESTÜRZTE ROTE GRÜTZE mit Vanillesauce

Menü 2 = 27,90 €

KÜRBISRAHMSÜPPCHEN  
GESCHMORTER WILDKEULENBRATEN in Johannisbeersosse mit  
Waldpilzen und Apfelrotkohl dazu hausgemachte Klöße  
GRIEßFLAMMERIE mit Pflaumeneis

Menü 3 = 27,90 €

HÜHNERSÜPPCHEN mit Schwemmkloßchen  
LICHTENHÄGER RINDSSTÜCK geschmort in feiner Zwiebelsoße  
Speckbohnen und frisches Kartoffelrösti  
HIMBEER-MINZSORBET

Menü A 4 = 28,50 €

TOMATE mit BÜFFELMOZZARELLA und Basilikumpesto  
GEGRILLTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS im Speckmantel  
in Rahmchampignon Gemüse und Kartoffel-Ingwernocken  
HAÜSGEMACHTES TIRAMISU

Menü A 5 = 27,90 €

TOMATENSÜPPCHEN frischem mit Basilikum  
GEBRATENES LACHSFILET und gratiniertes Dorschfilet  
mit Bouillon-Gemüsekartoffeln  
ZITRONENCREME im Sektglas

Menü A 6 = 27,50 €

JAHRESZEITLICHER SALATTELLER  
mit Apfelvinaigrette  
COQ AU VIN aus der Hähnchenbrust  
FRISCHE ORANGENJOGHURTCREME

# Brunch Buffet

## **Vorspeisen**

*Schinken-Rühreier  
Geflügelsalat mit Früchten  
Magerjoghurt mit Waldbeeren  
diverse Brotaufstriche, Kräuterquark*

## **Kalte Speisen**

*Rauchschinken mit Melone  
Roastbeef englisch mit Sahnemeerrettich  
Nationale Käseauswahl, garniert mit Nüssen  
Dekorierte Butter*

## **Warme Speisen**

*Rinderkraftbouillon mit Eierstich  
Mecklenburger Mischbraten vom Schwein, Rind und Pute  
Gegrilltes Dorschfilet auf Tomaten-Zucchini Gemüse*

*Petersilienkartoffel  
Brot- und Brötchenauswahl*

## **Salate**

*Tomaten-Rucola-Salat  
Gurkensalat mit Dill*

## **Dessert**

*Teller mit Obstfilets  
Rote Grütze mit Vanillesauce*

**ab 15 Personen    Preis a. Person    29,00 €**  
**ab 20 Personen    Preis a. Person    27,50 €**

## Canapes und belegte Baguette

Canapés liegen im Trend, denn es macht Spaß, mit Fingern zu essen. Ein Canapé -Buffet bewirbt auf kommunikative und unkomplizierte Art und ist vor allem bei einer großen Gästeschar angesagt. Die Gäste bedienen sich selbst. Das entlastet den Gastgeber, und für ein gesprächsförderndes Ambiente ist schon mal gesorgt. Diese kleinen Kunstwerke werden mit frischen Gemüsen und Früchten, aromatischen Kräutern und exotischen Zutaten zubereitet.

**Zum Sattessen sollten Sie pro Person ca. 5-6 Canapés reichen.**

Roastbeef-Schnittchen  
mit Remouladencreme

Holländischer Gouda  
mit Wein und Salzbrezel

Rauchschinken mit  
vollreifer Melone

Matjestatar auf  
Pumpernickelscheibe

Poulardenbrust mit  
Curryfrüchten

Bavaria-Blue mit  
Käsecreme und Olive

Räucherlachs auf Frisseesalat  
Sahnemeerrettich

Schweinelendchen mit  
geraucher Leberfarc

Preis a. Canapé 2,10 €

Unsere belegten Baguette servieren wir Ihnen auf ansprechende Art. Jedes Baguette ist dekoriert und schmackhaft angerichtet und wird nach Ihren Wünschen belegt. Preis a. Baguette 1,75 €

