

FESTE FEIERN!

Hochzeitssaal – Gaststube – Brauküche
Kleinkunsthöhne – Terrassen – Kinderland
Event-Catering – Outdoor-Festivities



Getränke-Spezialitäten

Hermanns-Bier ®	0,5 l	2,50 €
Feschblond, Rotstark, Dunkel	0,3 l	1,80 €
Siphon mit Zapfarmatur für den Tisch	2,0 l	9,50 €
Maisel's ® Hefe-Weißbier	0,5 l Fl.	2,50 €
Maisel's® Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l Fl.	2,50 €
Hermanns-Bierlikör „ Aechtלקker “®	2 cl	1,00 €
Schnaps , z. B. Oldesloer, Wodka, Wurzelpeter	2 cl	1,00 €
Liköre , z. B. Ramazotti, Amaretto, Hansen	2 cl	1,50 €
Spirituosen , z. B. Scotch, Havana, Southern	2 cl	2,00 €
Glas Wein / Weinschorle, weiß / rot / rosé	0,2 l	2,50 €
Wein aus der Karaffe, weiß / rot / rosé	1,0 l	12,00 €
Rotkäppchen ®-Sekt (halbtrocken oder trocken)	0,1 l	2,00 €
Prosecco Hausmarke	0,1 l	1,50 €
Säfte aus regionaler Mosterei	0,2 l	1,50 €
Apfel, Apfel-Mango, Ananas, Birne, Banane, Orange, Kirsche, Sanddorn, Tomate, Rote Johannisbeere, rote / weiße Trauben		
Coca-Cola ®, Vita Cola®, Volvic®, Vittel®, Limonade	0,3 l	1,50 €
Wasser aus der Wendenquelle Dodow mit CO ₂	0,7 l Fl.	3,00 €

Kaffee + Kuchen

Hermanns Frischkaffee oder Tee	Becher 0,2 l	1,50 €
Milch / Schokolade	Becher 0,2 l	1,50 €
Kaffee Spezial : Latte macchiato, Espresso u. a.	Becher 0,2 l	2,00 €
Kuchen , selbstgebacken und saftig vom Blech	Stück	1,50 €
Berliner Brot, Hausrezeptur, selbstgebacken	Stück	1,50 €
Torte , teils selbstgemacht	Stück	2,50 €
Sahne / Milchschaum extra	Port.	0,50 €
2 Kaffee und 2 Stück Kuchen		5,00 €

FESTE FEIERN!

Hochzeitssaal – Gaststube – Brauküche
Kleinkunsthöhne – Terrassen – Kinderland
Event-Catering – Outdoor-Festivities



Kinderspeisen

„Krümelmonster“, Teller mit Räuberbesteck	0,00 €
„Nessie“, Fischstübchen mit Pommes Frites	2,50 €
„Arielle“, Kartoffelpuffer mit Apfelmus	2,50 €
„Ferrari“, Spaghetti mit roter Soße	2,50 €
„Peterson“, Chicken Nuggets mit Pommes Frites	2,50 €
„Hans im Glück“, Nürnberger Würstchen mit Bratkartoffeln	2,50 €
„Solo“, Pommes Frites rot-weiß	2,00 €

Jedes Kind bis 10 Jahre erhält eine **Limonade frei**.
Für Malsachen, Tischspiele, Legosteine, Spielecke ist gesorgt.
Kinder feiern in der Seeterrasse absolut alkohol- und rauchfrei !

