MENÜS

„4-GANG-MENÜ“

Hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti mit
Honig – Dill – Senf – Sauce und kleinem Salatstrauß
***
Tomatenessenz mit Wurzelgemüse
***
(1) Mit Schinken ummantelter Hirschrücken auf sautierten
Bohnen an Backofenkroketten und Rosmarinjus
oder
(2) Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat
an Basilikum-Spreewaldsauce umlegt mit gebräunten Kartoffeln
oder
(3) Karotten-Hirse Medaillons an Waldpilzrisotto
mit gehobeltem Parmesan und Feldsalat
***
Warmes Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem Kern
an Vanilleeis und Blaubeeren

Menü 1: ab 61,00 €
Menü 2: ab 55,00 €
Menü 3: ab 54,00 €

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Preise pro Person.

„VEGANES BUFFET“

Variante 1

2 Blattsalate
3 angemachte Salate
Brotauswahl, pflanzliche Margarine
Tomate Mozzarella mit veganem Pesto
Gebratene Zucchini
***
Vegane Linsensuppe
***
Zucchinischiffchen
mit veganem Käse überbacken
frisches Marktgemüse (Karotten und Brokkoli)
Kartoffeln, Gnocchi
***
Dessert: Waldgrütze

ab 42,00 €

Variante 2

2 Blattsalate
3 angemachte Salate
Brotauswahl, pflanzliche Margarine
Tomatenpaprika und eingelegte Kürbiswürfel
Gebratene Balsamico Zwiebeln
***
Gemüsebrühe mit Einlage
***
Veganes Schnitzel
mit pflanzlichen Proteinen
Veganes Gerstenrisotto
mit Pilzen und Karotten
Frisches Marktgemüse (Romanesco und sautierte grüne Bohnen)
Kartoffelpüree mit Hafermilch, Duft-Reis (Basmati)
***
Dessert: Apfelmus

ab 44,00 €

BUFFETS & GRILL

ITALIENISCHES BUFFET

Mozzarella mit Strauchtomaten auf Rucola und Balsamico
Meeresfrüchtesalat mit Paprika, Peperoni und Oliven
in Knoblauchöl gebratene Zucchinischeiben
Anti-Pasti-Auswahl mit Chorizo
***
Tranchen von der Poulardenbrust auf Tomatenragout
Kleine Schweinesteaks mit Rosmarin und Schinken
Tortellini in Gorgonzolasauce
***
Knackiges Ratatouille Gemüse
***
Spaghetti, Oliven-Risotto
***
Tiramisu classico
Panna - Cotta
***
Butterrosetten & helles und dunkles Baguette
***

ab 48,50 €

Mit Suppe-Minestrone
ab 54,00 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr
„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“
ab 10,60 €

STREGANZER SEE-BUFFET

Duett von hausgebeizten Räucherlachswürfeln
und Fischterrine
Shrimps Salat mit Ananas in Cocktailsauce
Verschiedene Heringshappen
Wakame Salat mit geröstetem Sesam und Ingwer
***
Gebratener Zander auf Dijon-Senf Sauce
Schweinerückenmedaillons an Zwiebel-Portweinjus
Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen
***
Langkornreis, Petersilienkartoffeln
Marktfrische Gemüseauswahl
***
Rote Kirschgrütze mit Vanillesauce
Obstsalat der Saison
***

ab 48,50 €

Mit Streganzer-Fisch-Suppe
nach Art des Hauses
ab 55,00 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr
„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“
ab 10,60 €

Bitte beachten Sie, dass wir die Buffet-Optionen erst ab einer Anzahl von 15 Personen anbieten können.

WALDHAUS-BUFFET

Grüner Bohnensalat mit Mango
Tomatensalat mit Schluppen
Frisch gezupfte grüne Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Variation von Räucherlachs und geräucherter Forelle
mit Sahnemeerrettich
Schinkenvariation mit Spreewaldgurken
***
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Rahm
Medaillons von der Hühnerbrust in Sherry Sauce
Gebackener Seelachs mit hausgemachter Remouladensauce
***
Backofenkroketten, Bandnudeln
und frisches Marktgemüse
***
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Obstplatte
***
Butterrosetten & Brotkorb
***

ab 48,50 €

Mit Waldpilz-Suppe
ab 54,00 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr
„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“
ab 10,60 €

WALDHAUS-GRILL

„Frisches von den Feldern“

Frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing
Mozzarella Caprese mit Basilikum-Pesto
Feta-Melonen-Salat
Gurkensalat mit frischen Kräutern und Schmand
***

„Vom Holzkohlegrill“

Rostbratwürste „Thüringer Art“
Marinierte Schweinesteaks
Spare Ribs mit Honig-Salsa-Sauce
Argentinische Rinderhüftsteaks
Putensteaks mariniert
Gegrillte Riesenchampignons, Zucchini und Paprika
BBQ-Sauce, Senf, Knoblauchsauce, Mississippi-Sauce
***

„Leckere Beilagen“

Streganzer Kartoffelsalat,
Nudelsalat „Spreewälder-Art“
Spicy Wedges mit Sour Cream
Frisches Baguette und Brot
Kräuterbutter
***

„Süßer Abschluß“

Gegrillte Ananas mit Kokos
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 44,50 €

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Preise pro Person.