

Büffet Schorfheide

Geflügelcremesuppe mit grünen Erbsen

Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersoße
Angermünder Zanderfilet auf lila Kartoffelstampf
gegrillte Maispouardenbrust an Rieslingsoße
bunte Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln, Kräuterrisotto
gebackene Ofenkartoffeln mit Kräuterdip

Brandenburger Kartoffelsalat, Karotten-Orangen-Salat
Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Brodowiner Käsespezialitäten mit Obst
Eberswalder Schinken- und Salamivariationen
Räucherfisch mit frischem Meerrettich

Lawendel Panna Cotta
Beerengrütze mit Vanillesoße
Obst

Brot und Butter

Preis pro Person 34,80 €

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da
Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung

Büffet Chorin

Wildkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

Wildschweinkassler in Thymian-Zwetschgen-Soße
pikanter Rehrücken in Portweinsauce
Lachsfilet auf Blattspinat im Blätterteig
grüne Bohnen im Speckmantel
Mandel-Brokkoli, Schwarzwurzelgemüse
Petersilienkartoffeln, Wildreisrisotto, Kartoffelrösti

Waldorfsalat
Paprika-Fenchel-Salat
kleine Salatbar mit verschiedenen Dressings
halbe Eier mit Cremefüllung
Wildrücken-Carpaccio mit Preiselbeeren
Salami und Wildschinken

Käsevariation mit Trauben und Feigensenf
Orangencreme mit Himbeermark
weiße Schokoladencreme mit frischer Minze
Obst

Brot und Butter

Preis pro Person 36,40 €

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da
Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung

Büffet Angermünde

Bouillabaisse (franz. Fischsuppe)

Kalbsrollbraten in Apfel-Thymian-Soße
gegrilltes Rotbarschfilet auf Paprika-Lauch-Gemüse
Lachsfilet im Spinat-Kartoffelmantel an Weißweinsauce
Hähnchengeschnetzeltes
Grillgemüse, Blumenkohl, Kartoffelecken
Süßkartoffelstampf, Zitronenrisotto

Kirschtomatensalat, Feta-Schopskasalat
gegrilltes Anti Pasti
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Roastbeef mit Meerrettich
Schinken- und Salamivariation

Käsespezialitäten
Limetten-Creme mit Kirschsoße
Creme Bruleé
Obst

Brot und Butter

Preis pro Person 35,70 €

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da
Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung

Büffet Joachimsthal

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

gebackene Spanferkelkeule in Altbiersoße
pikant gefüllter Putenrollbraten auf Ratatouille-Gemüse
fruchtiges Hähnchencurry
gegrilltes Lachsfilet auf Linsengemüse
Honigkarotten, Reis
Thymiankartoffeln
Tomatenpolenta

Nudelsalat mit Basilikumpesto
pikanter Melonen-Feta-Salat
Tomate-Mozzarella
Schinken und Salamispezialitäten

Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf
Ziegenfrischkäse-Mousse mit Heidelbeermark
Vanille Panna Cotta mit Granatapfel
Obst

Brot und Butter

Prei pro Person 32,90 €

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da
Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung

Büffet Brodowin

Brokkolicremesuppe

gebackene Paprikaschoten mit Couscous-Füllung
gegrillter Räuchertofu auf Rahmchampignons
bunter Gemüseauflauf
Rosmarinkartoffeln, Butterreis
Petersilien-Stampfkartoffeln

Salatbar mit verschiedenen Dressings
grüner Kartoffelsalat
Gurkensalat mit saurer Sahne
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Käseauswahl der Region
Kirschgrütze mit Vanillesoße
Schokolade-Bananen-Mousse
Obst

Brot und Butter

Preis pro Person 31,90 €

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da
Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung

Menü Schönowe Heide

Tomaten-Orangen-Cremesuppe
mit Minz-Sahne

Angermünder Zanderfilet an Zitronen-Buttersoße
karamellierte Karotten, Dillkartoffeln

Bayrisch Creme mit Brombeermark

Preis pro Person: 31,40 €

Menü Schwärzetal

Geflügelkraftbrühe mit Leberknödel

Schorfheider Wildschweinbraten
an Thymian-Portwein-Soße
Apfelrotkohl, hausgemachte Semmelknödel

Erdbeer-Basilikum-Parfait
mit Vanillesahne

Preis pro Person: 35,80 €

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Menü Nonnenfließ

altmärkische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Spargelspitzen
und Fleischklößchen

gebackenes Kalbsfilet in Madeirasoße
glacierte Blumenkohlröschen
Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée
mit frischen Himbeeren

Preis pro Person: 42,80 €

Menü Kreuzbruch

Karotten-Orangen-Suppe
mit frittierter Petersilie

gegrillte Maishähnchenbrust
an Estragon-Balsamico-Soße
Speckbohnenbündchen
hausgemachten Herzoginkartoffeln

Zitronencreme mit Passionsfruchtsoße

Preis pro Person: 32,60 €

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Menü Rabenluch

knackiger Rucolasalat
mit Kirschtomaten, Fetakäse
und Honig-Vinaigrette

Mangoschaumsuppe
mit Balsamicoglace

Schweinefilet „Saltimbocca“
auf Frühlingsgemüse
Kräuterschupfnudeln

Crepes mit Vanilleeis

Preis pro Person: 43,90 €

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Bei Fragen zu Allergien oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere Mitarbeiter gerne für Sie da
Alle Preise inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Bedienung