



**Burg Neustadt Glewe**  
**Restaurant & Eventgastronomie**  
Alte Burg, 19306 Neustadt-Glewe  
Tel.: 038757/598477  
[www.burg-neustadt-glewe.de](http://www.burg-neustadt-glewe.de)



**DER CHEFKOCH EMPFIEHLT**

**Fingerfood**

*Gefüllte Pfirsiche mit Frischkäse und Curry*  
*Melone mit Schinken*  
*Hackbällchen*  
*Lachsröllchen mit Spinat*

**kalte Speisen**

*exotische Obstplatte*  
*Butterrose & Kräuterbutter*  
*ofenfrisches Baguette & kleine Partybrötchen*  
*Pikante Eierplatte auf Salat*  
*französische Käseauswahl mit Käse-Obst- Spieße*  
*Räucherfisch vom Müritzfischer*  
*Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico*

*buntes Salatbuffet. Saisonale Auswahl verschiedener Blatt-, Rohkost  
und angemachter Salate Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat dazu  
zweierlei Dressings*

*gegrilltes Gemüse mit Olivenöl mariniert und frischen Kräutern der Provence*

**Suppe**

*Hochzeitssuppe mit Pariser Möhren, Eierstich & Fleischbällchen*

**Feines aus Fluss und Meer**

*gebratenes Filet vom Saibling auf mediterranem Pfannengemüse dazu  
eine Kräutersauce*

**Aus Topf und Pfanne**

*Wildbraten auf Pfifferlinge in Rotweinsauce dazu Apfelrotkohl*  
*Schnitzel aus zartem Schweinefleisch mit buntem Gemüse in Butter*  
*Schweinemedallions in Waldpilzrahmsauce*  
*gefüllte Hähnchenbrust mit Frischkäse im Speckmantel auf buntem Pfannengemüse*

*dazu reichen wir als Beilage:*

*Frühkartoffeln in Rosmarin, vegetarischer Kartoffelgratin*  
*Herzogenkartoffeln*

**Desserts**

*roter Beerencocktail mit Vanillesauce*  
*Schokomousse hell & dunkel im Glas*  
*Mini- Pancake mit Blaubeeren*

***Das sind lediglich Vorschläge, zur weiteren Absprachen wenden Sie  
sich bitte an das Team von der Burg Neustadt Glewe.***

*Preis: 32,50 € / je Person  
ab 50 Personen*



**Burg Neustadt Glewe**  
**Restaurant & Eventgastronomie**  
Alte Burg, 19306 Neustadt-Glewe  
Tel.: 038757/598477  
[www.burg-neustadt-glewe.de](http://www.burg-neustadt-glewe.de)



**DER CHEFKOCH EMPFIEHLT**

**Fingerfood**

*Cocktailtomaten mit Mozzarella*

*bunt garnierte Hackbällchen*

**kalte Speisen**

*marinierter Bauernsalat*

*Tomatensalat*

*Gurken-Schmandsalat*

*gegrilltes Gemüse mit Olivenöl mariniert und frischen Kräutern der Provence*

*buntes Salatbuffet. Saisonale Auswahl verschiedener Blatt-, Rohkost und angemachter Salate, Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat dazu zweierlei Dressings*

**Feines aus Fluss und Meer**

*auf der Haut gebratenes Filet vom Seehecht neben Paprika-Zucchini Gemüse dazu Salzkartoffeln*

**Aus Topf und Pfanne**

*knusprige Maispoularde mit buntem Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren) dazu Kroketten*

*Medaillons vom Schweinefilet auf Champignon-Zwiebelgemüse dazu Kartoffelgratin*

*geschmorte Kasslerkamm neben Rahmsauerkraut dazu Salzkartoffeln*

**Desserts**

*Zitronenmousse mit Minze  
Roter Grütze mit Vanillesauce*

***Das sind lediglich Vorschläge, zur weiteren Absprachen wenden Sie sich bitte an das Team von der Burg Neustadt Glewe.***

*Preis: 28,50 € / je Person  
ab 50 Personen*