# *Unser Hotel*

ELBRIVERA

ALT PRESTER

★★★

*Superior*

*heißt Sie herzlich Willkommen*

## *Warum zu Hause Stress haben ???*

***Liebe Gäste,***

***möchten Sie Geburtstag, Taufe, Jungendweihe, Konfirmation feiern oder eine Weihnachts- oder Betriebsfeier ausrichten?***

***Wir haben hier die passenden Räumlichkeiten und das gute Essen.***
***Hierfür steht Ihnen unser Restaurant mit 65 - 70 Sitzplätzen,***
***unser Elbesaal mit 30 Sitzplätzen***
***und unser Kreuzhorstsaal mit 25 Sitzplätzen zur Verfügung.***
***Beide Räume sind kombinierbar und bieten dann bis zu 60 Sitzplätze!***
***Mit leckeren Menüs oder kalt - warmen Buffets werden wir Ihre Gäste gern verwöhnen.***
***Sie müssen sich nur noch um die gute Laune kümmern.***
***Gönnen Sie sich behagliche Stunden in familiärer Atmosphäre eines gepflegten Restaurants mit gut bürgerlicher Küche.***
***Sie können sich während Ihrer Feierlichkeit ganz auf uns verlassen; wir sorgen dafür dass sich Ihre Gäste wohl fühlen und Sie als Gastgeber Ihren besonderen Tag unbeschwert genießen können.***
***Ihre Veranstaltung planen wir mit Ihnen gemeinsam in einem persönlichen Gespräch.***
***Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.***

## ***ALL INKLUSIVE ANGEBOTE***
## ***Familienfeiern & Geburtstage***

***- Sektempfang***
***- Kaffee & Kuchen***
***- Tischblumenschmuck***
***- Kalt-& Warmes Buffet (Buffet I-III)***
***- Knabbergebäck zur späteren Stunde***
***- Getränke- Wein rot & weiß, Bier, Spirituosen,alkoholfreie Getränke für 6 Stunden***
***- gemischte Eisplatte, als Highlight des Abends***

***All Inklusive 115,00 € pro Person***
***( ab 20 Personen)***

***Unsere Öffnungszeiten***
***Montag bis Sonntag von 6.30 Uhr bis Mitternacht***
***bei Sonderveranstaltungen nach Absprache bis 2.00 Uhr***

# *Menüvorschläge*

## ***Gedeck I***

***Altmärkische Hochzeitssuppe***

*********

***Medaillons vom Schwein, Dorade unter der Limonenkruste und Burgunderbraten***

***dazu***
***Rahmchampignons, Rotkohl und bunte Gemüseplatten, Kroketten, Klöße und Petersilienkartoffeln***

*********

***cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und einem Sahnehäubchen***

***€ 31,80 pro Person***

## ***Gedeck II***

***Tomatencrémesuppe mit Sahnehäubchen***

*********

***Hähnchen im Baconmantel, Lachsfilet gebraten mit Kaviar - Dill - Butter***
***und***
***Geschmorte Ochsenbäckchen***

***dazu***
***bunte Gemüseplatten, Apfelrotkohl und mediterranem Gemüse, Petersilienkartoffeln, Spätzle und Rosmarinspalten***

*********

***Geschichtetes von Mandarine, Mascarponecréme und Biscuit***

***€ 33,90 pro Person***

# ***Gedeck III***

***Karotten - Ingwer - Suppe***

***

***Feines Würzfleisch in der Pastete,***
***mit Hollandaise***

***

***Rehbraten, gebratener Wolfsbarsch und***
***Putenschnitzel in Parmesan - Eihülle***

***dazu***
***bunte Gemüseplatten,***
***gebratene Champignons mit Mais und Prinzessbohnen,***
***Kartoffel - Zitronen - Püree,***
***Tomatenreis und Kroketten***

***

***Créme Brûlée***

***€ 39,80 pro Person***

# ***Buffetvorschlag I***

***Altmärkische Hochzeitssuppe oder Ukrainische Soljanka***

## ***Warmanteile***

***Schweineschnitzel mit gebraten Champignons und Mais***
***Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Mandelbroccoli***
***Kabeljaufilet gedünstet in Kräuter - Riesling - Sauce***
***Burgunderbraten mit Speckbohnen und Apfelrotkohl***

## ***Sättigungsbeilagen***

***Kartoffelklöße, Butterreis, Kartoffeln***

## ***Kaltanteile***

***gemischte Bratenplatte***
***mit Kassler, Schweinelachs und Roastbeef rosa***

***gemischte Käseplatte***
***mit Schnittkäse, Frischkäse, Weichkäse***

***bunte Fischplatte***
***mit Räucherlachs, Heilbutt, Forellenfilet, Knuspergarnelen und Calamaris***

***Schweinemedaillons mit Champignonsalat***

***gefüllte Eier mit Kaviar***

***Antipasti - Platte***

***Tomatensalat mit Mozzarella und Gurkensalat***

## ***Dessert***

***exotische Obstplatte, Himbeercréme, Mousse au Chocolat und Pfirsich - Sahne - Traum***

## ***Sonstiges***

***bunte Partysonne, verschiedenes Brot und Butter***

***€ 33,50 pro Person***
***(ab 20 Personen)***

# ***Buffetvorschlag II***

***Brokkolicrémesuppe oder Tomatencrémesuppe***

## ***Warmanteile***

***Hähnchenbrust in der Mandelkruste auf mediterranem Gemüse***
***gebratene Dorade auf Blattspinat***
***zarter Hirschbraten in Preiselbeersauce mit Apfelrotkohl***
***Schweinemedaillons gebraten im Baconmantel und Rahmchampignons***

