

Sie möchten Gäste bewirten?

Ein perfekter Gastgeber sein?

Gutem Service und gelungener Küche frönen?

Dann herzlich willkommen bei uns!



Im Landgasthaus Bauer

90 Jahre Familientradition im Gastgewerbe haben unsere Gastronomie geprägt

Festliche Tafeln und eine ansprechende Raumgestaltung sind die Markenzeichen unseres Hauses.

Eine Auslese unserer Spezialitäten finden Sie in diesem Katalog.

Die passende Getränkeauswahl treffen wir gern mit Ihnen gemeinsam nach Ihrer persönlichen Menuezusammenstellung.

Nehmen Sie sich die Zeit und finden Sie den Rahmen, den Sie Ihren Gästen darbieten möchten.

Wir beraten Sie gern und heißen Sie und Ihren Gästekreis herzlich willkommen bei etwas mehr Gastlichkeit.

*Ihr Wirt
Roland Bauer*

*Gar lieblich dringen aus der Küche
bis an das Herz die Wohlgerüche
Hier darf die Zunge fein und scharf
sich nützlich machen - und sie darf.*

Wilhelm Busch

*Eine Menüauswahl - zusammengestellt aus dem Standardangebot unseres Hauses
gute bürgerliche Küche, schmackhaft zubereitet und appetitlich angerichtet*

Vorspeisen

<i>Geflügelsalat auf Ananas mit Toast</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Matjestatar auf grünem Blattsalat mit Baguette und Butter</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Krabben-Cocktail bunt garniert mit Baguette und Butter</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Seranoschinken zu Honig-und Cantaloupemelone auf Lollo Rosso mit Baguette</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Norwegischer Räucherlachs, Windbeutel mit Philadelphiaschaum gefüllt auf frischem Salat angerichtet</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Kalbsleber zu frischer Ananas auf Sherrysauce und Mandelblättchen mit Toast</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Roastbeef rosa zu frischem Stangenspargel Sahnemeerrettich und Toast</i>	<i>Saisonpreis</i>
<i>Mit Käse und Schinken gefüllter halber Pfirsich, frische Obstgarnitur und Kräuterbaguette</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ragout fin mit Käse überbacken und Toast</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kopfsalat mit Erdbeeren und Spargel Saisonpreis</i>	
<i>Spargel in Kräutercrepes Saisonpreis</i>	
<i>Rosa gebratenes Lammfilet an Blattsalaten und Sherrytomaten</i>	<i>Saisonpreis</i>

Suppen

<i>Prignitzer Hochzeitssuppe (Tasse / Terrine)</i>	2,50 / 2,80 €
<i>Ukrainische Soljanka</i>	2,90 €
<i>Spargelcremesuppe (Saisonspeise)</i>	2,90 €
<i>Champignoncremesuppe</i>	2,50 €
<i>Kohlrabi-cremesuppe mit Brunnenkresse</i>	2,80 €
<i>Tomatencremesuppe mit Kräutern und Creme fraiche verfeinert</i>	2,50 €
<i>Käsesuppe mit Hackfleisch und Porree</i>	2,80 €
<i>Broccoli-cremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Pinienkernen</i>	3,00 €
<i>Karotten – Ingwersuppe</i>	3,10 €
<i>Möhren – Orangensuppe</i>	3,00 €
<i>Lauchcreme – Lachs – Suppe</i>	3,00 €
<i>Kastaniensuppe (Saisonspeise)</i>	3,40 €
<i>Steinpilzsuppe mit Creme fraiche und Weißwein veredelt</i>	3,40 €
<i>Forellenrahmsuppe mit Wermut und Sahne verfeinert</i>	3,50 €
<i>Hummer – Melonen – Sahnesuppe</i>	3,50 €
<i>Feine Kartoffelsuppe</i>	3,00 €

Menuebestandteile vom Standardangebot bis zu den gehobenen Ansprüchen

Preise für ein Hauptgericht aus den einzelnen Menuebestandteilen, werden Ihnen auf Wunsch sofort nach Auswahl errechnet. Hier sind keine langfristigen Festpreise möglich, da wir den Preisschwankungen unserer Zulieferer ausgesetzt sind.

