## Feste feiern - alles inklusive!

### IHR BESONDERER TAG ZUM GARANTIERTEN FESTPREIS.

8 Stunden zu der von Ihnen ausgewählten Tageszeit ab 20 bis max. 120 Personen.



Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Kalt-Warm-Schlemmerbuffet. Egal ob festlich oder mediterran, wir haben für jeden Geschmack das richtige Angebot.

Natürlich dürfen bei einem erstklassigen Büfett die richtigen Getränke nicht fehlen. So sind im Gesamtpreis ausgewählte Getränke wie Fass- und Flaschenbiere, Sekt, ausgewählte Qualitätsweine, alkoholfreie Softgetränke, Spirituosen, Liköre und Long Drinks 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: 88,00 €

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

Der Verzehr vorher und nachher und Getränke, die nicht im Angebot enthalten sind, werden separat berechnet. Dieses Angebot ist gütig bis 31.03.2023.



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

# BUFFETS & MENÜS





# Genüsslich schlemmen

## UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

für Gesellschaften bis 25 Personen

#### MENÜ 1

Klare Brühe mit Wurzelgemüse, Eierstich und Fleischklößehen

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

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanillesauce und frischen Früchten

Pro Person 32,00 €

#### 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 35,00 €

#### MENÜ 3

Vorspeisenvariation mit Parmaschinken, Chorizo, Antipasti und Tomate mit Mozarella

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

Panna Cotta auf Erdbeerspiegel

Pro Person 37,90 €



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 Ruccola und geriebenem Parmesan, Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen

Hähnchenbrustfilet mit Cremechampignons und Kroketten, Schweinemedaillons mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln,

Lachsfilet auf Blattspinat mit Senfsauce und Butterreis Obstplatte, Grießflammerie mit Fruchtsoße, Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person 31,50 €

#### **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 Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln, Entenbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Obstplatte, Schokomus, Käsekuchen im Glas

Pro Person 33,50 €

#### LUNCHBUFFET 3

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 35,50 €

#### UNSERE KALT-WARM-BUFFETS

Speisen Sie nach Herzenslust ab 25 Personen.



#### 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 verschiede 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, Dorschfilet gebraten 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 32,50 €

#### DAS FESTLICHE BUFFET

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

- \* Vitello tonnato
- \* Hähnchenspieß mit Currydip
- \* 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 Rahmwirsing und Kartoffelecken 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.

c 1 1

Schokomus

Pro Person 35,50 €



#### 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 34,00 €



#### 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,

Sankt-Peters-Fisch gebraten,

auf Knoblauch-Röstkartoffeln mit Pfannengemüse

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

Pro Person 36,50 €

