

FESTE FEIERN!

HOCHZEITSSAAL – GASTSTUBE – BRAUKÜCHE
KLEINKUNSTBÜHNE – TERRASSEN – KINDERLAND
AKTIONS-CATERING



PRIVATBRAUEREI

Seeterrasse



Buffet-Vorschläge

FESTE FEIERN!

HOCHZEITSSAAL – GASTSTUBE – BRAUKÜCHE
KLEINKUNSTBÜHNE – TERRASSEN – KINDERLAND
AKTIONS-CATERING



PRIVATBRAUEREI

Seeterrasse

- Warmanteil:
- Gebackener Kasslerbraten auf Sauerkraut
 - Röstkartoffeln
 - Ukrainische Soljanka

- Kaltanteil:
- Aufschnittplatte
(Salami, Kochschinken, Mortadella, Bauernschinken)
 - Käseplatte (Gouda, Frischkäse, Brie)
 - Häppchenplatte (Partyfrikadellen, Käsespieße)
 - verschiedene Sorten Brot/Brötchen
 - Butterplatte

- Desserts:
- Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Vanillepudding auf Früchten

15,00€

Buffet „Lankou“

FESTE FEIERN!

HOCHZEITSSAAL – GASTSTUBE – BRAUKÜCHE
KLEINKUNSTBÜHNE – TERRASSEN – KINDERLAND
AKTIONS-CATERING



PRIVATBRAUEREI

Seeterrasse

Warmanteil:

Fleischanteil

- Deftiger Kasslerbraten auf Sauerkraut
- Lachs auf Blattspinat mit Zitronenhollandaise
- Hähnchenbrust auf Rahmchampignons

Gemüsebeilage:

- Mandelbrokkoli
- gebutterte Erbsen und Möhren

Sättigungsbeilage:

- Bratkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kroketten

Kaltanteil:

Aufschnittplatte (Salami, Bauernschinken, Kochschinken, Putenbrust)

Käseplatte (Gouda, Edamer, Frischkäse, Brie, Käsespieße)

Häppchenplatte (garnierte Partyfrikadellchen, Kaviareier, Kochschinkenröllchen)

Fischplatte (Räucherlachs)

Zwiebelmettplatte

verschiedene Sorten Brot/Brötchen

Butterplatte

Dessert:

- Panna Cotta überglänzt mit Kirschen
- Zitronen-Creme mit Sahnehaube

26,50 €

Buffet „Mecklenburg“

FESTE FEIERN!

HOCHZEITSSAAL – GASTSTUBE – BRAUKÜCHE
KLEINKUNSTBÜHNE – TERRASSEN – KINDERLAND
AKTIONS-CATERING



PRIVATBRAUEREI

Seeterrasse

Warmanteil:

- *Ukrainische Soljanka*
- *Putengeschnetztes mit Brokkoli und Champignons*
- *Schweinesteaks auf Rahmchampignons*
- *Rotbarsch auf Schnittlauchrahm*

Gemüsebeilagen:

- *gebutterte Erbsen und Möhren*
- *Mandelbrokkoli*

Sättigungsbeilagen:

- *Petersilienkartoffeln/Kroketten*

Kaltanteil:

Aufschnittplatte (Salami, Bauernschinken, Schweinebraten, Bierschinken)

Käseplatte (Gouda, Edamer, Brie, Frischkäse)

Fischplatte (Räucherlachs, Forelle, Makrele)

Häppchenplatte (gefüllte Eier, garnierte Partyfrikadellchen)

Dessert:

- *Rote Grütze mit Vanillesauce*
- *Obstplatte/Obstkorb*

18,50€

Buffet „Neumühle“

FESTE FEIERN!

