



Hotel am See
GREVESMÜHLEN

BUFFETKARTE

RUSTIKALES BUFFET

Kalte Speisen

Gebratene Hähnchenkeulen mit einer Marinade aus Tannenhonig
Rustikale Aufschnittplatte mit Wurst & Käse
Tomatensalat
Bunter Salat mit zweierlei Dressing
Verschiedene Brotsorten aus der Backstube mit Butter & Schmalz

Warme Speisen

Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße auf geschwenkten Gemüsestreifen
Puten- & Schweinebraten mit Champignonrahmroße
Gemüseplatte
Petersilienkartoffeln // Röstitaler // Reis

Dessert

Schokoladenmousse

Preis: € 36,50 p. P.
ab 25 Personen





Hotel am See
GREVESMÜHLEN

BUFFET „MECKLENBURG“

Kalte Speisen

Auswahl von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Käseplatte mit Trauben

Schinkenplatte // Salatbuffet // Gefüllte Eier

Verschiedene Brotsorten aus der Backstube mit Butter & Schmalz

Warme Speisen

Geflügelbrühe nach Art des Hauses

Kasslerbraten auf Weinsauerkraut

Schweinefilet mit Backpflaumensoße

Schollenfilets in Dillsoße

Gemüseplatte

Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Kroketten, Salzkartoffeln

Dessert

Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Preis: € 40,50 p. P.
ab 25 Personen





Hotel am See
GREVESMÜHLEN

HOCHZEITS-BUFFET

Kalte Speisen

Auswahl von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
Käseplatte // Tomate-Mozzarella Platte // Salatbuffet
Parma- & Schwarzwälder-Schinken mit Honigmelone
Verschiedene Brotsorten aus der Backstube mit Butter

Warme Speisen

Hochzeitssuppe // Wildplatte // Gemüseplatte
Hirschbraten / Wildschweinmedaillons auf einer Pilzpfanne, Preiselbeersauce
Hähnchenbrustfilet in Champagnersauce
Zanderfilet mit einer Honig-Senf-Soße
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Kroketten, Salzkartoffeln

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Kirschen
Eisplatte zur Mitternacht

Preis: € 53,50 p. P.
ab 25 Personen



GALA BUFFET

Kalte Speisen

Cocktail von Krabben an Eisbergsalatstreifen
Duett vom geräucherten Aal & Lachs auf Salatbett mit Meerrettichsahne
Gebratene Schweinemedallions mit Leberpastete
Italienischer Schinken mit Feigen
Tomate Mozzarella mit Balsamicodressing
Variation von knackigen Salaten mit zweierlei Dressings
Verschiedene, ofenfrische Partybrötchen, Schwarzbrot, Baguette & Butter

Warme Speisen

Gebratener Saibling an Tomaten-Knoblauch-Soße, Garnelen & Safranreis
Im ganzen gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert, Gemüseplatte,
Berner Soße, Kartoffelgratin & Herzoginkartoffeln

Dessert

Orangenschaumspeise mit Sahne
Käseauswahl mit Trauben

Preis: € 60,50 p. P.
ab 25 Personen





Hotel am See
GREVESMÜHLEN

3-GANG-MENÜ

Menü 1

Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons

Krustenbraten vom Mecklenburger Landschwein mit Apfel, Zwiebeln,
Semmelknödel & Salzkartoffeln

Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Preis: € 28,50 p. P.

Menü 2

Salate der Saison mit Orangen-Joghurt-Dressing

Schollenfilet mit Schmorgurken
oder

Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße, Herzoginkartoffeln,
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebel

Vanilleeis mit heißen Rumkirschen

Preis: € 30,50 p. P.



3-GANG-MENÜ

Menü 3

Geflügelbrühe mit Eierstich

3 kleine Steaks vom Rind, Schwein & Pute mit Champignons, Kräuterbutter,
Grilltomate, Gemüseplatte, Salzkartoffeln & Kroketten

Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne

Preis: € 32,50 p. P.

