

**Restaurant
Apartments
Partyservice**

Landhaus Klützer Eck

Inhaber A. Dlugos
Im Kaiser 12
23948 Klütz
Montag Ruhetag
sonst 11.00 bis 22.00 Uhr
Tel. 038825/29319
www.landhaus-kluetz.de

Störtebeker als Menü oder Bankett

ab 20 Personen

Hochzeitssüppchen mit Fleischklößen und Eierstich

auf heißen Platten serviert

Schweinefilet Kasslerkamm, Roastbraten mit Kräuterchampignons

in Burgundersauce Petersilienkartoffeln

Blumenkohl , Möhrchen und Erbsen

Kroketten und Röstitaler

in Schüsseln Waldbeergrütze & Obstsalat mit Vanillesauce

Käseplatte mit Weintrauben,

pro Person 36,00 €

Alles inklusive Preis - Getränke pro Person 25,00 €

Landhaus

Banketts 2023

Menü



Klützer Eck

Geöffnet von 11.30 bis 22.00 Uhr

Jubiläums Bankett

Balkansalat

bunte Salatschüssel, Tomate Mozzarella

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Miniaturenplatte (Bitocks, Medaillons, Kaviareier garniert)

Käseauswahl mit Früchten

Kräutercremesuppe mit Fleischklößchen

Schweinelendchen mit Champignons ala Creme

Kartoffellauchgratin

saftige Putensteaks in Rotweinsauce dazu Kroketten

frische Gemüse - Pfanne

geb. Schinken auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

frischer Obstsalat Mousse au Chocolat

großer gemischter Brotkorb, Butter, Kräuterbutter

ab 25 Personen 45,00 € pro Person

Alles Inklusive Preis - Getränke pro Person 25,00 €

Finger Food Bankett

frische Salatbar

Kesselgoulasch mit Baguette

kleine Chickenhaxen

Nürnberger Würstchen mit Bayrischen Senf

kleine Schnitzel „WienerArt“ Zigeunersauce & Championsauce

Partyboulettchen mit verschiedenen Dips

Canapees mit Lachs – Schinken – Putenbrust – Roastbeef – Käse belegt

Scampies im Knusperteig

Käsespieße mit Weintrauben und Oliven

Miniaturenplatte Boulettchen – gef. Eier Medaillons garniert

Honigmelone Schinkenschiffchen

Limettencreme Moccamousse, Obstkorb mit Vanillesauce

Brotkorb Buttervariation

ab 20 Personen 45,00 € pro Person
Alles Inklusive Preis - Getränke pro Person 25,00 €

Bankett aus Norddeutschen Landen

Nudel – Krabbensalat, bunte Salatschüssel

Tomate – Mozzarella, Krautsalat

frische heiße Suppe mit Fleischklößchen und Eierstich

Schweinefiletbraten mit Kräuterchampignons und Kartoffelkroketten

Roastbeef Rosa im Stück mit Kräuterkruste auf Zwiebelgemüse

Hähnchenbrust in Rotweinsauce mit Rösti Taler

ganzer Lachs gedünstet im Gemüsebett mit Hummersauce und Wildreis

frische Gemüseplatte mit Holländischer Sauce

Miniaturenplatte (Bitocks, Medaillons, Kaviareier garniert)

Räucherfischplatte „Störtebeker“

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

hausgebeizter Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Zitronencreme - Waldbeerengrütze - Mousse au Chocolat

Brotkorb und Butterauswahl Obst

ab 30 Personen pro Person 50.00 €

Alles Inklusive Preis - Getränke pro Person 25,00 €

Mecklenburger Bankett

Blattsalatschüssel, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat

Matjes Remoulade, Sauerfleisch im Glas

Soljanka

Fischtopf in der Kupferpfanne

gefüllter Rippenbraten mit Rotkohl

kleine Klöße, Kartoffellauchgratin,

Hühnchen in Rotweinsauce

Gemüseplatte mit Erbsen, Wurzeln, Bohnen, Bratkartoffel Pfanne

Mecklenburger Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Personen 40,- € pro Person

Alles Inklusive Preis - Getränke pro Person 25,00 €

Buddenbrook Menü

Kräuterrahmsüppchen mit Croutons

gebackener Schinken mit Honigkruste
frischen Gemüsen und kleinen Butterkartoffeln

Vanille und Himbeercreme mit Sahne und Biskuit
€ 20,00 pro Person ab 15 Personen

Mecklenburger Menü

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

gefüllter Schweinenackenbraten in Bratensauce
mit Erbsen und Wurzeln dazu Butterkartoffeln

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

€ 22,00 pro Person ab 15 Personen

Jubiläums Menü

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

Schweine – und Putenmedaillons mit Pilzsauce, dazu
frisches Gemüse im Kartoffelnest und Birnenkartoffeln

Mousse au Chocolat

€ 28,00 pro Person ab 15 Personen

Schloss Bothmer Menü

frische Suppe mit Fleischklößchen und Eierstich

Schweinefilet - Putenfilet - Kasselerbraten mit Kräuterpilzen
dazu Gartengemüse und Kartoffelkroketten, Petersilienkart. & Rösti

Eis mit heißen Himbeeren

€ 30,00 pro Person ab 15 Personen

ab 15 Personen - Gala Menü

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Blattspinat & Sepia Tagliatelle

Waldpilzrahmsüppchen mit Croutons

Roastbeef - Hähnchenroulade mit Pilzduxel gefüllt in Burgundersauce
frisches Gemüse im Kartoffelnest und Birnenkartoffeln

Dessert Variation "Traumschiff"

€ 45,00 pro Person ab 15 Personen

Festtags Menü I

frische Suppe mit Fleischklößchen und Eierstich

Rinder & Schweinebraten in Sahnesauce

Erbsen & Wurzelgemüse

Kartoffelkroketten

Zitronencreme mit Himbeeren und Sahne

€ 35,00 pro Person ab 15 Personen

Festtags Menü II

Broccolirahmsüppchen mit Schinkenstreifen

Putenbrustfilet

mit Karotten und Blumenkohl dazu Bechamellkartoffeln

Pfirsich Melba mit Vanilleeis

€ 23,00 pro Person ab 15 Personen

Festtags Menü III

frische Suppe Fleischklößchen

Kassler und Schweinebraten in Sahnesauce

Gemüseplatte, Kartoffelkroketten

Zitronencreme mit Himbeeren und Sahne

€ 25,00 pro Person ab 15 Personen

Festtags Menü IV

Waldpilzcremesuppe mit Croutons

gefülltes Schweineschnitzel "Mecklenburger Art"

mit Gewürzgurke, gek Ei, Senf und Kräutern,

Erbsen , Wurzelgemüse und Herzoginkartoffeln

frischer Obstsalat mit Vanillesauce und Sahne

€ 23,00 pro Person ab 15 Personen

Winter Menü

Wildkraftbrühe Consommé " Hubertus" mit Rosmarincroutons

gebackene Ente al a Orange

mit Rosenkohl in Semmelbutter und

kleinen Kartoffelklößen mit Backpflaume gefüllt

warme Mohnkuchenecke

Eierlikörschaum und Rotweinbirne

€ 32 pro Person ab 15 Personen