

Silvesterball in der Alten Münze

und feiern bis in den Morgen...

mit Gala-Büfett

Tanzmusik mit DJ RBO

Mitternachtssnack, Feuerwerk

NEU – Shuttle nach Hause – NEU

Im Umkreis von 15km kostenfrei, Voranmeldung bis 30. Dezember erwünscht.

Getränke inklusive (Weine, Sekt, Biere, Longdrinks, Alkoholfreies, Heißes)

und jede Menge Spaß

100,00 € pro Person

Aktionen im Herbst

Geistreiche Abende

Weinverkostungen

Hurra, die neue Weinkarte ist fertig

Donnerstag, 6. und Freitag, 7. Oktober

Weine der neuen Welt

Donnerstag, 10. und Freitag, 11. November

Zigarrenabend

mit Frau Wutschke, einem begleitenden 3-Gang-Menü und feinen Zigarren.

Samstag, 5. November

Whisky-Tasting

mit der Whisky-Lounge
Neubrandenburg

Samstag, 26. November

Weihnachtsfeiern

Ritteressen, Menü oder Büfett,
Ihre Feier in guten Händen!

Wir wäre es z.B. mit diesem
Ritteressen?

Burgenbrot mit Gänseschmalz,
Quark und Wurst

Feines Süppchen vom Erdapfel

Geschmortes vom Schwein, Keulen
vom Gockel, gebratener Mecklbörger
Fisch, Gartengemüse, Pilze, Rahm-
sauerkraut, Knödel mit Zwiebeln
und Speck, gebutterte Erdäpfel

Bratapfel mit Vanillesauce und Zimteis

Empfang mit warmem Met,
gern auch am Lagerfeuer

26,00 € pro Person

– ab 10 Personen auf Vorbestellung –



Burg 2-3

17094 Burg-Stargard

Tel 03 96 03 - 27 400

Fax 03 96 03 - 27 40 27

kontakt@hotel-burggasthof.de

www.hotel-burggasthof.de

Betriebsferien vom 16.1. bis 9.2.2012

Kulinarischer Kalender

Oktober bis Dezember 2011

Hotel & Burggasthof
ZUR ALTEN MÜNZE

Jeden Mittwoch im Oktober und November **Ente ohne Ende**

Knusprige Ente mit Rotkohl und Klößen **satt** für nur **14,50 €**

– Bitte rechtzeitig Plätze sichern –

Oktober

*Pilze, Wild
und aromatische Kräuter*

Leckerei des Monats

Burgunderbraten vom wilden Schwein
mit Waldpilzen und Semmelknödeln

14,50 €

Steinpilzcrèmesüppchen

mit geräucherter Entenbrust

6,90 €

Frische Nudeln

mit Steinpilzen und Estragonrahm

12,00 €

Blattsalat

mit Wildkräutern
und gebratenen Jakobsmuscheln

13,00 €

Gebratener Wolfsbarsch

mit Gartenkräutern,
Austernpilzen und Reibekuchen

18,00 €

Schokoladenküchlein

mit Rotweineis

6,50 €

Wein des Monats

The Stump Jump

Shiraz, Grenache, Mourvedre
Australien, Weingut D'Arenberg

0,2l – 5,90 € / 0,75l – 19,50 €

November

*Köstliches
von Ente und Gans*

Leckerei des Monats

Eine halbe knusprige Ente
mit Rotkohl und Klößen

14,50 €

Kürbiscrèmesüppchen

mit Ingwer und Kürbiskernöl

5,50 €

Gänseleberparfait

auf marinierten Zwergorangen

11,00 €

Heißgeräucherte Entenbrust

mit grünem Spargel
und frischen getrüffelten Nudeln

18,00 €

Bratapfel

mit Marzipan und Punschorbet

5,50 €

Gänseschmaus

für die ganze Familie

mit Orangensauce, Backpflaumen,
Apfelrotkohl und Klößen

19,50 € pro Person (ab vier Personen)
– Bitte bis zwei Tage im Voraus bestellen –

Wein des Monats

Sankt Laurent

Österreich, Wachau
Freie Weingärtner Wachau

0,2l – 5,90 € / 0,75l – 19,50 €

Dezember

*Stimmungsvolle
Weihnacht*

Genießen Sie
unsere köstlichen Menüs
in der Vorweihnachtszeit!

Zum Beispiel:

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen

mit Garnelenbeignets

Wildschweinerücken

in Rosmarinsauce
mit Schmorgemüse und Gratin

Apfel im Strudelsack

mit Vanillesauce und Zimteis

32,00 €

Weihnachten 2011

Wir freuen uns auf Sie
zum großen Festtagsmahl
am 25. und 26. Dezember.

Wählen Sie Ihre Liebesspeisen
aus unserer Weihnachtskarte.

Schnell Plätze sichern!

– Heiligabend geschlossen –

Wein des Monats

Côtes du Rhône

Frankreich, Rhone
Paul Jaboulet Aime

0,2l – 5,90 € / 0,75l – 19,50 €