

Speicher am Ziegelsee

Menübausteine ab 8 Personen

Sehr geehrte Gäste!

Sie haben die Möglichkeit sich Ihr individuelles Menü zusammenzustellen.

Diese Bausteine sind für Gruppen von mindestens 8 Personen.

Bitte wählen Sie hieraus ein einheitliches Menü für alle Gäste aus, gegebenenfalls mit einer Auswahlmöglichkeit im Hauptgang!

Preise:

Suppen 5,00 €
Vorspeisen 9,00 €
Hauptgänge 17,00 €
Desserts 6,00 €

3-Gang-Menü mit Suppe 28,00 €
3-Gang-Menü mit Vorspeise 32,00 €
4-Gang-Menü 37,00 €

Sie haben andere Vorstellungen oder Fragen?

Bitte scheuen Sie sich nicht uns zu kontaktieren,
wir nehmen Ihre Wünsche immer gerne entgegen.

Auf Wunsch berät unser Küchenchef Sie natürlich persönlich.



Speicher am Ziegelsee

Suppen & Vorspeisen

Suppen

Kartoffel- Selleriesuppe
mit Fleischbällchen

Cremesuppe von Wöbbeliner Tomaten
mit Basilikumklößchen

Petersiliensuppe
mit einem Dorschmedaillon im Schinkenmantel

Champagner- Senfsuppe
mit Rindercarpaccio

Schweriner Fischsuppe
mit Zander und Miesmuscheln

Vorspeisen

Variation von gefüllter Tomate, Zucchini und Kartoffel
mit Balsamico und Parmesanchips

Tatar vom hausgebeizten Lachs
auf einem Kartoffel- Sesamrösti und Meerrettichcreme

Zartes Rindercarpaccio in Wacholdermarinade
mit Feldsalat und Parmesan

Knackiger Salatteller mit Speicher`s Dressing
und gebratenem Hähnchenspieß

Gegrillte Aubergine mit Fetakäse
Tomatenpesto und Kartoffel- Sesamrösti

Einzelne Komponenten können saisonal bedingt nicht verfügbar sein und müssen gegebenenfalls durch eine gleichwertige Alternative ersetzt werden.



Speicher am Ziegelsee

Hauptgänge

Fisch

Gebratenes Filet vom Müritzzander
auf einem Kartoffel- Sesamrösti
mit Kräuterbutter und süß-sauren Linsengemüse

Blätterteigstrudel
gefüllt mit Lachsfilet und zartem Blattspinat
an Zitronenbuttersoße

Medaillons vom Ostseedorsch
mit Rote Beete Kruste überbacken
auf grünem Kartoffelpüree und Meerrettichschaum

Fleisch

Saftiges Steak vom Simmentaler Rinderrücken
mit gekräuterten Bohnengemüse
Pfefferbutter und Kartoffel- Quarksoufflé

Zartes Schweinefilet
in einer Haselnusskruste gebacken
auf Kohlrabigemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebackener Spieß vom Severiner Bio- Hähnchen
auf Zitronenrisotto
und Zucchinigemüse

Einzelne Komponenten können saisonal bedingt nicht verfügbar sein und müssen gegebenenfalls durch eine gleichwertige Alternative ersetzt werden.



Speicher am Ziegelsee

Dessert

Dessert

Crème brûlée
mit Rhabarberkompott

Gestürzte Mohncreme
auf Himbeermus

Geflämmter Zitronencrepes
mit Mascarpone

Hausgemachtes Mandelparfait
mit Sauerkirschen

Warmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis

Körniger Frischkäse
mit glasierter Feige und schwarzer Johannisbeersoße

Einzelne Komponenten können saisonal bedingt nicht verfügbar sein und müssen gegebenenfalls durch eine gleichwertige Alternative ersetzt werden.

