

**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**

Hochzeitssuppchen mit Fleischklößen und Eierstich

\*\*\*

auf heißen Platten serviert

Schweine, 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 28,00 €

Alles inklusive Preis - Störtebecker Bankett und Getränke

von 18.00 bis 24,00 Uhr p.P. 50,- €

Cafe ohne Kuchen ab 15.00 Uhr bis 24,00 Uhr 60,00 €

Jede weitere ange. Stunde 100,-€ Nachtzuschlag

# Landhaus Banketts 2019 Menü



## Klützer Eck

## **Jubiläums Bankett**

Balkansalat

bunte Salatschüssel, Tomate Mozzarella

Räucherfischlatte mit Sahnemeerrettich

Miniaturenplatte ( Bitocks, Medaillons, Kaviareier garniert)

Käseauswahl mit Früchten

\*\*\*\*

Kräutercremesuppe mit Fleischklößchen

Schweinelenochen 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 20 Personen 30,00 €pro Person

Alles Inklusive Preis - Jubiläums Bankett und Getränke

18.00 Uhr bis 24.00 Uhr 55,-€

Jede weitere ange.Stunde 100,-€ Nachtzuschlag

## **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 28,00 €pro Person

Alles Inklusive Preis Finger Food Bankett und Getränke

18.00 Uhr bis 1.00 Uhr 55,-€

## **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 Obstkorb

ab 30 Personen pro Person 35,00 €

Alles Inklusive Preis mit Getränke 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr 60,-€

Jede weitere ange.Stunde 100,-€ Nachtzuschlag

## **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 25,- €pro Person

Alles Inklusive Preis mit Getränke 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr 50,-€

Jede weitere ange.Stunde 100,-€ Nachtzuschlag

### **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 Schweinenacknbraten in Bratensauce  
mit Erbsen und Wurzeln dazu Butterkartoffeln  
\*\*\*

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
\*\*\*

€19,00 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  
\*\*\*

€25,00 pro Person ab 15 Personen

### **Schloss Bothmer Menü**

frische Suppe mit Fleischklößchen und Eierstich  
\*\*\*

Schweinefilet - Putenfilet - Kasserbraten mit Kräuterpilzen  
dazu Gartengemüse und Kartoffelkroketten, Petersilienkart. & Rösti  
\*\*\*

Eis mit heißen Himbeeren  
\*\*\*

€25,00 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 Steinpilzburgundersauce  
frisches Gemüse im Kartoffelnest und Birnenkartoffeln  
\*\*\*

Dessert Variation "Traumschiff"  
\*\*\*

€40,00 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

€30,00 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

€21,00 pro Person ab 15 Personen

## **Festtags Menü IV**

Waldpilzcremesuppe mit Croutons

\*\*\*

gefülltes Schweineschnitzel "Mecklenburger Art"

mit Gewürzgurke, 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

€28,50 pro Person ab 15 Personen