

...schöne Zeit  
am Tollensesee



**BADEHAUS**

★★★ Hotel & Restaurant



## Menüvorschläge

Das Hotel BADEHAUS bietet Ihnen den idealen Rahmen für Empfänge, Feierlichkeiten und Veranstaltungen jeder Art.

Wir möchten, dass Ihre Veranstaltung erfolgreich ist.

Deshalb sorgt unser kompetentes Team für den reibungslosen Ablauf. Damit Sie sich wirklich um nichts kümmern müssen – außer um Ihre Gäste.

In einem persönlichen Vorgespräch planen wir gemeinsam den besonderen Tag. Wir besprechen dann alle Details wie Datum, Uhrzeit, Personenzahl, Tischgröße, Menüauswahl, die dazu passenden Getränke, Servietten und Kerzenfarbe, Dekoration und so weiter.

Die vor Ihnen liegenden Menüvorschläge wurden als Anregung von unserem Küchenchef zusammengestellt.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch individuelle und saisonale Menüs entsprechend Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

**Alle Menüs werden jeweils für Ihre Veranstaltung zubereitet.**

**Die nachfolgenden Preise gelten ab 10 Personen bei einheitlicher Menübestellung.**

Im Menüpreis enthalten sind: Vasen mit Schnittblumen, Kerzen und Servietten.

Blumengestecke können gegen Aufpreis bestellt werden.

Für Kinder bis sechs Jahre berechnen wir keinen Menüpreis,  
für Kinder von sieben bis zehn Jahren berechnen wir den halben Menüpreis.

Bitte geben Sie uns die aktuelle Personenzahl Ihrer Feier bis spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung genau bekannt.

**Zur Detailabsprache stehen wir Ihnen gern nach telefonischer Vereinbarung zur Verfügung.**

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung

Ihre Familie Hein  
und das Team vom BADEHAUS

Hotel >BADEHAUS<  
Parkstraße 3+4  
17033 Neubrandenburg

Tel.: 0395-571924-0  
Fax: 0395-571924-22

## **MENÜ N1**

Rinderkraftbrühe mit reichlichen Einlagen  
mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und Kräutern



Herzhafte Bratenvariation  
Gefüllter Schweinerücken, geschmorter Rinderbraten und Kalbsbraten,  
dazu Gemüse der Saison, Apfelrotkohl und Champignons,  
serviert mit Salzkartoffeln und Krokette



Bourbon Vanilleeis  
mit lauwarmen Kirschen und Sahnehaube

22,70 EURO

## **MENÜ N2**

Kartoffel-Kräuterschaumsuppe  
mit geräucherten Lachsstreifen



Filetvariation  
Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon,  
an Pfeffersauce, mit Kräuterbutter,  
dazu Gemüse der Saison und Rahmchampignons,  
serviert mit Kartoffelgratin und Krokette



Duett aus weißer und dunkler Schokoladenmousse  
mit frischen Früchten

27,60 EURO

## **MENÜ N3**

Tomaten-Ingwersuppe mit frittiertem Rucola



Duett vom Fischfilet  
Zander und Lachs gebraten, garniert mit einer Garnele,  
auf Streifen von Wurzelgemüse, mit Mandelbrokkoli,  
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln und Buttereis



Joghurt-Honig-Terrine  
auf Himbeerpüree, garniert mit frischen Früchten

24,50 EURO

## **MENÜ N4**

Möhren-Tomaten-Suppe  
mit Rosmarin-Milchschaum



Kabeljaufilet mit einer Pekannusskruste  
an Orangensauce, mit zarten Buttermöhren,  
serviert mit Nocken aus Kartoffelstampf mit Dill



Karamell-Panna-Cotta  
mit Schokoladensauce

24,30 EURO

## **MENÜ N5**

Karotten-Ingwersüppchen  
mit Kressesahne



Maispoulardenbrust im Speckmantel  
auf grüner Pfeffersoße  
dazu gebratenen Champignons,  
Gemüse der Saison und Kroketten



Hausgemachte Rote Beerengrütze  
mit Vanillerahm

21,50 € EURO

## **MENÜ N6**

Steinpilzsuppe mit Croutons  
mit Steinpilzen und Eierkuchenstreifen



Braten aus der Hirschkeule  
in Wacholderrahm-Sauce  
mit sautierten Waldpilzen und Rosenkohl,  
dazu servieren wir Kartoffelklöße



Erdbeer-Maskarpone-Creme  
mit Bourbon-Vanille und frischen Früchten

24,50 EURO

## **MENÜ N7**

Klare Suppe von Strauchtomaten mit Basilikumklößchen



Lammrückenfilet unter einer Feigensenfkruste  
auf Ratatouille, mit Schnippelbohnen,  
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln



Crème Brûlée  
mit Hippengebäck und Orangenfilets

27,50 EURO

## **MENÜ N8**

Selleriecremesuppe mit gebackener Petersilie



Medaillons von der Schweinelende im Speckmantel  
auf Pfirsichrahmsauce, mit Mandelbrokkoli und Rahmchampignons  
dazu servieren wir Herzoginkartoffeln



Kokosmousse mit Batida de Coco verfeinert  
auf Ananas-Mangospalten

23,90 EURO

## **MENÜ N9**

Rote Beete Suppe mit Crème fraîche verfeinert



Medaillons von der Kalbshälfte mit Salbei und Parmaschinken gefüllt  
auf cremiger Marsallasauce  
serviert mit gebratenen Gnocchi



Tirami Sù mit hausgemachtem Mandeleis und Feigen

26,40 EURO