## Kleines Snackbuffet

Tranchen vom luftgetrockneten Schinken an Netzmelone

Antipasti von Zucchini, Auberginen, Paprika, Oliven und  
Champignons mit mediterraner Kräutermischung

Medaillons vom Schweinefilet  
Kasslerbratenröllchen mit Meerrettich

Truthahnbrust garniert  
mit frischer Papaya und Weintrauben

Kirschtomaten-Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen  
Bunte Käse-Früchtespieße

### Dessert

Orangen-Quarkcreme  
Grissinigeback

ab 15 Personen  
Preis a. Person 19,50 €



# Buffet Lichtenhagen

## **Vorspeisen-Salate**

*Krebssalat mit Ananas und Cocktailsauce*

*Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce*

## **Kalte Speisen**

*Lammkeule rosa mit Minzsauce*

*Pommersche Schinkenauswahl an Melonenfilet*

*Hausgemachtes Sauerfleisch mit Kräuterremoulade*

*Nationale Käseauswahl, garniert mit Früchten*

*Dekorierte Butter*

## **Warme Speisen**

*Hühnersüppchen mit Schwemmkloßchen*

*Burgunderbraten in Rotweinjus  
mit Speckbohnen und Blumenkohl*

*Gegrilltes Dorschfilet  
auf Tomaten-Zucchinigemüse  
Kartoffel Rösti*



## **Salate**

*Tomaten-Rucola-Salat, Rote Beete Salat  
Zucchinischeiben in Knoblauch-Thymian-Öl*

## **Dessert**

*Zitronencreme im Cocktailglas*

*Teller mit Obstfilets*

**ab 15 Personen    Preis a. Person    29,50 €**

**ab 20 Personen    Preis a. Person    28,00 €**

# Buffet Elmenhorst

## Vorspeisen

*Hausgemachte Meerrettichmousse  
Gefüllte Eier mit Forellenkaviar*

## Kalte Speisen

*Rauch-Schinkenplatte mit Melone  
Käseauswahl vom Brett mit Olivenspießen  
Warnemünder Räucherfischspezialitäten mit Zitronenbutter  
Butterlocken und Baguette und Brötchenauswahl*

## Warmanteile

*Tomatenrahmsüppchen  
Geschmorte Ochsenbäckchen in der Kräuterjus  
Gegrillte Filetmedaillons in Zitronen-Thymian mariniert  
Gratiniertes Dorschfilet mit Goudakäse*

*Gebutterte Gemüseauswahl mit  
Karotten, Mandelbrokkoli und Champignons*

*Kartoffelbeilage nach Ihrer Wahl*

## Salate

*Tomatensalat mit geriebenen Schafskäse  
Kartoffel-Gurkensalat*

## Dessert

*Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Obstfilets von der Etagere*

**Preis a. Person 28,50 €  
ab 20 Personen**

# Flying Buffet

## **Suppe:**

<i>Ungarischer Goulaschtopf mit Weizenbaguette</i>	4,90 €
<i>Tomatenrahmsüppchen</i>	4,50 €

## **Kalte Speisen:**

<i>Chicken-Nuggets mit Sweet-ChilisaUCE</i>	2,90 €
<i>Räucherlachs-Pralinenröllchen</i>	3,30 €

<i>Lachstatar mit Meerrettich</i>	3,90 €
<i>Nordseekrabbensalat mit Spargel</i>	3,70 €

<i>Süß-saure Champignons mit Balsamico</i>	2,90 €
<i>Vitello Tornato mit Sardellensauce und Kapern</i>	3,90 €

<i>Kirschtomaten-Mozzarella-Basilikumspieße</i>	2,20 €
<i>Roastbeefröllchen gefüllt mit Meerrettich</i>	3,90 €
<i>Rauchschinken an Orangenmelone</i>	3,70 €

<i>Sate'Spieße mit Curry- Salsa</i>	3,70 €
<i>Kleine Partyklopse mit Tomatenchutney</i>	2,20 €

