

<b>Brot und Backwaren</b>			
Weizenbaguette	1 Stück	ca. 500 gr	2,50 €
Ciabatta Classic	1 Stück	ca. 400 gr	4,00 €
Ciabatta Oliven	1 Stück	ca. 400 gr	4,00 €
Ciabatta Rustical	1 Stück	ca. 400 gr	4,00 €
Gastrobrote dunkel 6-fach KÜRBISKERN/ROGGEN/FINNENBROT/SONNENBLUMKERN	4 Stück	ca 4 x 500 gr	16,00 €
Partysonne klein	1 Stück	14 Einheiten	5,60 €
Laugenbrezel	20 Stück	ca 130 gr	1,30 €

<b>Butter</b>			
Butterrose	ab 20 Personen	pro Person	0,70 €
Butterrose (Kräuterbutter)	ab 20 Personen	pro Person	0,85 €
Butter als Weinrebe	ab 20 Personen	pro Person	0,70 €

<b>Obst</b>			
Obstkorb	ab 10 Personen	pro Person	5,00 €
Obstplatte	ab 25 Personen	pro Person	5,50 €

<b>Käse</b>			
Käseplatte (internationale Käsespezialitäten)	(10-20 Personen 8 Sorten)	pro Person	6,00 €
Käseplatte (internationale Käsespezialitäten)	ab 20 Personen 12-14 Sorten	pro Person	6,00 €

<b>Fisch</b>			
geräucherter Stör als Schaustück, gebeizte Polarmeerforelle, Garnelenspieße, Eihälften, FlußIrebse, Honig-Senfsauce	ab 20 Personen	pro Person	11,00 €
	ab 40 Personen	pro Person	10,50 €
	ab 60 Personen	pro Person	10,00 €
Lachs oder Zwergwels anstelle des Stör ansonsten wie vor	ab 20 Personen	pro Person	10,00 €
	ab 40 Personen	pro Person	9,50 €
	ab 60 Personen	pro Person	9,00 €
Fischplatte mit Räucheraal, Forellenfilet, Lachs und Butterfisch	ab 10 Personen	pro Person	12,00 €

<b>Wurst und Schmalz</b>			
Wildschwein-Zwiebel-Preiselbeerenschmalz im Glas für jeweils 10 Personen	ab 10 Personen	Glas	7,00 €
Kassleraufschnitt, Putenbrust, Tiroler Schinkenspeck, Katenrauchwurst, geräuchertes Schweonefilet, Ungarische PIK-Salami, Italienische luftgetrocknete Salami Milanese, Geflügelcocktail	ab 10 Personen	pro Person	7,50 €
	ab 20 Personen	pro Person	7,50 €
	ab 40 Personen	pro Person	7,00 €

<b>Vorspeisen Antipasti</b>			
gemischte Antipastiplatte mit ital. Spezialitäten aus der Restaurantküche (Hachchampignons, Cherrytomaten, Kräuteroliven, Auberginenröllchen, gefüllte Paprika)	ab 10 Personen ab 20 Personen ab 40 Personen	pro Person pro Person pro Person	6,50 € 6,00 € 5,50 €
Tomaten-Mozzarella-Platte mit Balsamicocreme und Basilikumpesto (normaler Mozzarella)	ab 10 Personen	pro Person	2,00 €
Tomaten-Mozzarella-Platte mit Balsamicocreme und Basilikumpesto (Mozzarella aus Büffelmilch)	ab 10 Personen	pro Person	3,00 €
Tomaten-Mozzarella-Platte mit Balsamicocreme und Basilikumpesto (Burrata-Mozzarella aus der Sahne der Büffelmilch)	ab 10 Personen	pro Person	4,00 €
Kaisersüßwürfel-Cocktail im Glas	ab 10 Personen	pro Person	2,50 €
Lammfleisch-Bohnencocktail in der Schale	ab 10 Personen	pro Person	2,50 €
Heringshappen-Cocktail mit Birne, Kürbis und Kardamom in der Schale	ab 10 Personen	pro Person	2,50 €
Heringshappen-Cocktail in Sahne-Joghurtsauce mit Apfel und Lauch in der Schale	ab 10 Personen	pro Person	2,50 €
Hausgemachte Rollmöpfe für das Katerfrühstück in der Schale	ab 10 Personen	pro Person	2,50 €
Matjeshappen-Cocktail mit Preiselbeeren in der Schale	ab 10 Personen	pro Person	2,50 €
Rinderfilet-Carpaccio mit Waldbeerenpesto auf großer Platte	ab 10 Personen	pro Person	4,00 €