Desserts

Eisbecher „Seeterrasse“ mit Früchten und Sahne	Schale	3,00 €
Eiskaffee / Eisschokolade / Sanfter Engel jeweils mit Eis und Sahne (siehe auch Eiskarte)	Schale	3,50 €
Kugel Eis mit Gebäck	Stück	1,00 €
Rote Grütze „Dänische Art“ mit Vanillesoße	Schale	3,00 €
Pudding mit Sahne und Schokosoße	Schale	3,00 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Schale	3,00 €
Frische Waffel mit Kirschen	Schale	2,00 €
Früchte in Vanille-Mascarponecreme	Schale	3,00 €
Obstschale mit frischen Früchten	Schale	3,00 €
Panna Cotta mit Kirschen	Schale	3,00 €
Crème Brûlée	Schale	2,50 €

Dienstleistungen + Aktionen

für Hochzeiten, Geburtstage und Betriebsfeiern usw.
finden Sie in unserer Aktionenliste.

FESTE FEIERN!

Hochzeitssaal – Gaststube – Brauküche
Kleinkunsthöhne – Terrassen – Kinderland
Event-Catering – Outdoor-Festivities



Suppen

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleisch oder Gemüse	3,00 €
Mecklenburger Kartoffelsuppe, Opas Art	3,00 €
Soljanka, mit Wurst oder Fisch, Kartoffeln, Omas Art	3,00 €
Leberknödelsuppe, mit Flädle, bayerische Art	3,00 €
Zwiebel-Biersuppe, mit Malz und Brotcroutons	3,00 €
Gulaschsuppe, vom Rind und Schwein, Braumeister Art	3,00 €

Vorspeisen

Brauerbrot mit pflanzlichem Aufstrich oder Griebenschmalz	1,50 €
Ofenfrische Laugenbrezel mit etwas Kräuterquark	2,00 €
Krautsalat oder Gurkensalat oder Blattsalat	2,50 €
Gartensalat mit Champignons, Croutons und Brauhaus-Dressing	3,00 €
Portion Kochkäse mit Butter, Brauerbrot und Musik	3,00 €
Raditeller: frisch geschälter Rettich und Laugenbrezel	3,50 €
Mozzarella und Tomate auf Salat	3,50 €
Leberkäse auf Brauerbrot mit Spiegelei	4,00 €
Brauhaus-Dressing (0,1 l, auch zum Mitnehmen) pikantes Dressing mit Rapsöl, Senf, Bier und Rauke verfeinert	1,00 €
Käseplatte (div. Sorten) mit Orange-Senfsoße	5,00 €
Wurstplatte: Lachsschinken, Kasseler, Pute, gefüllter Kochschinken und Brauerbrot	5,00 €
Kleine Fischplatte mit Matjes, Lachs und Hering	5,00 €
Kanapees, Schnittchen, belegte halbe Brötchen (ab 50 Stk.)	1,00 €
Frühstück inkl. 1 Kaffee: 2 Brötchen, Wurst, Käse, Marmelade, Butter und 1 Ei	5,00 €

Brunch (vom Buffet, mit **Anmeldung** unter www.seeterrasse-schwerin.de)

Brauerbrot, Brötchen, Butter, pflanzlicher Aufstrich, Brotzeitgurken, versch. Wurst-/ Käse-/ Marmeladensorten, Kräuterquark, Radieschen, Paprika, Tomaten, rote Zwiebeln, Backfisch, Frühstückswurstchen, Rührei, Bratkartoffeln, Hochzeits-/ Gulaschsuppe, Geschnetzeltes/Steaks, Gemüse, Pfannkuchen mit Rübensirup / Nutella / Nudossi, Rote Grütze oder Pudding, O-Saft (0,2 l), beliebig Hermanns Frisch-Kaffee / Tee	9,90 €
---	--------

FESTE FEIERN!