<i>Bunte Käsehäppchen mit Obst</i>	2,90 €
<i>Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Früchten</i>	3,30 €

<i>Halbierte gefüllte Eier</i>	2,20 €
<i>Kräuterbutter mit Stangenbaguette</i>	2,20 €

## **Dessert**

<i>Schokoladentiramisu</i>	2,90 €
<i>Früchte von der Etagere (Ananas, Weintrauben, Melone)</i>	2,90 €

## **Wie viele Fingerfoodteile benötigen Sie?**

Den Sättigungsgrad Ihrer Gäste bestimmen Sie ganz einfach durch die Anzahl der bestellten Fingerfood-Teile.

Aus Erfahrung empfehlen wir Ihnen:

<i>Kulinarische Aufmerksamkeit</i>	4 Fingerfood-Teile pro Person
<i>Kleiner Imbiss</i>	8 Fingerfood-Teile pro Person
<i>Fast sättigend</i>	12 Fingerfood-Teile pro Person
<i>Vollwertige Mahlzeit</i>	15-17 Fingerfood-Teile pro Person

# BBQ-Buffer

*Rindernackensteak „Merlin“  
Hausgemachte Bratwurstspezialitäten  
Putenbrustspieße mit Zucchini und Paprika  
Bauernkotelett mit Champignon-Zwiebelgemüse  
Lachsfilet in der Folie mit mediterranen Gemüse*

*dazu:*

*feurige Paprikasauce, Knoblauchmajonaise  
und Thymiansenf*

*Ofenkartoffel mit Kräuterschmand  
Rustikale Baguetteauswahl*

## **Sommersalate vom Buffet**

*Eingelegtes, gegrilltes Gemüse  
Tomatensalat mit Balsamico und gerösteten Kürbiskernen  
Gurkensalat mit Dill und Radieschen  
Sommerkartoffelsalat*

*Dessert*

*Joghurt-Orangencreme  
Melone und Weintrauben*

**ab 20 Personen**  
**Preis a. Person 29,50 €**



*Wie wär`s mal mit einem „Knusprigen Spanferkel“*

*Unsere Spezialität des Hauses:*

*Knuspriges Spanferkel, frisch aus dem Ofen. Von uns für Sie am Tisch  
tranchiert, dazu Rohkostsalate, ofenfrisches Brot und deftigem  
Sauerkohl. Zur warmen Jahreszeit servieren wir Ihnen auch gern Ihr  
Spanferkel in unserem Biergarten.*

*Preis a. Person 19,50 €  
ab 15 Personen*

# Unser Hochzeitsbuffet

## Warme Speisen

*Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Spargel*

*Schweinefilet in Rote-Bete-Rahmsauce*

*Roastbeef, rosa gebraten auf sautierten Champignons*

*Norweger Lachs frisch vom Grill an Sauce Choron*

*Rosmarinkartoffeln und Risotto*

*Marktgemüse der Saison*



## Kalte Speisen

*Große Käseauswahl vom Brett*

*Blue-Käse, Grünländer mit Pfeffer, Ziegenkäse, Castello Frischkäse*

*Französischen Tortenbrie, Gouda mit Nüssen*

*Auswahl von Räucherfischen mit Meerrettichdip*

*Parmaschinken an Orangenmelone*

*Mozzarella -Tomaten-Salat*

*Bunte Blattsalate mit Basilikumvinaigrette*

*Gemischter Brotkorb, Butterauswahl*

*Mousse au Chocolat*

*Rote Beerengrütze mit Vanillesauce*

*Orangencreme mit Erdbeermark*

*Frische Obstfilets von der Etagere*

*Preis a. Person 32,50 €*

*ab 20 Personen*



# Mediterranes Buffet

## Kalte Speisen

*Vitello Tonato mit Sardellensauce  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesankäse  
Honigmelonenschiffchen mit luftgetrocknenen Schinken  
Salami Spinata Romana*

## Warme Speisen

*Tomatenconsummè  
Kalbsrollbraten mit Speck und Salbei  
Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranen Gemüse*