<b>Salate</b>			
Rotkrautsalat klassisch	ca 1 kg in der Schale		7,50 €
Weißkrautsalat klassisch	ca 1 kg in der Schale		7,50 €
Gurkensalat klassisch	ca 1 kg in der Schale		10,00 €
Tomatensalat klassisch	ca 1 kg in der Schale		10,00 €
Bohnensalat klassisch	ca 1 kg in der Schale		10,00 €
Griechischer Salat (Fetakäse, Paprika, Porree, Oliven, Zwiebeln, Vinaigrette mit Olivenöl)	ca 1 kg in der Schale		22,00 €
Hirtensalat (milder Schafskäse, Paprika, Zwiebeln, lauch, Oliven, pikante Vinaigrette)	ca 1 kg in der Schale		25,00 €
Hähnchen-Filet Salat (Hähnchenfilet, Paprika, getrocknete Tomaten, grüne Oliven, Balsamdressing mit Olivenöl und Knoblauch)	ca 1 kg in der Schale		25,00 €
Italienischer Thunfischsalat (Thunfisch, Tomaten, Mais, Paprika, Kapern, Öl)	ca 1 kg in der Schale		25,00 €
Frutti de Mare (Flusskrebsschwänze, Tintenfisch, Garnelen, Tomaten, Oliven, Paprika, Knoblauchvinaigrette)	ca 1 kg in der Schale		30,00 €

<b>Dessert</b>			
Waldmeister-Erdbeergelee	ab 10 Personen	im Cocktailglas	2,50 €
Mousse au Chocolate mit Vollmilchschokolade, Rum und Tonkabohne	ab 20 Personen	im Cocktailglas	4,00 €
Mousse au Chocolate mit weißer Schokolade, Orangenzesten & Orangenlikör	ab 20 Personen	im Cocktailglas	4,00 €
Tiramisu mit Amaretto und Espresso	ab 20 Personen	in einer Schale	4,00 €
Joghurt-Zitronencreme	ab 20 Personen	im Cocktailglas	3,00 €
Crème "Gand Manier" mit Joghurtcreme und Orangenlikör	ab 20 Personen	im Cocktailglas	4,00 €
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	ab 10 Personen	im Cocktailglas	2,50 €
Teilschokolierete Früchte am Spieß	ab 10 Personen		2,50 €
Fruchtcocktail	ab 10 Personen	im Cocktailglas	3,50 €

<b>Petit Fours</b>			
"Chocolate" 8-fach sortiert (Vanille-Haselnuss-Törtchen, Karamell-Ganache-Vanille, Zitronen-Schokoladen-Gebäck, Schokoladen-Himbeer-Würfel, Ganache-Kaffee-Sandgebäck, Schokoladen-Rauten, Lebkuchen-Ganache-Mandarinen, Gianduja-Würfel)	3 Wochen Vorbestellzeit	48 Stück	72,00 €
"Tradition & Chic" 4-fach sortiert (10xSaint-Honoré Karamell-Tartlets, 5xMini-Schokoladen „religieuse“, 10 Mini-Schokoladen-Éclairs, 5xPraline Choux Paris Brest)	3 Wochen Vorbestellzeit	30 Stück	45,00 €
"Le Moderne" 8-fach sortiert (Knusprige Milchsokoladen-Passionsfrucht, Financier-Küchlein mit Zitronen-Limetten-Kompott, Mini-Schoko-Nuss Praline, Kokos-Mango-Passionsfrucht, Schoko-Tonkabohne, Mara-de-bois-Erdbeere auf Vanillebiscuit, Apfel-Kuppel-Tatin karamellisiert, Himbeer-Litschi-Barren)	3 Wochen Vorbestellzeit	56 Stück	84,00 €
Manufaktur Petit Fours 4-fach sortiert (Grüner Apfel, Arabica Kaffee, Zitrone Pur, Zartbitterschokolade)	3 Wochen Vorbestellzeit	56 Stück	84,00 €
Wiener Konfekt 4-fach sortiert (Schokolade, Himbeer, Zitrone, Mocca)	3 Wochen Vorbestellzeit	56 Stück	84,00 €

