

*Land gut Hotel Hermann KG ▪ Albertsdorf Haus 13 ▪ 18182 Bentwisch
Telefon 0381 / 6667666 ▪ Fax 0381 / 6667668
www.land-gut-hotel.de ▪ land-gut-hotel@web.de*



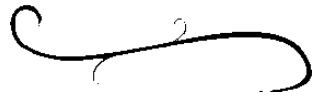
Menüvorschläge

Gern passen wir unsere Menüs Ihren individuellen Wünschen an.

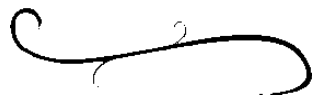
Bei jahresübergreifenden Buchungen behalten wir uns Preisänderungen vor.

3 - Gang Menü

*Hühnersüppchen mit Eierstich, Klößchen
& feinen Gemüsestreifen*



*Roulade vom Mecklenburger Rind
mit bunter Gemüseplatte
und Kartoffelauswahl*

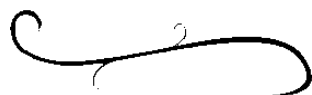


*Vanille-Eiscreme
mit heißen Kirschen,
Sahnehaube und Minze*

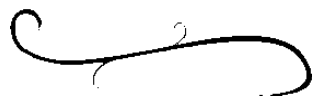
pro Person 18,90 €

*3 - Gang Menü
(ab 15 Personen)*

*Rinderkraftbrühe mit Fleischklößen,
Eierstich und feinen Gemüsestreifen*



*Mecklenburger Bratenplatte
(Rindersaftbraten, Kasselernacken und Putensaftbraten)
mit Burgundersauce, bunter Gemüseplatte
und Kartoffelauswahl*

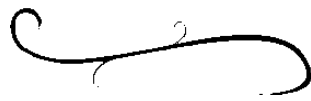


*Beerengrütze mit Sahnehaube
und Hohlhippe*

pro Person 19,90 €

*Der Klassiker „ Fisch und Fleisch“
3 - Gang Menü
(ab 15 Personen)*

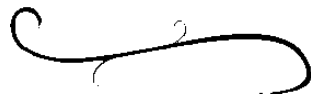
*Rinderkraftbrühe mit Fleischklößen,
Eierstich und feinen Gemüsestreifen*



*Mecklenburger Bratenplatte
(Rindersaftbraten, Kasselernacken und Putensaftbraten)
mit Burgundersauce, bunter Gemüseplatte
und Kartoffelauswahl*

&

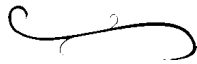
*Variation von Ostseefischen
(Lachs, Dorschfilet, Seelachsfilet)
mit Kräutersauce und Reis*



*Beerengrütze mit Sahnehaube
und Hohlhippe*

pro Person 27,90 €

3 - Gang Menü



*Klare Rinderkraftbrühe
mit feinen Gemüsestreifen
und Fleischklößchen*



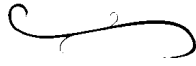
*Zarte Hirschkeule und mariniertes Schweinefilet
an Burgundersauce
Gebratene Champignons
Gemüseplatte
Kartoffelauswahl*



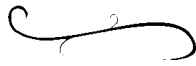
*Vanille-Eiscreme
an heißen Sauerkirschen
und Hohlhippe*

pro Person 29,90 €

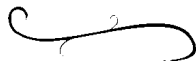
*4 - Gang Menü
(ab 15 Personen)*



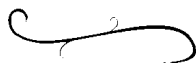
*Klare Rinderkraftbrühe
mit feinen Gemüsestreifen
und Fleischklößchen*



*Zanderfiletröllchen mit Garnele
Dillsahnesauce & Curry-Butterreis*



*Zarte Hirschkeule und mariniertes Schweinefilet
an Burgundersauce
Gebratene Champignons
Gemüseplatte
Kartoffelauswahl*



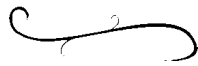
*Vanille-Eiscreme
an heißen Sauerkirschen
und Hohlhippe*

pro Person 38,50 €

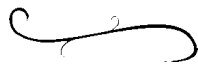
Hochzeitsmenü – Vorschlag

Zur Begrüßung:

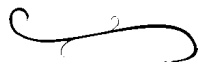
1 Gläschen prickelnder Rotkäppchen Sekt, halbtrocken



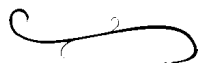
*Norddeutscher Kartoffeltaler
mit Tranchen vom Räucherlachs*



*Hühnersüppchen mit Eierstich
und feinen Gemüsestreifen*



*Braisierte Mecklenburger Schweinelende
an Robertsauce mit gratinierter Tomate
& Rahmchampignons
dazu
Kartoffelkroketten*



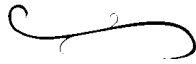
*Vanille-Eiscreme mit heißen Kirschen,
Sahnehaube & Minze*

pro Person 26,90 €

Hochzeitsmenü – Vorschlag

Zur Begrüßung:

Rotkäppchen Sekt, halbtrocken



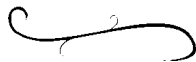
Adelheids Hochzeitssüppchen



*Zanderfiletröllchen mit Garnele
Dillsahnesauce & Curry-Butterreis*



*Braisierte Mecklenburger Schweinelende
Und Putenbrustbraten an grüner Pfeffersauce
dazu
Gemüse & Kartoffelauswahl*



Eisbuffet heiß & kalt

pro Person 34,90 €