*Gratiniertes Dorschfilet  
mit Basilikumpesto*

## Anti-Pasti

*Eingelegte Champignons, Paprika, Oliven,  
Zwiebeln, Tomaten, Zucchini*

*Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl  
Nudelsalat „Verona“*

## Käse und Brot

*Käseauswahl mit Früchten und Nüssen  
Italienische Brotauswahl / Gesalzene Butter*

## Dessert

*Tiramisu  
Frische Obstfilets von der Etagerer*

**ab 15 Personen    Preis a. Person    29,50 €**  
**ab 20 Personen    Preis a. Person    28,00 €**

# Getränke

## *Aperitif-Empfehlung*

*Wir servieren für Ihre Feierlichkeit den Aperitif  
auch gern in unseren Biergarten.*

### ***Variante 1:***

*Rotkäppchen Sekt  
trocken oder halbtrocken  
Orangensaft, Apfelsaft*

*Preis a. Person 3,90 €*

### ***Variante 2:***

*Prosecco, Bier  
Orangensaft und Mineralwasser  
Fingerfoot Lachstatar mit Meerrettich und Käsespieß mit Obst*

*Preis a. Person 9,50 €*

### ***Variante 3:***

*Rotkäppchen Sekt, Rostocker Pils  
Orangen- oder Apfelsaft und Mineralwasser  
Goulaschsuppe mit Baguette  
Obstspieß*

*Preis a. Person 11,50 €*

*Für die Nutzung unserer Video- und Musikanlage  
im Saal berechnen wir Ihnen folgende Tagessätze.*

<i>Musikanlage mit Licht</i>	<i>25,00 €/Tag</i>
<i>Videoanlage mit Beamer und Leinwand</i>	<i>25,00 €/Tag</i>
<i>Video- und Musikanlage</i>	<i>35,00 €/Tag</i>

# Weine

## *Weingut Kruft-Willems an der Mosel*

**2015er Rivaner - halbtrocken milde Säure**  
*Wein für jede Gelegenheit*

**2015er Riesling – trocken** *rassig und spritzig*

<i>Glas</i>	<i>0,20 l.</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Flasche</i>	<i>1,0 l.</i>	<i>17,50 €</i>

**2015er Dornfelder Rotwein – trocken**  
*rubinrot, intensive Fruchtnoten*

**2015er Dornfelder Rotwein – fruchtsüß**  
*vollmundig, süffig, Kirschnote*

**2015er Spätburgunder Rosé - trocken**  
*blumig, fruchtig, feine Beerennote*

**Merlot, Canine di Custozza - trocken**  
*Junge Waldbeere, harmoniert perfekt mit  
Mocca- und Schokoladentönen*

<i>Glas</i>	<i>0,20 l.</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Flasche</i>	<i>1,0 l.</i>	<i>17,50 €</i>



**Der besondere Riesling...**  
**2014er Veldenzer Kirchberg**  
*Spätlese - Trocken „Sur Lie“*  
*12 Monate Lagerung auf der Feinhefe im Holzfass machten aus diesem  
Wein ein extraktstoffreiches, komplexes Geschmackserlebnis.*  
*Zu vielen aromatischen Speisen und würzigem Käse*

*Flasche 0,75 l. 20,50 €*

# Getränke

## Weinbrand/Cognac

	4 cl	Flasche 0,7 l.
<i>Wilthener Goldkrone</i>	4,00 €	28,00 €
<i>Jacobi 1880</i>	4,00 €	30,00 €
<i>Asbach-Uralt</i>	5,00 €	50,00 €
<i>Hennessy VSOP</i>	6,50 €	
<i>Remy Martin VSOP</i>	6,50 €	
<i>Rum Captain Morgan, SPICED GOLD</i>	4,40 €	50,00 €