Braten

Kasslerbraten in Blätterteig gebacken
Kassler – Ananas – Braten
Krustenbraten aus der Keule auf Sauerkraut
Mangoldbällchen in Morchelsauce
Schweinefilet im Speckmantel
Schweinefilet in Blätterteig gebacken
Schweinefilet mit einer Kräuterfarce gefüllt

Gespickte Wildschwein-, Reh- oder Dammhirschkeule in Rotweinsauce mit Preiselbeeren im Butterpfirsich oder Williamsbirne

Wildschweinkeule mit Kräuterkruste

Wildschweinrollbraten mit Preiselbeeren im Weißweinapfel

Wildschweinrücken mit einer Kräuterfarce gefüllt mit Preiselbeerrahm

Dammhirschrücken im Speckmantel gebraten

Rehrücken im Kräutermantel

Gebäckene Entenbrust mit in Bierteig gebackenen Pfirsichen oder Apfelingen

Entenbrust mit Calvados

Entenbrust mit Orangensauce

Entbeinte geschmorte Entenkeule in Sahnesauce

Poularde mit einer Zwiebel-Champignonmasse gefüllt

Lammkeule „Provinzialische Art“

Lammcarrè mit Wallnusskruste und Rotweinsauce

Lammrücken mit einer Kalbsleberfarce gefüllt, im Speckmantel und im Rohr gebacken

Sauerbraten aus falschem Rinderfilet

Geschmorte Ochsenbacken

Roastbeef rosa mit Meerrettichsauce und Paprikachutney

Gespicktes Rinderfilet in Burgundersauce

Raffinierte Rinderouladen

Steaks

Hähnchenbrust in Champagnersauce

Hähnchenbrust mit Schinken- und Frischkäse gefüllt

Schweinerückensteak „Strindberg“

Schweinerückensteak „Braumeister Art“

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken

Schweinemedallions mit Pfirsichen und Sauce hollandaise überbacken

Schweinemedallions mit Pfifferlingen in Sahnesauce überzogen

Schweinemedallions mit Ananas, Paprikachutney und Mozzarella gratiniert

Kammsteak „Zigeuner Art“

Kammsteak mit Geflügelleber

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Zwiebelringen

Rinderhüftsteak mit in Rotwein gedünsteter Geflügelleber

Straußensteak mit in Butter gedünsteten, gepfefferten Apfel- und Orangenscheiben

Fisch

Rotzungenfilet gebraten mit Meerrettich-Sauce
Lachsmedaillons in Kartoffelkruste
Lachsfilet im Ofen gebacken mit Schaumsauce
Lachsfilet in Champagnersauce
Forelle „Müllerin-Art“ mit Krabben-Orangen-Sauce
Gebratene Fischvariation (Calamari, Garnelen, Lachs und Zander)
Matjes nach Hausfrauenart, Matjes-Gurkensalat
Zanderfilet in Kräuterkruste mit Lachsschaumsauce
Heilbuttfilet mit Sonnenblumenkernen gebraten

Gemüsebeilagen je nach Saison

Blumenkohl, Rosenkohl, Wirsingkohl, Broccoli, Romanesco
Rotkohl, Spargel, Grüne Bohnen, Erbsen, Möhren
Grünkohl, Knieperkohl
Ratatouille-Gemüse
Champignons a la creme, Pfifferlinge und Steinpilze
Gemüse in Blätterteig
Spargel mit Parmaschinken und Parmesankäse
Spargel mit brauner Butter

Salate

Dill-Gurken-Salat
Tomatensalat mit Zwiebeln und Schafskäse
Griechischer Bauernsalat (Gurke, Paprika, Tomate, Oliven, Feta)
Feldsalat mit Paprika, Tomaten, Mais und gedünsteten Pfifferlingen mit Sauce Vinaigrette
Knackig bunter Salat (Eisberg, Tomaten, Gurken, Champignons, Mais, Radieschen)
mit Sahne-Kräuter-Dressing
Melonensalat mit Seranoschinken
Italienischer Salat
Sprossen-Organen-Salat
Schichtsalat (Porree, Sellerie, Ananas, Äpfel, Kochschinken, Eier, Käse)
Nudelsalat
Kartoffelsalat

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelklöße
Risotto
Fettuccine oder Eierspätzle
Kartoffelplätzchen
Kartoffelkroketten
Herzoginkartoffeln
Pommes frites