Menü 4 // 4-Gang-Hochzeits-Menü

Hochzeitssuppe

Gebeizter Lachs mit Sauerrahm, Forellenkaviar an einem Salatbouquet

Wildschweinmedaillons mit Waldpilzrahmsauce,
in Rotwein mariniertes Hähnchenfilet, gefüllter Frucht

oder

Zanderfilet mit einer Honig-Senf-Soße, Gemüseplatte, Kroketten,
Tomatenreis, Salzkartoffeln

Weißes Schokoladenmousse mit Rumkirschen

Preis: € 39,00 p. P.



BUFFET ERGÄNZUNGEN

Kalte Speisen

„Mettigel“ mit Zwiebelwürfeln	€ 6,80
Käseauswahl	€ 7,10
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit Remouladensoße	€ 7,10
Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße	€ 7,10
Auswahl von Räucherfisch	€ 7,90
Krabbencocktail an Salatvariation	€ 7,90
Tranchen von der Entenbrust mit Balsamico-Honig auf Schalotten-Apfel-Chutney	€ 8,10

Suppen

Kartoffelsuppe	€ 5,70
Tomatencremesuppe	€ 5,70
Geflügelbrühe	€ 5,70
Wildkraftbrühe	€ 6,10
Curryrahmsuppe	€ 5,70
Gulaschsuppe	€ 6,10

Preise gelten pro Person



BUFFET ERGÄNZUNGEN

Warme Speisen

Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken auf geschmorten Tomaten	€ 12,80
Lachsfilet mit Tomaten-Pinien-Concassée	€ 12,80
Spanferkelbraten mit Biersoße	€ 13,80
Hirschkalbsbraten mit Preiselbeersoße	€ 17,50
Gebackenes Schollenfilet mit Garnelen auf Blattspinat in Rahm	€ 17,80

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 3,80
Rosmarinkartoffeln	€ 3,80
Kartoffelauflauf mit Lauch	€ 3,80
Salzkartoffeln	€ 3,80
Tomatenreis mit Kräutern	€ 3,80
Spätzle	€ 3,80
Kartoffelrösti	€ 3,80
Gemüseauswahl	€ 3,80

Preise gelten pro Person



BUFFET ERGÄNZUNGEN

Dessert	€ 4,50
Vanillemousse mit Waldfrüchten	€ 4,50
Limetten-Joghurt-Mousse	€ 4,50
Mousse au Chocolat	€ 4,50
Weißes Schokoladen-Mousse	€ 4,50
Heidelbeeren-Joghurt-Creme	€ 4,50
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße	€ 4,50
Zitronencreme	€ 4,50
Marinierter Obstsalat mit Mandelsplittern (alkoholhaltig)	

Preise gelten pro Person



KUCHEN- & TORTENAUSWAHL

Creme- & Sahnetorten

Zitronen-Baisertorte	€ 50,00
Himbeersahnetorte	€ 50,00
Käsesahnetorte	€ 50,00
Schokoladen-Sahnetort	€ 50,00
Nougat-Nußtorte	€ 50,00
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 50,00
Nuß-Marzipantorte	€ 50,00

Blechkuchen

Butterkuchen pro Stück	€ 2,90
Apfelkuchen pro Stück	€ 2,90
Pflaumenkuchen pro Stück	€ 2,90
Kirschkuchen pro Stück	€ 2,90



BELEGTE BROTE & CANAPÉS

In Scheiben geschnittenes Baguette mit Butter & Aufschnitt / Belag:

Gekochtem Ei	€ 3,60
Kochschinken	€ 3,80
Käse	€ 3,40
Mett // Mettwurst	€ 3,40
Camembert	€ 3,40
Katenrauchschinken	€ 3,70
Kassleraufschnitt	€ 3,70
Räucherlachs	€ 3,80
Geflügelsalat 0	€ 3,80
Bratenaufschnitt	€ 3,80
Geräuchertem Forellenfilet	€ 4,20
Schweinefilets	€ 4,40

Auf Wunsch sind auch vegetarische und vegane Aufschnitt-Variationen möglich.
Unser Personal berät Sie dazu gern.

*Preise gelten pro Person
Es werden 4 bis 5 Schnittchen pro Person gerechnet.*

