

Feste feiern - alles inklusive!

• Empfang • Hochzeit • Geburtstag • Jubiläum • Taufe • Betriebsfest •

Kennen Sie das auch? Sie möchten sich Gäste einladen um einen freudigen Anlass zu feiern. Alles ist klar - nur eines nicht: Der Gesamtpreis.

IHR BESONDERER TAG ZUM GARANTierten FESTPREIS.
6 Stunden zu der von Ihnen ausgewählten Tageszeit ab 20 bis max. 120 Personen.



Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem 4-Gänge-Menü (max. bis 25 Personen) oder mit einem Kalt-Warm-Schlemmerbuffet. Egal ob festlich oder mediterran, wir haben für jeden Geschmack das richtige Angebot.

Natürlich dürfen bei einem erstklassigen Menü oder Büfett die richtigen Getränke nicht fehlen. So sind im Gesamtpreis ausgewählte Getränke wie Fass- und Flaschenbiere, Sekt, ausgewählte Qualitätsweine, alkoholfreie Softgetränke, Spirituosen, Liköre, Long Drinks und Mixgetränke bereits enthalten. Eine detaillierte Aufzeichnung des Angebotes präsentieren wir Ihnen gerne.

Dank Festpreisgarantie für den gebuchten Zeitraum - max. bis 2.00 Uhr - gibt es keine böse Überraschung für Sie. Das Beste an unserem Angebot kommt immer zum Schluss. Der Preis!

Unser „All inklusive“ Preis pro Gast: 78,50 €

Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei und
von 6 -14 Jahre zahlen Sie 50 % des Angebotspreises.

Inklusive Tischgrunddekoration (Tischdecke, Zellstoffserviette und Kerzen).

Der Verzehr vorher und nachher und Getränke, die nicht im Angebot enthalten sind, werden separat berechnet. Dieses Angebot ist gültig bis 31.03.2021.

BUFFETS & MENÜS



TREND
HOTEL ^{★★★★}
SUPERIOR

Plater Straße 1 • 19079 Banzkow
Tel. +49(0)3861 5000
www.trendhotel.de • info@trendhotel.de

ÖFFNUNGSZEITEN - RESTAURANT

Montag - Freitag: 17.00 Uhr - 22.00 Uhr, Mittagstisch nach Vereinbarung
Samstag und an Feiertagen: 11.30 Uhr - 14.00 Uhr und 17.00 Uhr - 22.00 Uhr
Sonntag: 11.30 Uhr - 14.00 Uhr

TREND
HOTEL ^{★★★★}
SUPERIOR

Genüsslich schlemmen

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE für Gesellschaften bis 25 Personen

MENÜ 1

Klare Brühe mit Wurzelgemüse, Eierstich und Fleischklößchen

*
Gemischter Braten vom Rind, Schwein und Kassler
mit frischem Marktgemüse und Butterkartoffeln

*
Mousse von dunkler Schokolade mit Vanillesauce und frischen Früchten

Pro Person 29,50 €

MENÜ 2

Räucherlachstatar auf hausgemachten Kartoffelrösti mit Hofmeistersoße

*
Medaillons vom Schwein und Hähnchenbrust gefüllt mit einer Tomaten-
Kräuterfarce auf Waldpilzsoße, dazu Kartoffelkroketten

*
Crème brûlée mit Mangosorbet

Pro Person 33,50 €

MENÜ 3

Salat von frischen Wildkräutern mit Kirschtomaten und Babymozzarella,
dazu hausgemachtes Kräuter dressing und Baguette

*
Hirschkeule, geschmort in eigener Soße und
Zanderfilet auf der Haut gebraten, dazu buntes Gemüse,
Kartoffelklöße und Schwenkkartoffeln

*
Panna Cotta auf Erdbeerspiegel

Pro Person 35,90 €

Genießen Sie Ihr Menü bei
einer Familienfeier,
einem Firmenfest
oder einfach im
Freundeskreis.

UNSERE LUNCHBUFFETS

LUNCHBUFFET 1

Tomatensuppe

Bunter Blattsalat mit Kräuterdressing,
Tomate Mozzarella mit Pesto und Aceto Balsamico,
Carpaccio vom Rind mit Rucola und geriebenem Parmesan,
Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen

Hähnchenbrustfilet mit Creme champignons und Krokette,
Schweinefilet Medaillons mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln,
Lachsfilet auf Blattspinat mit Senfsauce und Butterreis

Obstplatte, Grießflammerie mit Fruchtsoße, Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person 29,50 €

LUNCHBUFFET 2

Waldpilzcremesuppe

Weißkrautsalat, Blattsalate mit Kräuterdressing,
Bouletten, Miniwürstchen, Gemüsesticks, Zwiebelringe im Backteig,
Fingerfoodauswahl, Rippchen, Chickenwings und Chickennuggets,
Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen,
Baguette und Butter

Paniertes Schnitzel mit Creme champignons und Bratkartoffeln,
Putenbruststeak mit Creme champignons, Gartengemüse und
Rosmarinkartoffeln, Kaßlerbraten vom Brett mit deftigem Sauerkraut,
Entenbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Obstplatte, Mocca-Baileys- Creme, Käsekuchen im Glas

Pro Person 31,50 €

LUNCHBUFFET 3

Geflügelbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen

Große Vorspeisenplatte mit Parmaschinken, spanischer Chorizo, Manchego-
käse, Oliven, getrockneten Tomaten, gegrilltem Gemüse, Tomate-Mozzarella,
Tomatensalat, Blattsalate mit Kräuterdressing,
Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen,
Baguette und Butter

Schweinemedallions mit Creme champignons und gebackenen
Kartoffelecken, Zanderfilet mit Mandelbroccoli in Sahnesauce und
Rosmarinkartoffeln, Hirschbraten aus der Lewitz mit Waldpilzsauce,
Butterbohnen und Kartoffelklößen

Obstplatte, gesüßte Joghurtcreme mit Portweinkirschen,
Orangencreme, gratiniert

Pro Person 33,50 €

UNSERE KALT-WARM-BUFFETS Speisen Sie nach Herzenslust ab 25 Personen.