Portionspreis ca. 3,00 €

Aufläufe und Gratins

Blumenkohl – Broccoligratin

Kartoffel – Porreegratin

Kartoffel – Broccoligratin

Nudelauflauf

Kartoffel – Wurstauflauf

Lasagne

Kartoffel – Lachsauflauf

Fleischgerichte

Fricassee 2,85 €

Ungarisches Kesselgoulasch 2,90 €

Wildschweingoulasch 3,40 €

Rindergoulasch „Burgunder Art „ 3,50 €

Filetgoulasch „Stroganoff „ 6,50 €

Desserts

Zitronencreme mit Sahnedecor 2,10 €

Mocca-Creme mit Sahnehäubchen 2,10 €

Campari-Orangencreme 2,50 €

Weißer Marc de Chablis-Mousse mit Traubenkompott 2,50 €

Erdbeercreme auf Marzipanschaum 2,50 €

Joghurtterrine mit Himbeerpüree 2,50 €

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Sauce (Vanille-Eis) 2,10 €

Italienische Amaretti-Mascapone-Creme mit Himbeeren 3,10 €

Mousse au chocolat mit Mandelsplittern und Amarettikugeln 2,50 €

Tirami su 2,80 €

Erdbeeren mit Mascarpone 3,50 €

Creme Brûlée 3,20 €

Vanille-Waffeln zu Walnusseis und herber Schokoladensauce 3,50 €

Walnusseis, Chokoladenmousse auf Dessertspiegel 3,40 €

Feine Erdbeeren in der Röhre gebacken und am Tisch flambiert 3,90 €

Creme- oder Fruchteisbombe mit heißen Kirschen und Schlagsahne 3,90 €

Eisdesserts aus dem aktuellen Tagesangebot

Die Erfindung eines neuen Gerichts
Beglückt die Menschheit mehr,
als die Entdeckung eines neuen Gestirns.

*Geselliges Vergnügen,
munteres Gespräch
muss einem Festmahl die Würze geben
Shakespeare*

Kinderangebot ab 8 Personen

Pizza (Verschiedene und nach Wunsch belegt)

Partywürstchen und kleine Bouletten zu Zigeunersauce und Stangenbrot

Nudel verschiedene Sorten nach Wunsch mit Bolognese oder Tomatensauce

Alle nun folgenden Büfets verstehen sich als Vorschläge und sind mit allen vorhergehenden Speisekomponenten austausch- oder erweiterbar.

Bei kleineren Personengruppen unter 20 Personen sprechen Sie uns einfach an, um für Sie das passende Angebot zu finden.

Wir gewähren ab 40 Personen 5% und ab 60 Personen 10 % Rabatt auf Speisen, bei Veranstaltungen die in unseren Räumen stattfinden.

*Ich habe gefunden, dass Menschen mit Geist und Witz
auch immer eine feine Zunge besitzen,
jene aber mit stumpfen Gaumen beides entbehren
Voltaire*

Büfettvorschlag I (ab 20 Personen)

Portionspreis: ca. 14,50 €

Warme Speisen

Kohlrabicremesuppe mit Schnittlauch und Schinkenstreifen

Gebackene Hähnchenhäxchen auf in Butter gedünsteten Südfrüchten

Gepökelter Krustenbraten auf Sauerkraut

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons

Sättigungsbeilagen aus dem Sortiment

Kalte Speisen

Käseplatte mit frischem Obst und gefüllten Eiern garniert

Salami- und Schinken zu Melone und Eichblattsalat

2 verschiedene frische Salate

Butter und verschiedene Brotsorten

*Der Magen eines gebildeten Menschen
hat die besten Eigenschaften eines edlen Herzens:
Sensibilität und Dankbarkeit.*

Alexander Puschkin

Büfettvorschlag II (ab 20 Personen)

Portionspreis: ca. 15,50 €

Warme Speisen

*Schweinemedallions mit gebratenen Zwiebelringen und Champignons
Hähnchenbrust mit Kochschinken und Frischkäse gefüllt und mit Bruchetta
überzogen*

Wildschweinbraten mit Birnen und Heidelbeerchutney

oder Ochsenbäckchen in Rotweinsauce Kartoffelbeilagen nach Wunsch

Blumenkohl-Broccoli-Gratin oder einem anderen Gratin aus unserem Sortiment

Kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella mit Balsamico Verde

Griechischer Bauernsalat

Gefüllte Eier – Geflügelsalat – Käse/Schinkensalat im Salatherz

Käseplatte mit frischem Obst und Antipasti

Butter und verschiedene Brotsorten

Dessert

2 verschiedene Cremedesserts laut Angebot

Büfettvorschlag III (ab 20 Personen) Portionspreis: ca.16,50 €

Warme Speisen

*Gebackenes Schweinefilet mit Champignonfüllung
Hähnchenbrust mit Obst und Mozzarella gratiniert
Schweinesteak Strindberg
Gemüseplatte (Blumenkohl, Möhren, Erbsen,
frische Champignons, grüne Bohnen)
bei Absprache veränderbar
Kartoffel- oder andere Sättigungsbeilagen nach Wunsch*

Kalte Speisen

*1 frischer Salat der Saison
Obstplatte
Schinken-Braten-Platte
Käseplatte mit Antipasti
Butter und verschiedene Brotsorten*

Dessert

Verschiedene Cremedesserts

Gourmetbüfett

(ab 20 Personen) Portionspreis: ca. 18,90 – 20,50 € schwankende Fisch und Gemüsepreise)

Kalte Speisen

*Roastbeef rosa zu Meerrettich und Antipasti
auf Eichblattsalat*

*frisch geräucherte Entenbrust zu Orangen, Erdbeeren
und Blattsalat (Saisonspeise)*