Hochzeitssaal – Gaststube – Brauküche
Kleinkunsthöhne – Terrassen – Kinderland
Event-Catering – Outdoor-Festivities



Hauptspeisen "kleiner Hunger" (tellerweise)

Brauer-Frühstück mit Nürnberger Wurst, Röhrei und Bratkartoffeln	5,90 €
Weißwurstfrühstück echt bayerisch, 1 Paar mit süßem Senf + Brezel	5,90 €
Bierteig-Pfannkuchen mit Champignons	5,90 €
Bauern-Omelett mit Schinken, Gurken und Salatgarnitur	5,90 €
Strammer Max: 2 Spiegeleier mit Schinken auf Brauerbrot	5,90 €
Königsberger Klopse: Hackbällchen mit Zwiebeln, Salzkartoffeln, weißer Kapernsoße und Sardellen oder Roter Beete	5,90 €
Kesselgulasch, vom Rind und Schwein, mit Nudeln	5,90 €
Schweineschnitzel mit Ei, Salat und Brauerbrot	5,90 €
Jäger- oder Zigeunerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	5,90 €
Rinder- oder Schweinesteak mit Krautsalat und Brauerbrot	5,90 €
Würzfleisch mit Käse überbacken	5,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken und Kroketten	5,90 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit großer Ofenkartoffel	5,90 €
Brotzeiteller mit Käse, Gewürzgurke, Spiegelei, Radieschen und frische Laugenbrezel	5,90 €
Brauerbrett mit Wurst, Leberkäse, Spiegelei, Brauerbrot, Aufstrich	5,90 €
Braumeister-Salat: Putenstreifen auf Blattsalat, Salatgurken, Paprika, Tomaten, Champignons und gerösteten Kürbiskernen	5,90 €
Bayerischer Wurstsalat in Essig und Öl mit Fleischwurst, roten Zwiebeln, Gurken und frisch gebackenem Brauerbrot	5,90 €
Thunfischsalat mit Gurken, Mais, Paprika, Ei und Brauerbrot	5,90 €
Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Schafskäse-Biercreme überbacken	5,90 €
Vollkornnudeln in Bierrahm mit frischem Marktgemüse, Hackfleisch, sonnengetrockneten Tomaten und frischem Parmesan	5,90 €
Bratheringe „sauer“ eingelegt mit Bratkartoffeln	5,90 €
Backfisch in Senf-Kräuter-Soße mit Bratkartoffeln	5,90 €
Backfisch in Dillsoße mit Butterkartoffeln	5,90 €
Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln	5,90 €

Info & Reservierung 0385 / 760 720 -1 Fax: -2

FESTE FEIERN!

Hochzeitssaal – Gaststube – Brauküche
Kleinkunsthöhne – Terrassen – Kinderland
Event-Catering – Outdoor-Festivities



Hauptspeisen „großer Hunger“

Kutscherpfanne „Weststadt“: 3 saftige Rindersteaks (je 50 g), Buttererbsen, Kräuterbutter und Röstzwiebeln	9,90 €
Fischplatte „Liebling Lankow“: Verschiedene Fischfilets wie Rotbarsch- und Lachsfilet in Weißweinsahnesoße mit Broccoliröschen	9,90 €
Rotbarsch in Eihülle gebraten, mit Erbsen und Möhren, in Rahmsoße mit Butterkartoffeln	9,90 €
Räucherfischplatte mit Aal, Lachs und Forelle, Sahnemeerrettichsoße oder Senf-Dill-Soße, Brot	9,90 €
Brauhausplatte „Neumöhle“: Kasseler, Nürnberger Würstchen, Leberkäse, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Krautsalat	9,90 €
Grillplatte „Spartenzauber“: Zartes Puten-, Schweine-, Rindersteak mit Erbsen, Möhren und Sauce hollandaise	9,90 €
Wildplatte „Schöne Försterin“: Wildschweingulasch, Enten- und Gänsebruststücke mit Preiselbeermarmelade und dunkler Soße	9,90 €
„Fröhlicher Landwirt“: 2 Bratwürste im Salatrand mit Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln und Speck, obendrauf 2 Spiegeleier	9,90 €
Riesenschweineschnitzel mit Zwiebel-Bier- oder Jägersoße	9,90 €
Putenbrustfilet in Eihülle gebacken, auf Tomatensoße mit weißen Bandnudeln und Mandelbroccoli	9,90 €
Schweinehaxe mit Sauerkraut und Erbsenpüree	9,90 €
Spanferkel gegrillt im Stück auf Sauerkrautbett mit Erbsen, Möhren und dunkler Soße (ab 30 Personen)	11,90 €

Als Beilage wahlweise Pommes Frites, Kroketten, Reis,
Kartoffelgratin, Brat- oder Salzkartoffeln. **Dazu** einen Beilagensalat.

