



# BADEHAUS

★★★ Hotel & Restaurant

*...schöne Zeit am Tollensesee*

## Büffetvorschläge

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.

Die vor Ihnen liegenden Büffetvorschläge wurden als Anregung von unserem Küchenchef zusammengestellt. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch individuelle und saisonale Büffets entsprechend Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

**Alle Büffets bereiten wir ab 20 Personen für Sie vor.**

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: 0395-571924-2

# Büffet Badehaus

## Suppe

Kartoffelsuppe  
mit Lachsstreifen und Croutons



## Salate

bunte Salatauswahl mit Dressing  
Tomatensalat mit Basilikum-Dressing  
Eiersalat mit Schinken,  
Heringssalat mit Roter Beete  
Kartoffelsalat mit Gurken und Zwiebeln



## Vorspeisen

Fischplatte, rustikal mit Räucherfisch: Lachs, Makrele, Forellenfilet  
und Sahne-Meerrettich,  
Matjesfilet auf Hausfrauensauce und Gabelrollmöpfe  
Schweinerücken, gebraten und fein garniert  
Sauerfleisch, hausgemacht mit Remouladensauce  
Schweinemetz mit Zwiebeln  
Hackfleisch-Bällchen  
Schinkenröllchen gefüllt  
Käse-Spezialitäten, herzhaft und deftig  
Eier gefüllt mit Kräutermayonnaise



## Warme Gerichte

Schinken-Krustenbraten mit Honig mariniert, auf Sauerkraut mit Kräuterkartoffeln  
gebackene Gemüsezwiebel gefüllt mit Schweinemetz  
Seelachsfilet überbacken mit Tomaten und Käse auf Reis



## Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Schokoladen-Maskarpone-Creme

Preis pro Person 22.50 €

# Büffet Tollensesee

## Suppe

Karotten–Ingwer-Suppe mit Kressesahne



## Salate

Italienischer Nudelsalat mit Gemüse, Schafkäse und Oliven

Rote Beete Salat

bunte Salatauswahl mit Dressing

Tomatensalatplatte mit Basilikumdressing



## Vorspeisen

Frisch aus dem Rauch: Heilbutt, Forellenfilets, gefüllte Lachsrollchen

Fisch und Meeresfrüchteterrine

Eier gefüllt mit Keta Kaviar

Roastbeef zart rosa mit Preiselbeersahne

Melonenschiffchen mit Katenschinken, gefüllte Tomatenkörbchen

Hähnchenbrüste gefüllt mit Brokkoli Farce und bunten Früchten garniert

Käseauswahl mit Weintrauben

Brotauswahl und Butter

## Warme Speisen

Trio vom Fischfilet, gedünstet, auf Lauch in Kräuterrahm

mit einer Reismischung

Schweinerücken gefüllt mit Backobst, saftig gebraten

mit Marktgemüse, Rotkohl und Kartoffelklöße



## Dessert

Kokos-Mousse mit Ananaspüree

Obstsalat mit Sahnehaube

Preis pro Person 23.50 €

## Büffet Belvedere

### Suppe

Brokkolicremesuppe  
mit gehackten Pistazien



### Salate

Geflügelsalat mit Mandarinen und Kiwi  
Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven  
Zigeunersalat mit Paprika und Gurken  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico Dressing



### Vorspeisen

Räucherfischvariationen: Heilbutt, Graved-Lachs mit Honig-Dill-Sauce,  
Lachs mit Sahnemeerrettich, Schillerlocken,  
Honigmelone gefüllt mit Heringssalat  
Eier gefüllt mit Forellenkaviar  
  
Schweinemedallions mit Früchten garniert  
Putenbrust geräuchert, auf Kartoffel-Gemüse-Salat  
Kasslerrücken an Krautsalat  
  
Käseigel mit Trauben und Oliven  
Brotauswahl mit Butter



### Warme Speisen

Gedünstete Medallions vom Lachs und Zander  
auf Charlotten-Gurken-Gemüse mit Reis  
  
