

Menüvorschläge

werden fertig vorportioniert auf Tellern serviert

*** Menü I ***

à 18,50 EUR

Kraftbrühe „Celestine“
mit Eierkuchenstreifen

zart geschmorter Burgunderbraten in Rotweinsauce
dazu Apfelrotkohl
Erbsen- und Möhregemüse mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln

Eisbecher „Birne Helene“

*** Menü II ***

à 20,00 EUR

würzige Tomatensuppe
mit Schinkenstreifen und Sahnehäubchen

Jungschwein-, Rinder- und Kasselerbraten
dazu Blumenkohl, Möhren und junge Erbsen
Bratensauce
Kartoffelklöße

Eisbecher mit heißen Kirschen

*** Menü III ***

à 22,00 EUR

Kräftige Gemüsebouillon
mit Gemüsestreifen und Fleischeinlage

3 Schweinefilets auf dem Grill gebraten
dazu Champignons, Spargel, junge Erbsen, Blumenkohl und Möhren
mit Sauce Hollandaise
Herzoginkartoffeln

Eisbecher mit heißen Himbeeren

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
10 Pers.	X	--	X	--	--

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Januar 2016
Änderungen vorbehalten

Menüvorschläge

werden auf Platten, in Schalen und Schüsseln serviert

*** Menü IV ***

à 21,00 EUR

Mecklenburger Hochzeitssuppe
mit Spargel, Gemüse, Eierstich und Mettklößchen

Jungschwein- und Rinderbraten
zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern paniert
gemischte Gemüseplatte mit Spargel, Blumenkohl, Bohnen mit Speckstippe
Möhren und jungen Erbsen mit Sauce Hollandaise

Tomaten- und Gurkensalat
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten
verschiedene Soßen

Eisbecher mit verschiedenen Früchten und Sahne

*** Menü V ***

à 25,00 EUR

legierte Spargelcremesuppe

zartes Schweinefilet und Rumpsteak in Butter gebraten
Steak von der Putenbrust auf dem Grill gebraten
Hähnchenkeulen in Bierteig gebacken
Broccoli, Möhren, junge Erbsen mit Sauce Hollandaise

Brechbohnen mit Speckstippe
Champignons „Altdeutsche Art“
Salzkartoffeln und Herzoginkartoffeln
verschiedene Saucen

„Rote Grütze - Variation“
fruchtige rote Grütze mit Vanilleiscreme, garniert mit Sahne und Eiswaffel

*** Wildmenü ***

à 24,00 EUR

Leichte Waldpilzsuppe

Hirsch- und Wildschweinbraten mit Rotwein-Preiselbeeren- Soße
Blumenkohl und Broccoli mit Sauce Hollandaise
gebratene Pfifferlinge in Butter geschwenkt
Kartoffelklöße & Salzkartoffeln

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
10 Pers.	X	--	X	--	--

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Januar 2016

Änderungen vorbehalten