Käse und frisches Obst vom Brett

Rauchfischplatte (Heilbutt, Lachs, Forelle, Makrele) mit Antipasti

2 frische Salate der Saison

Butter und verschiedene Brotsorten

Warme Speisen

*Kastaniensuppe(Saisonspeise) Hummer – Melonensuppe oder Karotten -
Orangensuppe*

Ochsenbäckchen oder Sauerbraten oder Roastbeef zu Rotweinsauce

Schweinemedallions mit Champignons und Zwiebelringen

Entenbrust zu Orangensauce

Dessert

Weißer Marc de Chablis – Mousse und Campari - Orangencreme

Italienisches Büfett (ab 20 Personen) Portionspreis: ca. 19,50 – 20,90 € unterschiedliche Fleisch und Gemüsepreise

Kalte Speisen

*Parmaschinken und italienische Salamispezialitäten, Cabanossis
zu frischer Melone, Erdbeeren und Blattsalat*

*Tomate mit Mozzarella auf Lollo Rosso und
Balsamico Verde*

Antipastiplatte und Käsebissen

Vitello tonnato auf Salatbukett

*Italienischer Salat (verschiedene Blattsalate, Tomaten, Möhren, Eiern,
Orangenfilets in Vinaigrette und Balsamico
Pinienkernen und Croutons)
Stangenbrot zu verschiedener Kräuterbutter*

Warme Speisen

Tomatensuppe mit Parmesan und Croutons

Herzhafte Lasagne

Gefüllte Rinderhüftsteaks zu mediterranem Gemüse

Hänchenbrust oder Haxen zu frischer Tomatenbruchetta

Lachsfilet auf Bandnudeln und Bechamelsauce

Dessert

Erdbeeren mit Mascarpone (Saisonspeisen)

Tiramisu

Petits Fours (kleine Tortenstücke)

*Wenn Ihr gegessen und getrunken habt,
seid Ihr wie neu geboren, seid stärker, mutiger,
geschickter zu Eurem Geschäft*

Goethe

Fischbüfett

Portionspreis: Tagespreise

Warme Speisen

Hummer- Melonensuppe

Lachsfilet in Kartoffelkruste

Zanderfilet in Kräuterkruste zu Meerrettichsauce

Rotbarschfilet im Körnermantel

Gemüsepfanne

Reis und Petersilienkartoffeln

Kalte Speisen

2 frische Salat aus unserem Salatangebot

Mildes Matjesfilet nach „Hausfrauenart“

Frische Garnelenspieße auf Blattsalat

*Rauchfischplatte mit gefüllten Eiern und Kaviar
(Rauchfischplatte nach Absprache – Saisonpreis)*

Stangenbrot und Butter

Deftig und rustikal und dabei so schmackhaft und appetitlich

Schlachtebuffet ab 20 Personen

Preis pro Person ca. 14,00 €

Eisbein und Spare-Ribs auf Sauerkraut

Kasslerkammbraten mit Ananas gespickt und Sauce

Sauerfleisch mit Remoulade

Lungenwurst und kleine Bouletten zu Grünkohl

Beilagen

Rosenkohl

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Brot und Schmalz nach Hausfrauenart

Auf Wunsch zusätzlich

Feine Kartoffelsuppe

Geschmorte Ochsenbacken

Brunch-Bufett ab 20 Personen

Portionspreis ca. 15,00 €

warme Speisen

Hühnerbrühe mit Einlage

Gratinierte Hähnchenbrüste, kleine Schnitzel und Hackfleischbällchen

Kassler – Ananasbraten zu Gemüse der Jahreszeit entsprechend

kalte Speisen

gemischte Schinken – Bratenplatte mit Melone und Blattsalat

gemischte Käseplatte und gefüllte Eier zu frischem Obst

Konfitüren und Honig

verschiedene Brotsorten und Brötchen

Kaffee und Tee werden am Tisch serviert

Für den Empfang oder das Stehbankett empfehlen wir:

mundgerechte Leckerbissen für den kleinen Appetit

Canapeès oder Kaviarschnitten mit

Lachs, Forelle, Heilbutt

Käserolle, Camembert, Frischkäse

Salami oder verschiedene Schinkensorten

Roastbeef und Kassler

Pikante Hackfleischbällchen

würzige Hähnchenhaxe

Vitello tonnato mit Frisee

Räucherlachs oder Roastbeef mit Meerrettichcreme gefüllt

Gebratene Garnelenspieße

Garnelen im Kartoffelmantel

Mozzarella und Käsespieße

Käsewürzbissen und Antipasti

Geflügelsalat und Schinken – Käsesalat im Porzellanlöffel

Banane oder Ananas im Schokoladenmantel

süß gefüllte Windbeutel