<b>Fischgerichte</b>			
gebratenes Polarmeerforellenfilet auf Sahne-Senfsauce	ab 10 Personen	ca 100 gr	5,00 €
Seezungenfiletröllchen in Speck gebraten mit Zitronengras auf Weißweinsauce	ab 10 Personen	ca 80 gr	5,00 €
Atlantik-Dorsch-Loins im Schinkenmantel gebraten auf Dillsauce	ab 10 Personen	ca 100 gr	5,00 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Petersiliensauce	ab 10 Personen	ca. 100gr	5,00 €

<b>Süppchen als Vorspeise</b>			
Pikantes Wildrahmsüppchen mit Fleischeinlage und Pilzen (Herbst, Winter)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Hochzeitsuppe (Frühjahr, Sommer)	ab 20 Personen	0,2 l	2,50 €
Wildkraftbrühe (Herbst)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Maronensüppchen mit Zitronenmelisse (Herbst)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Ochsenschwanzsuppe (Ganzjährig)	ab 20 Personen	0,2 l	3,50 €
Fruchtig pikante Fischsoljanka mit Ostseedorsch, Ananas und viel Gemüse (Ganzjährig)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Birnen-Sellerie Süppchen (Herbst, Winter)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Cocobello-Süppchen (Kokosnuss und Möhren)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Möhren-Ingwer Süppchen (Sommer)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Tomaten-Orangen Süppchen - mediterran pikant (Sommer, Herbst)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Asiatisches Kürbissüppchen (Herbst, Winter)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Spargelcremesüppchen (Frühsommer)	ab 20 Personen	0,2 l	3,00 €
Pfifferlings-Rahm Süppchen (Sommer)	ab 20 Personen	0,2 l	4,00 €
Steinpilz-Rahm Süppchen (Herbst)	ab 20 Personen	0,2 l	4,50 €
Champignon-Rahm Süppchen (Ganzjährig)	ab 20 Personen	0,2 l	2,50 €
Hummer Süppchen mit Garneleneinlage	ab 20 Personen	0,2 l	3,50 €
Deftige Soljanka	ab 20 Personen	0,2 l	2,00 €

<b>Eintöpfe als Hauptgang</b>			
Echtes Ungarisches Kesselgulasch	ab 10 Personen	0,5 l	6,00 €
Kesselgulasch Rind/Schwein/Pilze	ab 10 Personen	0,5 l	6,00 €
Fruchtig pikante Fischsoljanka mit Ostseedorsch, Ananas & viel Gemüse	ab 10 Personen	0,5 l	6,00 €
Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Speck und Kassler	ab 10 Personen	0,5 l	5,00 €
Erseneintopf mit reichlicher Fleischeinlage & geschnittenen Würstchen	ab 10 Personen	0,5 l	5,50 €
Deftiger Kohleintopf mit Schweinbauch und Kassler	ab 10 Personen	0,5 l	5,00 €
Mecklenburger Linseneintopf süß-sauer mit Lungenwurst	ab 10 Personen	0,5 l	5,50 €

<b>Rindergerichte</b>			
Marinierte Rinderfiletmedaillons auf Portweinsauce (medium bei Anlieferung)	ab 10 Personen	ca 150 gr	9,00 €
Rinderroulade klassisch in der eigenen Bratensauce	ab 10 Personen	ca 100 gr	5,00 €
Rheinischer Sauerbraten in Sauerbratensauce	ab 10 Personen	ca 150 gr	5,50 €
Tafelspitz in Meerrettichsauce	ab 10 Personen	ca 150 gr	5,50 €
Roastbeef im Kräuter-Salzmantel - lauwarm am Stück	ergibt ca. 40 Scheiben a´ 50gr	Stk. ca. 2 kg nach Schmorverlusten	95,00 €
Filetgulasch "Stroganow"		0,2 l	5,50 €
geschmorte Kalbsbäckchen in einer Orangensauce		ca. 150 gr	6,00 €