FESTE FEIERN!

Hochzeitssaal – Gaststube – Brauküche
Kleinkunsthöhne – Terrassen – Kinderland
Event-Catering – Outdoor-Festivities



Event-Menüs (inklusive Getränke)

Im Menü-Preis enthalten sind Getränke für
Hermanns Bier (bis 2 Liter) oder Wein (aus der Karaffe bis 1 Liter),
Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Wasser (bis 1 Liter), Kaffee / Tee (bis 1 Liter),
1 Prosecco zur Begrüßung (0,1 l)

Menü I

Mecklenburger Kartoffelsuppe, Opas Art

Brauer-Frühstück mit Nürnberger Wurst, Röhrei, Bratkartoffeln

Kuchen, selbstgebacken, saftig vom Blech 16,90 €

Menü II

Gulaschsuppe, vom Rind und Schwein, Braumeister Art

Kutscherpfanne „Weststadt“:

3 saftige Rindersteaks (je 50 g),

Buttererbsen, Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Beilagensalat

Frische Waffel mit Kirschen 20,90 €

Menü III

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleisch oder Gemüse

Mozzarella und Tomate auf Salat

Fischplatte „Liebling Lankow“:

Verschiedene Fischfilets wie Rotbarsch- und Lachsfilet
in Weißweinsahnesoße mit Broccoliröschen, Beilagensalat

Rote Grütze „Dänische Art“ mit Vanillesoße 24,90 €

Menü IV

Popcorn-Party, speziell für Kindergeburtstage bis 12 Jahre.

Popcorn unter Anleitung selber machen, süßen oder salzen.

Das Geburtstagskind sitzt auf einem Thron.

Weitere Spiele und Musik gemäß Absprache.

Dazu eine Kinderspeise und eine Limonade frei ! 5,00 €

FESTE FEIERN!

Hochzeitssaal – Gaststube – Brauküche
Kleinkunsthöhne – Terrassen – Kinderland
Event-Catering – Outdoor-Festivities



Cocktails + Spezialitäten (siehe auch Cocktaillarte)

Cocktail alkoholfrei	0,2 l	3,50 €
Cocktail alkoholisch	0,2 l	4,50 €
Kir Royal	0,2 l	4,50 €
Fruchtschale	0,2 l	2,00 €
Bowle	0,2 l	2,00 €
Glühwein / Glühbier	0,2 l	2,00 €
Grog	0,2 l	4,50 €
Irish Coffee	0,2 l	4,50 €
Heiße Oma (Warme Milch mit 4 cl Eierlikör)	0,2 l	4,50 €
Heißer Opa (Warme Milch mit 4 cl Baileys)	0,2 l	4,50 €

Auf die Gesundheit:

Öle: nativ und kaltgepresst mit vielen ungesättigten Fettsäuren (Omega 3 & 6)

Salz: Meersalz oder Himalayasalz mit vielen Spurenelementen

Pfeffer + Gewürze: aus kontrolliertem Anbau, Direktimport

Kaffee + Tee: aus kontrolliertem Anbau, Direktimport

Milch/Sahne: fettarm, DLG-prämiert

Hefe: rein natürlich, aus biologisch-dynamischem Anbau

Hopfen: edel und rein, Rassezüchtung, nicht mercanterisiert

Wasser: ständige Lebensmittelkontrolle

Eier: von freilaufenden Hühnern

Fleisch + Wurst: DLG-qualitätsgeprüft