



*Burg
Neustadt-Glewe*

Menü 1

Vorspeise:

Hochzeitssuppe mit Pariser Möhren, Eierstich & Fleischbällchen

Hauptgang (Plattenservice)

Aus Topf und Pfanne

*Schweinefilet im Speckmantel
Hähnchenbrustfilet „Camembert“
Schnitzel aus zarten Schweinefleisch*

Beilage

*4 Länder Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Erbsen),
gedünsteter Rosenkohl in Butter, Öl und Muskat,
braune Sauce*

Kartoffelvarianten

Frühkartoffeln und Kroketten

Dessert:

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

22,50 € pro Person



*Burg
Neustadt-Glewe*

Menü 2

Vorspeise:

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Hauptgang (Plattenservice)

Aus Topf und Pfanne

Rinderrouladen mit Waldpilzsauce

Mecklenburger Rippenbraten

marinierte Hähnchenkeulen

Beilage

4 Länder Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Erbsen),

Rotkohl, braune Sauce

Kartoffelvarianten

Röstkartoffeln mit Rosmarin und Krokette

Dessert:

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

25,50 € pro Person



*Burg
Neustadt-Glewe*

Menü 3

Vorspeise:

Wildsuppe vom Reh

Hauptgang (Plattenservice)

Aus Topf und Pfanne

Krustenbraten in Biersauce

Kassler auf Sauerkraut

marinierte Entenkeulen in Rosmarin

Beilage

4 Länder Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Erbsen)

Kartoffelvarianten

Klöße und Kroketten

Dessert:

gebackene Birnen mit Schokolade

25,50 € pro Person



*Burg
Neustadt-Glewe*

Menü 4

1.Gang:

Carpaccio vom Weiderind
mit Parmesan und Balsamico
dazu mariniertes Feldsalat

2.Gang: (Wahlgang)

Medaillons vom Hirschrücken
an Pfifferlinge-Gemüse-Pfanne und aromatisierte Rotweinsauce
dazu geröstete Frühkartoffeln

oder

auf der Haut gebratenes Filet vom Lachs
auf Tomaten-Gemüse-Pfanne, Zitronensauce
dazu ein cremiges Risotto

3.Gang:

Heiße Waffeln mit Beerenfrüchte

32,50 € pro Person



*Burg
Neustadt-Glewe*

Menü 5

1.Gang:

Französische Zwiebelsuppe
mit Parmesan und Weißwein

2.Gang: (Wahlgang)

Hähnchenbrust „Camembert“
auf Gemüsepfanne und aromatisierte Rotweinsauce
dazu Röstkartoffeln

oder

Saiblings Filet
auf mediterranen Gemüse, Kräutersauce
dazu Wildreis

oder

Mecklenburger Rippenbraten
mit Rotkohl und aromatisierte Rotweinsauce
dazu Schwenkkartoffeln

3.Gang:

Soufflé au Chocolat mit heißen Früchten

28,50 € pro Person