<b>Geflügel- und Wildgeflügelgerichte</b>			
Hähnchenbrustroulade im Speckmantel gefüllt mit Frischkäse und Tomatenfilet auf einer Thymiansauce	ab 10 Personen (1 Brust ergibt 2 Portionen)	ca 100 gr (1/2 Brust)	5,00 €
Hähnchenkeule mediterran gefüllt mit Oliven, Paprika und Frischkäse	ab 10 Personen	ca. 250gr	6,00 €
Hähnchenkeule asiatisch gefüllt mit Litschi und Pflaumen auf einer süß-sauren Sauce	ab 10 Personen	ca. 250gr	6,00 €
Hähnchenkeule naturell auf Bratenbutter	ab 10 Personen	ca. 200gr	4,50 €
Geschmorte Entenkeule - mecklenburgisch mit Trockenobst auf Backobstsauce (Herbst/Winter)	ab 10 Personen	ca. 250gr	7,00 €
Putenrollbraten gefüllt mit Frischkäse, Paprika und Oliven auf süß-saurer Orangensauce	ab 10 Personen	ca. 200gr	5,50 €
Putenrollbraten gefüllt mit grünem Pfeffer und Ananas auf Ananassauce mit Curry	ab 10 Personen	ca. 200gr	5,50 €
Gefüllte Ente Mecklenburger Art dazu Backobstsauce	3,5 kg 5-7 Personen	Stück	40,00 €
Babypute naturell	3,5 kg 5-7 Personen	Stück	41,00 €
Partypute naturell	7,5 kg 12-16 Portionen	Stück	80,00 €
Mecklenburger Gänsebraten dazu Backobstsauce	4,2 kg 8-10 Portionen	Stück	60,00 €
Chicken Nuggets für die Kids	ab 10 Personen	5 Stück	4,00 €
Chicken Wings für die Kids	ab 10 Personen	6 Stück	5,00 €
Fasanenbrust im Serranoschinkenmantel auf Minzsauce	ab 10 Personen	ca 150gr	7,00 €
Ausgelöste Wachtel (OHNE Knochen) im Serranoschinkenmantel, gefüllt mit einer Geflügelfarce und einem Wachtelei	ab 10 Personen 1 Wachtel ergibt 2 Portionen	ca. 100 gr	7,50 €

<b>Schweinefleischgerichte</b>			
Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersauce	ab 10 Personen	2 Medaillons p.P.ca. 150 gr	6,00 €
Schweinerollbraten mediterran mit Weißweinsauce	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,50 €
Schweinrollbraten asiatisch mit scharfer Currysauce	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,50 €
Schweinrollbraten mecklenburgisch mit Trockenobstsauce	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,50 €
Schweinbauchroulade gefüllt mit Sauerkraut, Gurken und Zwiebeln in der Bratensauce	ab 10 Personen	ca. 150 gr	6,00 €
Schweinekrustenbraten in der Bratensauce	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,50 €
Burgunderschinkenbraten mit Rotweinsauce	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,50 €
Schweinenackenbraten gepökelt mit Thymiansauce	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,50 €
Kasslerlachsbraten mit Rotweinsauce	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,50 €
Spanferkelbraten mit Altbiersauce	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,50 €
bei weiteren Hauptkomponenten	ca. 150 gr. m.K		4,00 €
Spanferkel als Hauptkomponente	ca. 500 gr. m.K		10,00 €
Spanferkel im Ganzen gebacken	ca. 10 kg m.K.		100,00 €

<b>Wildgerichte</b>			
Wildschweingulasch mit Waldpilzen	ab 10 Personen	ca 250 gr	6,00 €
Wildschweinhaxen in Rotweinsauce	ab 10 Personen	ca 300 gr m.Knochen	6,00 €
Wildschweinbraten aus der Keule naturell OHNE Knochen	20 Portionen pro Keule	Bratgewicht ca. 4 kg	100,00 €
Wildschweinrollbraten aus der Keule gefüllt mit Sauerkirschfarce, ohne Knochen	20 Portionen pro Keule	Bratgewicht ca. 4 kg	100,00 €
Rehragout mit Preiselbeeren	ab 10 Personen	ca 200 gr	6,00 €
Rehrollbraten aus der Keule gefüllt mit einer Preiselbeerfarce auf einer Rotweinsauce	ca. 10 Portionen pro Keule	Bratgewicht ca. 2 kg	64,00 €
Rotwildragout mit Waldpilzen	ab 10 Personen	ca. 250 gr	7,00 €
Hirschroulade mit einer Füllung aus Champignons, Aprikosen und Zwiebeln auf Rotweinsauce	ab 10 Personen (1 Roulade ergibt 2 Portionen)	ca. 90 gr	4,00 €