## Spirituosen

	4 cl	Flasche 0,7 l.
<i>Smirnoff Wodka</i>	4,40 €	50,00 €
<i>Nordhäuser Korn</i>	4,00 €	28,00 €
<i>Rostocker Doppelkimmel</i>	4,40 €	40,00 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	5,00 €	55,00 €
<i>Linie Aquavit</i>	5,00 €	
<i>Malteser Kreuz</i>	5,00 €	
<i>Jägermeister</i>	4,00 €	50,00 €
<i>Underberg</i>	2,50 €	
<i>Fernet Branca</i>	4,00 €	
<i>Havana Rum 3 Jahre</i>		50,00 €
<i>Bacardi Rum</i>		50,00 €



## Whisky

		4 cl	Flasche 0,7 l.
<i>Scotch</i>	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	5,00 €	55,00 €
	<i>Johnnie Walker Black Label</i>	6,50 €	
	<i>Dimple 12 Years</i>	6,50 €	
	<i>Chivas Regal 12 Years</i>	6,50 €	
<i>Bourbon</i>	<i>Jim Beam</i>	5,00 €	55,00 €
<i>Malt</i>	<i>Knockando 12 Years</i>	6,50 €	
<i>Irish</i>	<i>Tullamore Dew</i>	5,00 €	
<i>Tennessee</i>	<i>Jack Daniels No. 7</i>	5,00 €	
<i>Canadian</i>	<i>Canadian Club</i>	5,00 €	

# Getränke

## Aperitifs

<i>Martini weiß, rot mit Zitrone</i>	4,00 €
<i>Campari Soda/Orange</i>	4,00 €
<i>Sandemann Cherry, dry oder medium</i>	4,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	4,50 €
<i>Glas Sekt trocken oder halbtrocken</i>	2,90 €

## Alkoholfreie Getränke

<i>Glashäger Mineralbrunnen</i>	0,25 l	2,10 €
<i>classic, oder still</i>	0,70 l	5,50 €
<i>Stralsunder</i>	0,20 l	2,20 €
<i>Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale</i>	0,70 l	7,00 €
<i>Mirinda, Pepsi Cola, 7up, Spezi</i>	0,20 l	2,00 €
	1,00 l	9,50 €
<i>Loona Fruchtsäfte</i>		
<i>Orangensaft, Apfel klar, Bananennektar, Kirschnektar</i>	0,20 l	2,20 €
<i>Tomatensaft oder KiBa</i>	0,40 l	4,00 €
	1,00 l	9,50 €

## Unser Angebot an Bieren

<i>Rostocker Pils vom Faß</i>	0,30 l.	2,40 €
<i>Rostocker Pils vom Faß</i>	0,50 l.	3,80 €
<i>Mahn &amp; Ohlerich vom Faß</i>	0,30 l.	2,50 €
<i>Mahn &amp; Ohlerich vom Faß</i>	0,50 l.	3,90 €
<i>Krusovice, Dunkels vom Faß</i>	0,30 l.	2,50 €
<i>Krusovice, Dunkels vom Faß</i>	0,50 l.	3,90 €
<i>Clausthaler, alkoholfrei</i>	0,33 l.	3,00 €
<i>Flasche Schöffelhofer Weizen</i>	0,50 l.	3,90 €
<i>Alsterwasser</i>	0,30 l.	2,40 €

## Longdrinks

Es werden wahlweise 4 cl einer Spirituose mit Coca-Cola, Bitter Lemon, Bitter Tonic, Ginger Ale, Soda oder Fruchtsaft aufgefüllt und mit Mundeis gereicht. Preis a. Drink 4,50 €



# Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee komplett</i>		2,00 €
<i>Kanne Kaffee ca. 10 Tassen</i>		15,00 €
<i>Espresso</i>		2,80 €
<i>Becher Trinkschokolade</i>		2,20 €
<i>Cappucino</i>		3,20 €
<i>Latte Macchiato</i>		3,30 €
<i>Milchkaffee, Pott</i>		2,80 €
<i>Glas Tee</i>		2,20 €
<i>Glas Tee mit 2 cl Rum</i>		4,00 €
<i>Glas Grog mit 4 cl Rum</i>		4,50 €
<i>Glas Glühwein</i>		3,00 €