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce,  
Champignons, buntes Gemüse und Kartoffelgratin



### Dessert

Erdbeer-Quark-Creme  
Joghurt Pfirsich Mousse mit Erdbeerpüree

Preis pro Person 24.50 €

## Büffet Rethra

### Suppe

Waldpilzsuppe mit Kräutern



### Salate

bunte Salatauswahl mit Kräuter-Dressing

Salat von Krabben mit Spargelspitzen

Feldsalat mit Speck und Croutons

Rohkostplatte mit Kräuterdip



### Vorspeisen

Waldpilzsülze mit grüner Sauce

Wildpastete mit Trauben und Cumberlandsoße

Räucherlachs und Graved-Lachs mit Honig- Dill-Senfsauce

Poulardenbrüstchen mit Currysahne

Rindfleisch, mariniert, mit Meerrettich und Roter Bete

Barberie- Entenbrust mit Orangenfilets

Williamsbirne gefüllt mit Käsecreme und Heidelbeeren

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Brotkorb und Butter



Duett von Zander- und Lachsfilet in Dill- Shrimps-Sauce,  
Gemüse der Saison, Reismischung

Braten vom gebeizten Hirsch mit Wacholderrahmsauce, Cranberry-Rotkohl,  
Rahmchampignons und Spätzle



### Dessert

Mango-Joghurt-Creme mit Limettenschaum

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Preis pro Person 28.50 €

## Mediterranes Büffet

### Suppe

Tomatensuppe mit Bärlauchcreme



### Salate

Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum,  
Mariniertes Grillgemüse mit Oliven, Pesto, und Parmesankäse  
Champignonköpfe und Cocktailtomaten gefüllt mit Frischkäse  
Schafskäse eingelegt mit Oliven  
Eisbergsalat mit Erdbeeren und Mandelstiften



### Vorspeisen

Melone mit Parmaschinken und Grissini,  
luftgetrocknete Salami  
Zucchini-Röstitaler mit gebeiztem Lachs  
„Vitello tonnato“ gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce  
Ziegenkäse, eingelegt in Kräuter-Olivenöl, mit Pfeffer und Zitrone  
Italienische Käseauswahl  
Butter und Brotkorb



### Warme Speisen

Saltimbocca von der Hähnchenbrust im Schinkenmantel mit Salbei  
auf Tomaten Knoblauchsauce mit Blattspinat und Gnocchi  
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl auf Ratatouille  
Steinbeißer an Safransauce mit geröstete Kartoffeln.



### Dessert

Cappuccino-Creme mit Orangenfilets  
Panna Cotta Törtchen mit Himbeersauce

Preis pro Person 29.50 €

**Brunch Büffet I**  
**- schlemmen Sie in den Tag hinein -**

verschiedene Sorten Müsli, Fruchtjoghurt, Obstsalat  
Kaffee, und Fruchtsäfte



**Suppe**

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Kressesahne



**Salate**

Cocktailtomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum  
Griechischer Salat, mit Schafskäse Oliven,  
Krabbencocktail mit Cocktailsauce  
bunter Matjessalat



**Schmackhafte Vorspeisen**

gefüllte Tomaten- und Gurkenkörbchen mit Frischkäse  
Schinken und Salamiplatte mit bunter Gemüse garnitur  
Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse, garniert mit Früchten und Oliven  
gefüllte Eier an Kräutersauce  
Graved-Lachs auf Röstitaler  
Brot und Brötchenauswahl



**Warme Speisen**

Hähnchenbrüste mit gebuttertem Pfirsich und Käse überbacken  
Trio vom Fischfilet, gedünstet, auf Lauch in Kräuterrahm und Reis  
Kartoffeltaschen vegetarisch gefüllt



**Dessert**

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Mandarinen-Streusel-Kuchen

Preis pro Person 22.50 €