HOCHZEITSSAAL – GASTSTUBE – BRAUKÜCHE
KLEINKUNSTBÜHNE – TERRASSEN – KINDERLAND
AKTIONS-CATERING



Warmanteil:

Suppe: - Blumenkohlcremesuppe

Fleischanteil:

- Schweinemedallions auf Rahmchampignons
- Putenmedallions auf Rahmkohlrabi
- gedünsteter Rotbarsch auf einer Weißwein-Sahne-Soße

Sättigungsbeilage:

- Reis/Wildreis
- Petersilienkartoffeln
- Kroketten

Kaltanteil:

Aufschnittplatte (Schweinebraten, Kasselerbraten, Putenbraten, Kochschinken)

Käseplatte (Gouda, Edamer, Frischkäse, Brie, Camembert)

Fischplatte (Aal, Heilbutt, Räucherlachs, Makrele, Forelle)

Häppchenplatte (Partyfrikadellen, Kaviareier, Kochschinkenröllchen, Käsespieße)

Land- und Lachsschinken auf Honigmelone

Desserts:

- Crème Brûlée
- Mousse au Chocolat überglänzt mit Kirschen und Sahnehäubchen

26,50 €

Buffet „Petermännchen“

FESTE FEIERN!

HOCHZEITSSAAL – GASTSTUBE – BRAUKÜCHE
KLEINKUNSTBÜHNE – TERRASSEN – KINDERLAND
AKTIONS-CATERING



PRIVATBRAUEREI

Seeterrasse

- Warmanteil:
- *Ungarische Gulaschsuppe*
 - *Burgunderbraten auf Rotkohl*
 - *Petersilienkartoffeln/Klöße*
- Kaltanteil:
- *Frenchbrote*
 - *Canapés*
 - *garnierte Frikadellchen, Käsespieße*
- Desserts:
- *Rote Grütze im Weinglas mit Vanillesauce*

20,00 €

Buffet „Weststadt“

FESTE FEIERN!

HOCHZEITSSAAL – GASTSTUBE – BRAUKÜCHE
KLEINKUNSTBÜHNE – TERRASSEN – KINDERLAND
AKTIONS-CATERING



PRIVATBRAUEREI

Seeterrasse

Warmanteil:

Suppe:

- *Hochzeitssuppe*

Fleischanteil:

- *Grillplatte „Spartenzauber“
zartes Puten-, Schweinesteak mit Erbsen,
Möhren und Sauce Hollandaise*
- *Fischplatte „Liebling Lankow“
verschiedene Fischfilets, wie Rotbarsch- und
Lachsfilet in Weißweinsahnesoße mit
Broccoliröschen*

Sättigungsbeilage:

- *Bratkartoffeln*
- *Petersilienkartoffeln*
- *Kroketten*

Kaltanteil:

Käseplatte (Gouda, Edamer, Frischkäse, Brie, Camembert)

Räucherfischplatte (Aal, Lachs und Forelle, Sahnemeerrettichsoße)

Obstplatte (diverse frische Früchte der Saison)

Tomate-Mozzarella

Desserts:

- *Crème Brûlée*
- *Panna Cotta überglänzt mit Kirschen*

21,50 €

Buffet „Seeterrasse“

FESTE FEIERN!

HOCHZEITSSAAL – GASTSTUBE – BRAUKÜCHE
KLEINKUNSTBÜHNE – TERRASSEN – KINDERLAND
AKTIONS-CATERING



PRIVATBRAUEREI

Seeterrasse

Warmanteil:

Fleischanteil:

*Schweinesteaks (Senf-Zwiebel Marinade),
Hähnchenbrust oder Putensteaks (Paprika-Öl
Marinade), Bratwurst*

Kaltanteil:

- *Schwäbischer Kartoffelsalat*
- *Nudelsalat*

- *Krautsalat*
- *Tomatensalat*
- *Gurkensalat*
- *Gemischter Blattsalat*

- *Partyfrikadellen*
- *Gurkenhäppchen Milanese (Frischkäse)*

*Baguettebrot, Aioli, Kräuterbutter,
Senf, Ketchup*

Desserts:

- *Rote Grütze mit Vanillesoße*
- *Obstsalat*

12,90 €

Grill-Buffer



PRIVATBRAUEREI

Seeterrasse



Vor dem Wittenburger Tor 7, 19057 Schwerin
Südufer Lankower See

www.seeterrasse-schwerin.de

E-Mail: info@seeterrasse-schwerin.de

Tel.: 0385-760720-1, Fax: -2