Das Hotel in Banzkow bei Schwerin!

· Empfang · Hochzeit · Geburtstag · Jubiläum · Taufe · Betriebsfest ·

TREND HOTEL ★★★ SUPERIOR

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

ÖFFNUNGSZEITEN - RESTAURANT
Montag - Samstag: 17.00 Uhr - 22.00 Uhr, Sonntag: Ruhetag
Weitere Reservierungen nach Vereinbarung.

© www.kreatyv.de Foto Titel: www.stock.adobe.com

BUFFETS & MENÜS

★★★

TREND HOTEL ★★★ SUPERIOR

Genüsslich schlemmen

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE
für Gesellschaften bis 20 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 36,00 €

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 Cassissorbet

Pro Person 39,50 €

BANZKOWER TAPAS

Für alle, die sich nicht für ein Gericht entscheiden möchten,
bieten wir Ihnen hier die beliebtesten Gerichte unserer Gäste
in Form von Schlemmerhäppchen:

Hähnchenbrust mit Ananas-Gemüsecurry
*
Medaillons vom Schwein auf Ratatouille
*
Rinderroulade in eigener Soße
mit in Butter geschwenkten grünen Bohnen
*
Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse in Rahm
*
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten
*
... und danach wird´s süß!
Duett von Schoko Mus und gesüßten Kirschen
mit Vanilleeis im Gläschen angerichtet

Pro Person 37,50 €

Saisonale Änderungen behalten wir uns vor.

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

UNSERE LUNCHBUFFETS

LUNCHBUFFET 1

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,
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozarella überbacken, dazu Gartengemüse,
Rinderhüfte, sous-vide gegart, Sauce béarnaise, Bohnen im Speckmantel
und Kartoffelecken

Obstplatte, Schokomus, Käsekuchen im Glas

Pro Person 38,50 €

LUNCHBUFFET 2

Geflügelbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen

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

Schweinemedaillons mit Cremechampignons und gebackenen
Kartoffelecken, Zanderfilet mit Mandelbroccoli in Sahnesauce und
Rosmarinkartoffeln, Hirschbraten aus der Lewitz mit Waldpilzsauce,
Butterbohnen und Kartoffelklößen

Obstplatte, gesüßte Jogurtcreme mit Kirschgrütze,
Mascarpone-Himbeerquark

Pro Person 39,80 €

ZUBUCHBARE LEISTUNGEN zu unseren Bufetts:

HAUSGEMACHTE SUPPEN:

Tomatensuppe mit Pesto und Baguette	5,20 €
Erbsen-Minze-Kokossuppe mit Baguette	5,20 €
Gulaschsuppe mit Baguette	5,80 €

VEGANE GERICHTE:

Gemüsebratling, hausgemacht, auf bunter Couscous-Pfanne	16,50 €
Kartoffel-Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu	15,50 €
Zucchini im Backteig auf getrüffeltem Pastinaken-Kartoffelpüree	17,00 €

UNSERE KALT-WARM-BUFFETS
Speisen Sie nach Herzenslust ab 20 Personen.

★★★

DAS LEWITZ-BUFFET

Rustikale Schinken-Braten-Platte,
Roastbeefröllchen, garniert mit gefüllten Eiern
Aufschnitt vom gekochten und geräucherten Schinken,
verschiedene Braten und Salami, gefülltes Schweinefilet,
3 verschieden Dips (BBQ-Soße, Zwiebelmarmelade, Aoli)
Käseplatte: verschiedene Weich- und Schnittkäse
Bunter Bauernsalat, gemischter Salat mit Würfeln vom Schafskäse
Sauerfleisch, hausgemacht mit Kräuterremoulade
Brotkorb: Schwarzbrot, Partybrötchen, Baguette
Butterteller

Braten vom Hirsch mit Waldpilzsoße und Kartoffelklößen,
Rinderroulade in eigener Soße,
buntes Gartengemüse und Sauce Hollandaise à part
Hähnchenbrust gebraten, mit geschmortem Spitzkohl und
Rosmarinkartoffeln

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

Pro Person 37,00 €

DAS FESTLICHE BUFFET

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

- Vitello tonnato
- Hähnchenspieß mit Currydip
- Hobelkäse mit Zwiebelmarmelade
- Miniboulettten 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

Rollbraten gefüllt mit Champignons und Zwiebeln
Medaillons von der Pute im Speckmantel gebraten, dazu buntes Gemüse
und Kroketten,
Lachsfilet, gebraten, auf Blattspinat mit Kartoffelgratin und Dijonsenfsoße

große Obstplatte mit tropischen und heimischen Früchten,
Käsekuchen im Gläschen,
Schokomus

Pro Person 39,00 €

DAS BESONDERE BUFFET

Anti-Pasti-Platte und Tomate-Mozzarella,
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich, Kasslerröllchen 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

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

Obstplatte,
Mascarpone-Himbeerquark,
Käsekuchen im Gläschen

Pro Person 40,00 €

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 Kartoffelkroketten
und grünen Bohnen,
Nudeln in Pestorahm mit gebratenem Gemüse
und Hähnchenbrust in Parmesanhülle,
Zander gebraten, auf Knoblauch-
Röstkartoffeln mit Pfannengemüse

Obstplatte mit Melone,
Trauben und Ananas,
gesüßte Joghurt-Creme
mit Kirschgrütze,
Mascarpone-Himbeer-
quark

Pro Person 42,50 €

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.