

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

**IHRE FESTLICHKEIT ZUM GARANTIERTEN FESTPREIS.**  
6 Stunden zur 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 (ab 25 Personen) für den verwöhnten Gaumen. Egal ob festlich oder mediterran, wir haben für jeden Geschmack das richtige Angebot.

Natürlich dürfen bei einem erstklassigen Menü oder Buffet 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: 74,50 €**

Kinder bis 6 Jahre sind frei 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. Für jede angefangene zusätzliche Stunde nach 2.00 Uhr berechnen wir pauschal 99,00 €. Dieses Angebot ist gültig bis 31.03.2020.

# 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, Sonntag und an Feiertagen: 11.30 Uhr - 14.00 Uhr und 17.00 Uhr - 22.00 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 Kräuterdressing und Baguette

Hirschkeule, geschmort in eigener Soße  
und buntes Gemüse mit Kartoffelklößen

Panna Cotta auf Erdbeerspiegel

Pro Person 34,90 €

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 Cremechampignons und Krokette,  
Schweinefilet Medaillons mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln,  
Krustenbraten vom Brett mit buntem Marktgemüse,  
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 Cremechampignons und Bratkartoffeln,  
Putenbruststeak mit Ratatouille 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

Putenmedaillons mit Cremechampignons und gebackenen Kartoffelecken,  
Zanderfilet mit Mandelbroccoli in Sahnesauce und Rosmarinkartoffeln,  
rotes Thai Curry mit dreierlei Fleisch, dreierlei Gemüse und Reis,  
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 Räucheraal, Forelle, Heilbutt, Garnelen  
und Lachs,

Käseplatte: Weichkäse, Schnittkäse, Edelschimmelkäse mit  
Fruchtgarnierung,  
Brotkorb: Schwarzbrot, Partybrötchen, Baguette  
Butterteller

Cremechampignons, 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 30,50 €

### 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 34,50 €

### 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  
Grießflammerie mit Apfelkompott-Topping in kleinen Gläsern  
Vanillecreme mit karamellisierten Walnüssen auf Erdbeerspiegel

Pro Person 29,50 €

### 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 Wels, Forelle und Lachs mit Sahnemeerrettich,  
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 34,50 €



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.