## ***Sättigungsbeilagen***

***Kartoffelklöße, Rosmarinspalten und Kroketten***

## ***Kaltanteile***

***Französiche Käsespezialitäten***

***kleine Frikadellen mit Feta***

***Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken***

***Poseidonplatte „Elbrivera“***
***Räucherlachs, Garnelen im Kartoffelmantel, Heilbutt und Forellenfilet***

***gefüllte Eier mit Räucherlachs***

***Variation frischer Blattsalate mit Joghurt - und Frenchdressing***
***Griechischer Salat, Tomaten - Mozzarella - Karussell und***
***Melonen - Feta - Salat***

## ***Dessert***

***exotische Obstplatte***
***Schwedentiramisu***
***Rote Grütze***
***Geschichtetes von Mandarine, Mascarponecréme und Biscuit***

## ***Sonstiges***

***verschiedene Brot- und Brötchensorten, Butterkreationen***

***€ 36,90 pro Person***
***(ab 20 Personen)***

# ***Buffetvorschlag III***

***Champignoncremesuppe oder Karotten- Ingwer- Suppe***

## ***Warmanteile***

***Zarter Rehbraten mit Romanescoröschen und Apfelrotkohl***
***Gefülltes Schweinefilet in Gorgonzolasauce***
***Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste und buntem Pfannengemüse***
***Schweinesteaks „italienisch“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken***

## ***Sättigungsbeilagen***

***Kroketten, Rosmarinspalten, Walnussspätzle***

## ***Kaltanteile***

***internationale Käsevariationen***
***kalte Schweine - & Putenschnitzelchen***
***Fischplatte mit Räucherfisch, Garnelen im Kartoffelmantel und Calamares im Backteig***

***Antipasti - Platte***

***gefüllte Eier mit Kaviar***

***Tomaten - Mozzarella - Karussell mit frischem Basilikum***
***frischer Gurkensalat***
***Champignon - Zuckerschoten - Salat***
***Rucola - Mango - Salat mit Pinienkernen***

## ***Dessert***

***exotische Obstplatte, Mousse au Chocolat mit Karamellsauce***
***Zitronencréme, Banana - Split im Glas***

## ***Sonstiges***
***verschiedene Brot - und Brötchensorten, Butterkreationen***

## ***Zu später Stunde***
***Eisplatte mit frischen Früchten, serviert mit Silberfontänen***

***€ 43,50 pro Person***
***(ab 20 Personen)***

## ***Kinderbuffet***

***Hähnchennuggets***
***Kleine Schweineschnitzel***
***Nudeln mit Tomatensoße***
***Pommes frites***

***€ 18,50 pro Kind***

## ***Vegetarische Tellergerichte***

***Gemüsepfanne mit veganem Hähnchen***
***auf Tagliarini***

***mediteranes Pfannengemüse mit Polentaschnittchen***

***Gebackene Champignons, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark***

# ***Unser Vorschlag für Ihr Lunchbuffet ab 12:00 Uhr***

***Altmärkische Hochzeitssuppe oder Räucherlachscocktail***

## ***Warmanteile***

***Wildschweinbraten mit Brokkoli und Apfelrotkohl***
***gebratenes Lachsfilet unter der Limonenkruste auf Blattspinat***
***Schweineschnitzel auf Rahmchampignons***
***Hähnchenbrust überbacken mit Tomate-Mozzarella***

## ***Sättigungsbeilagen***

***Kroketten, Kartoffeln, Reis***

## ***Kaltanteil***

***Honigmelonenschiffchen mit Schinken***

## ***Dessert***

***Schwedisches Tiramisu und Grießpudding mit Kirschen***

***€ 37,80 pro Person***
***(ab 20 Personen)***

## ***Suppe***

*Steinpilzsuppe*

## ***Hauptgang***

*halbe glacierte Ente mit hausgemachten Grünkohl und Klöße*

*oder*

*zarter Hirschbraten, Apfelrotkohl und Wallnussspätzle*

## ***Dessert***

*Geschichtetes vom Zimtcrumble, Vanille Joghurt und Gewürzorangen*

*34,50 € pro Person*

# Christkindbuffet

## zur Begrüßung

reichen wir ein Glas Glühwein

## Suppe

Steinpilzsuppe oder Kürbissuppe

## Warmanteile

gebratenes Kabeljaufilet an Rahmwirsing und Rosmarinspalten

halbe glacierte Ente mit hausgemachten Grünkohl und Klöße

zarter Hirschbraten, Apfelrotkohl und Wallnussspätzle

## Kaltanteile

Hähnchenbrust mit Früchten

Schweinemedaillons mit Champignonsalat

Käseplatte
mit regionalen und internationalen Käsespezialitäten

Fischplatte
Räucherlachs, Heilbutt und geräucherte Forellenfilets

Gefüllte Eier mit Kaviar

Tomatensalat mit Mozzarella, Chicoréesalat mit Walnüssen

## Dessert

Apfel - Marzipan – Tiramisu

Geschichtetes vom Zimtcrumble, Vanille Joghurt und Gewürzorangen

## Sonstiges

Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

**39,00 € pro Person**
**(ab 20 Personen)**