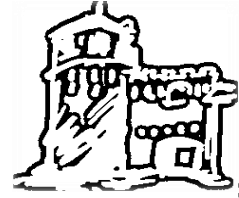


Burg Neustadt Glewe
Restaurant & Eventgastronomie
Alte Burg, 19306 Neustadt-Glewe
Tel.: 038757/598477
www.burg-neustadt-glewe.de



DER CHEFKOCH EMPFIEHLT

Fingerfood

Gefüllte Pfirsiche mit Frischkäse und Curry
Melone mit Schinken
Cocktailtomaten mit Mozzarella
Hackbällchen
Lachsrollchen 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: 27,50 € / je Person
ab 35 Personen*



Burg Neustadt Glewe
Restaurant & Eventgastronomie
Alte Burg, 19306 Neustadt-Glewe
Tel.: 038757/598477
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

geschmorter 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: 24,50 € / je Person
ab 35 Personen*