<b>Lammgerichte</b>			
Marinierte Lammsteaks unter der Kräuterkruste in einer Thymiansauce	ab 8, 16, 24, etc Portionen	ca 80 gr	5,00 €
Marinierte Lammsteaks in einer Minzsauce	ab 8, 16, 24, etc Portionen	ca 80 gr	5,00 €
Lammkeulen-Rollbraten gefüllt mit Thymian und Ruccola auf einer Thymiansauce	ca 10 Portionen pro Keule	Bratgewicht 1400 gr	40,00 €
Lammragout	ab 10 Portionen	ca 250 gr	5,50 €
Lammtopf mit Frühlingsgemüse in einem Weißweinfond (deftiger Französischer Lammtopf frei nach Paul Bocuse)	ab 10 Portionen	ca 250 gr	6,00 €

<b>Sättigungsbeilagen</b>			
Marinierte Kräuterdrillinge (Rosmarienkartoffeln)	ab 10 Personen		2,50 €
Salzkartoffeln	ab 10 Personen		1,50 €
Kartoffelspalten	ab 10 Personen		2,00 €
Dillkartoffeln	ab 10 Personen		1,50 €
Ofenkartoffelscheiben mit Sour Creme	ab 10 Personen		2,50 €
Kartoffelklöße	ab 10 Personen		2,50 €
Safranreis	ab 10 Personen		2,00 €
Basmatireis	ab 10 Personen		1,00 €
Wildreismischung	ab 10 Personen		1,50 €
Kartoffelgratin	ab 10 Personen		4,50 €

<b>Gemüse</b>			
Buttererbsen	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Deftiges Sauerkraut	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Frisches Apfelrotkohl	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Frisches Preiselbeeren-Rotkohl	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Bohnenbündchen im Speckmantel	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Rahmwirsing (nur von Oktober bis Februar verfügbar)	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Gebratene Champignons oder Champignons in Rahm	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Blattspinat in Rahm	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Fenchelgemüse	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Vanillespitzkohl (nur von September bis Dezember verfügbar)	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Schwarzwurzeln in Rahm oder in Mandelbutter (nur von Oktober bis Dezember verfügbar)	ab 10 Personen	ca. 150 gr	2,50 €
Grünkohl (nur von November bis Januar verfügbar)	ab 10 Personen	ca. 250 gr	2,50 €
Schmorkohl norddeutsch (Kluftkohl) mit Hackbällchen	ab 10 Personen	ca. 400 gr	3,50 €
frisches Marktgemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi) mit Mandelbutter überzogen	ab 10 Personen	ca. 150 gr	3,50 €
Dümmeraner Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel, Blumenkohl, Kohlrabi, Bohnen)	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,00 €
Mediterranes Marktgemüse (Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Broccoli, Zucchini, Bohnen, Cherrytomaten)	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,00 €
Gebratene Edelpilze	ab 10 Personen	ca. 150 gr	4,00 €
Spargel mit Mandelbutter überzogen (Preis von Anfang Mai bis Ende Juni)	ab 10 Personen	ca. 250 gr	5,00 €
Spargel mit Mandelbutter überzogen (Preis von August bis Februar)	ab 10 Personen	ca. 250 gr	6,00 €
Gebratene Pfifferlinge (nur von Juni bis Mitte September verfügbar)	ab 10 Personen	ca. 150 gr	6,00 €
Gebratene Steinpilze (nur im Sept und Okt verfügbar)	ab 10 Personen	ca. 150 gr	8,00 €
Grünkohl mit Kasslerbraten und Lungenwurst (nur von November bis Januar verfügbar)	ab 10 Personen	ca. 550 gr	8,00 €