## *Alles für Ihre Kaffeetafel*

<i>Hochzeitstorte ab 30 Stück</i>		<i>ab 75,00 €</i>
<i>Schwarzwälder Kirschtorte, Mokka-Sahne-Torte, Quarksahne Torte, Zitrone-Sahne-Torte</i>	16 Stück	27,50 €
<i>Obsttorte mit Früchten nach Wahl (Gemischte, Erdbeer, Pfirsich, Mandarine)</i>	12 Stück	22,00 €
<i>Blechkuchen belegt mit Apfel, Kirschen, Pflaume, Rhabarber oder Butterstreusel</i>	20 Stück	34,00 €
<i>Kaffeeschüssel Kleines Petit four Gebäck</i>	<i>a. Person</i>	<i>4,50 €</i>

*Neu im Angebot:  
Eisbomben aus eigener Herstellung.  
Leckere Eisbomben zubereitet mit exotischen Früchten süßen  
Saucen und Schlagsahne.  
Preis a. Person 5,50 €*

# Pauschalangebote

## *Von Mittag bis Nachts 2,00 Uhr*

*Begrüßung mit Sekt  
und Sägebock*



*3-Gänge  
Hochzeitsmenü  
aus unserem Angebot*



*Hochzeitskaffeetafel  
mit einer Aufsatztorte*



*Festliches Abendbüfett  
mit kalten und warmen  
Spezialitäten*



*Getränke inklusive  
Wein und Sekt  
Rostocker Pils  
alkoholfreie Getränke  
und Spirituosen  
laut Anlage*

*Ihr Preis a. Person  
125,00 €*

## *Von Kaffee bis Nachts 2,00 Uhr*

*Begrüßung mit Sekt  
und Sägebock*



*Hochzeitskaffeetafel  
mit einer Aufsatztorte*



*Festliches Abendbüfett  
mit kalten und warmen  
Spezialitäten*



*Getränke inklusive  
Wein und Sekt  
Rostocker Pils  
alkoholfreie Getränke  
und Spirituosen  
laut Anlage*

*Ihr Preis a. Person  
89,00 €*

## *Von 18,00 - 2,00 Uhr*

*Festliches Abendbüfett mit kalten und warmen Spezialitäten aus unserer Küche  
Getränke inklusive Wein und Sekt, Rostocker Pils, alkoholfreie Getränke und Spirituosen  
laut Anlage*

*Ihr Preis a. Person 79,00 €*

# Unser Veranstaltungsräume

Raum	Größe
Festsaal im Obergeschoss	bis 70 Personen
Kaminzimmer	bis 25 Personen
Bürgerzimmer	bis 15 Personen
Biergarten	bis 80 Personen

## ***Pauschalgetränke***

*Der Getränkeausschank dieses Angebotes gilt bis 2,00 Uhr. Zum Ausschank kommen nur Getränke die in unserem Gasthaus getrunken werden.*

## ***Biere:***

*Rostocker Pils vom Faß, Krusovice, Dunkels vom Faß.  
Clausthaler alkoholfrei und Schöffelhofer Weizenbier aus der Flasche*

## ***Alkoholfreie Getränke:***

*Fruchtsäfte  
(Banane, Kirsch, Apfel klar, Orangen)  
Stralsunder Mineralwasser still und classic  
Tonic, Bitter Lemon, Coca Cola, Sprite, Fanta*

## ***Weine vom Weingut Kruft-Willems an der Mosel***

*Rotkäppchen Sekt  
halbtrocken und trocken*

***Heißgetränke:*** *Tasse Kaffee, Cappuccino, Espresso, Glas Früchte Tee*

## ***Spirituosen:***

*Wilthener Goldkrone  
Nordhäuser Korn, Havanna Rum  
Rostocker Doppelkümmel, Smirnoff Wodka  
Johnny Walker, Ramazotti, Dry Gin*

*Longdrinks nach Absprache*