

BANKETTMAPPE Landhotel Broda



Sehr geehrte Gäste,

Wir freuen uns über Ihr Interesse am Landhotel Broda und möchten Sie einladen an einem Ort der Ruhe, der Entspannung und des Genusses.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge mit denen wir Sie gerne verwöhnen möchten. Die beschriebenen Speisen sind lediglich Anregungen, die Ihnen Ihre persönliche Auswahl erleichtern sollen. Sie können selbstverständlich die Zusammenstellung von Menüs und Buffets nach Ihren Wünschen und Vorlieben beliebig kombinieren oder ergänzen – viele angebotene Gerichte sind sogar auf diesem Wege entstanden.

Auch haben wir je nach Saison und Jahreszeit bestimmte Angebote und Spezialitäten, auf die wir Sie gerne bei einem persönlichen Beratungsgespräch hinweisen.

Wir glauben, mit einer individuellen und persönlichen Beratung Ihren Wünschen vollauf gerecht zu werden. In den gemeinsamen Gesprächen gilt unsere Aufmerksamkeit auch den Details, damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste zu einem unbeschwertem und angenehmen Aufenthalt im Landhotel Broda wird.

Für den Fall, dass Sie nicht im Landhotel Broda feiern möchten, sondern bei Ihnen zu Hause oder an einem anderen Ort – wir liefern Ihnen auch alle Speisen zu Ihrem ganz persönlichen Bankett. Sehr wichtig: Alle genannten Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wenn Sie noch Fragen haben – rufen Sie uns an. Unter 0395-569170 steht Ihnen unser Küchenchef Marko Ernst zur Verfügung. Zur besseren Übersicht finden Sie auf der letzten Seite eine Tabelle, in der Sie Ihre gewünschten Speisen eintragen können.

Ihr Team vom Landhotel Broda



Feiern, Genießen und Entspannen am Tollensesee

Jugendweihen, Geburtstage
Einschulungen und andere Feierlichkeiten

Sie lieben Herzlichkeit und eine persönliche Note?
Dann lassen Sie sich von uns verwöhnen.

- Gemütliches Ambiente für 35 Personen
- Individuelle Buffetgestaltung mit regionalen Spezialitäten
- Regionale Erzeuger und Lieferanten
- Qualitätsweine aus Deutschland
- Planungssicherheit durch kalkulierte Getränkepauschalen und Büffetpreise
- Sehr gute Ausgangslage für einen Spaziergang am See
- Übernachtungsmöglichkeit für Ihre Gäste
- Ausreichend Parkplätze
- Tanzmöglichkeiten

Menü

Hausgemachte Gurkensuppe
mit Lachsstreifen

Salat „Mecklenburg“
Frische Gartensalate mit Mecklenburger Ziegenkäse
und Hausgemachtem Dressing

Gebratenes Zanderfilet auf Meerrettich- Kartoffelpüree
und geschmorten Gurken

oder

Mecklenburger Rippenbraten
Gefüllt mit Backobst, Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln

Hausgemachtes Sanddornparfait

pro Person 19,50 €



Mecklenburger Landbuffet

Vorspeisen

Gefüllte Eier Müritzer Forellenkaviar
Frikadellen vom Altentreptower Landschwein
Salat von grünen Brechbohnen und Kartoffeln
Bunter Salat von frischem Mecklenburger Landgemüse
Matjessalat
Geflügelsalat
Knackige Gartensalate mit Kaninchenrücken
Schauplatte von heimischer Braten- und Schinkenauswahl
Variation von Müritzer Räucherfischen
Hausgemachte Dressings

Suppe

Mecklenburger Kartoffelsuppe

Hauptspeisen

Ostseedorsch in einer Senfsauce
mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln
Gefüllter Mecklenburger Rippenbraten
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Sandornparfait

Sonstiges

Brotauswahl, Variation von Butter & Schmalz

pro Person 26,50



Getränkepauschalen Landhotel Broda

Pauschale I

Alkoholfreie Getränke,
Bier,
Rot- und Weißwein (Hausmarke)
und Kaffee

26,00 € pro Person

Pauschale II

Alkoholfreie Getränke,
Bier,
Sekt,
Rot- und Weißwein (Hausmarke)
und Kaffee

30,00 € pro Person

Pauschale III

Alkoholfreie Getränke,
Bier,
Sekt,
Rot- und Weißwein (Hausmarke)
Spirituosen und Cocktails von der kleinen Karte
und Kaffee

36,00 € pro Person

Servicepersonal: ab 2.00 Uhr berechnen wir 15,00 € pro Stunde und Mitarbeiter

Kuchenbuffet im Landhotel Broda

Unser Angebot

<input type="radio"/> <i>Obsttorte nach Wunsch</i>	19,00 €
<input type="radio"/> <i>Quarksahne</i>	21,00 €
<input type="radio"/> <i>Mokkasahne</i>	22,00 €
<input type="radio"/> <i>Nougatsahne</i>	25,00 €
<input type="radio"/> <i>Frankfurter Kranz</i>	29,50 €
<input type="radio"/> <i>Zitronencremetorte</i>	29,00 €
<input type="radio"/> <i>Schwarzwälder Kirsch</i>	33,50 €
<input type="radio"/> <i>Eierlikörsahne</i>	28,00 €
<input type="radio"/> <i>Hausgemachter Blechkuchen</i> <i>Streusel, Bienenstich, Obst & Streusel</i>	20,00 €

Kuchen kann nach Absprache mitgebracht werden, wie berechnen pro Gedeck 2,00 €.