DAS BESONDERE BUFFET

Anti-Pasti-Platte und Tomate-Mozzarella,
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich, Kassleröllchen mit Eiersalat,
Medaillons vom Schwein und von der Pute mit Garnierung,
halbe Pfirsiche mit Geflügelsalat,
gefüllte Eier mit Kaviar,
Räucherfischplatte mit auserlesenen Sorten,
Käseplatte: Weichkäse, Schnittkäse, Edelschimmelkäse mit
Fruchtgarnierung,
Brotkorb: Schwarzbrot, Partybrötchen, Baguette
Butterteller

Creme champignons, buntes Gemüse und Pfannengemüse
(Paprika, Zucchini, Aubergine),
Schweinefilet und Lachsfilet, gebraten,
Roastbeef Sous-Vide gegart vom Brett mit Sauce Bernaise,
Krokette, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

Obstplatte,
Mocca-Baileys-Creme,
Käsekuchen im Gläschen

Pro Person 32,00 €

DAS MEDITERRANE BUFFET

Caprese Salat, Rucola Salat mit Mozzarellabällchen und Kirschtomaten,
geräucherter Thunfisch, Lachs und gebratene Garnelen,
Carpaccio vom Rind mit geriebenem Parmesan, gegrillte Auberginen,
Zucchini und Paprika, Parmaschinken auf Honigmelone,
Italienische Käseauswahl mit typischen Hart-, Weich- und
Schimmelkäsen,
verschiedene Baguette mit Aioli und Butter

Rinderrouladen mit Salbei und Schinken gefüllt, mit Gnocchis
(italienische Kartoffelnudeln)
Hackbällchen in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken,
Tortellini mit Ricotta gefüllt,
geschmorte Lammhüfte mit gebratenen
Speckbohnen, dazu Kartoffelecken,
Polenta-Gemüse-Auflauf (Mais-
griesauflauf mit Gemüse)

Obstplatte mit Melone,
Trauben und Ananas,
gesüßte Joghurt-Creme
mit Portweinkirschen,
Orangencreme, gratiniert

Pro Person 36,50 €



DAS LEWITZ-BUFFET

Cole Slaw Salat (Weißkraut/ Möhrensalat mit cremiger Soße),
Bohnensalat, Tomatensalat, rustikale Schinken-Braten-Platte,
Roastbeefröllchen, garniert mit gefüllten Eiern,
Aufschnitt vom gekochten und geräucherten Schinken,
verschiedene Braten & Salami, gefülltes Schweinefilet,
3 verschiedene Dips (BBQ-Soße, Zwiebelmarmelade, Aoli)
Käseplatte mit verschiedenen Weich- und Schnittkäsesorten
Brotkorb: Schwarzbrot, Partybrötchen, Baguette
Butterteller

Braten vom Hirsch mit Waldpilzsoße und Kartoffelklößen,
Schweinekamm mit Dunkelbiersoße und Bratkartoffeln,
Sukower Wels mit geschmortem Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln,
buntes Gartengemüse und Sauce Hollandaise a part

Melonen, Ananas und Weintrauben
Griesflammerie mit Apfelkompott-Topping in kleinen Gläsern
Vanillecreme mit karamellisierten Walnüssen auf Erdbeerspiegel

Pro Person 30,50 €

DAS FESTLICHE BUFFET

Caprese Salat- Rucola mit Mozzarella und Balsamico,
Raffinierte Minis im Glas serviert:

- * Marinierte Shrimps auf Salat
- * Gebratene Garnele mit Couscous Salat
- * Zwiebelküchlein mit Schmand
- * Hähnchenspieß mit Erdnussdip
- * Hobelkäse mit Zwiebelmarmelade
- * Minibouletten mit Salsa
- * Putenroulade mit Pilzsalat

Räucherfischplatte mit auserlesenen Sorten,
Käseplatte mit verschiedenen Weich- und Schnittkäsen mit Feigensenf
und Marmelade aus roten Zwiebeln
Brotkorb: Schwarzbrot, Partybrötchen, Baguette
Butterteller

Tranchen vom Spanferkelbraten mit Sauerkraut und Schwenkkartoffeln
Medaillons von der Pute im Speckmantel gebraten, dazu buntes Gemüse
und Krokette,
Lachsfilet, gebraten, auf Blattspinat mit Kartoffelgratin und Dijonsenfsoße
große Obstplatte mit tropischen und heimischen Früchten,
Käsekuchen im Gläschen,
Mocca-Baileys-Creme,

Pro Person 35,00 €

Änderungen der Personenanzahl für das Abendbuffet können bis 3 Tage vor der Veranstaltung vorgenommen werden.
Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet. Von 6 - 14 Jahre zahlen Kinder 50 % des Preises.

Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Wunschtermin unter Tel. +49(0)3861 5000.