

RITTERESSEN AUF DER BURG STARGARD

ab 10 Personen und nur mit rechtzeitiger Reservierung!

Der Knappe

(Ritteressen 1)

Burgenbrot & Schmalz

* * *

Kräftige Gemüsesuppe

* * *

Gesottenes und gebratenes von
Hausschwein & Gockel

Fleischkuchen mit Kräuterschmand
dazu

Schmorkohl, Möhrengemüse & Sauerkraut
Erdäpfel & Knödel

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Knappe: 20,00 Taler

Der Ritter

(Ritteressen 2)

Burgenbrot, Schmalz, Quark
kräftige Wurst

* * *

Feines Süppchen vom Erdäpfel
mit gebratenen Wurststückchen
Geschmortes vom Schwein

* * *

Keulen vom Hahn
Gebratener Mecklenburger Fisch
Pikante Hackbällchen

dazu

Gartengemüse der Saison, Rahmsauerkraut, Pilze
Gebratene Erdäpfel
Böhmische Knödel mit Zwiebeln & Speck

* * *

Grießflammerie mit Beerenmousse

Pro Ritter: 26,00 Taler

Der König

(Ritteressen 3)

Räucherfische, Braten,
Schmalz und Burgenbrot

* * *

Karottensüppchen
mit Ingwer und gerösteten Kernen

* * *

Braten von Rind & Schwein
Keulen von der Ente
Gebratener Fisch aus dem Nordmeer
dazu

Bohnen mit Speck, grüner Spargel
Rotkohl & Waldpilze
Gebackene Erdäpfel mit Rosmarin
Semmelknödel, Nudeln

* * *

Topfenmousse
mit Kompott & Sorbet
von Früchten der Saison

Pro Edelmann: 33,00 Taler

Hotel & Burggasthof
„Zur Alten Münze“

Burg 2-3
17094 Burg Stargard
Telefon: 039603 / 274 00
Fax: 039603 / 2740 27
kontakt@hotel-burggasthof.de
www.hotel-burggasthof.de

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihr Ritteressen und Plätze in unserem Restaurant! Gültig bis zum Ende 2012!

Wir machen für Sie auch gern Spanferkel, Schwein am Spieß, ganze Enten, Gänse und Puten & große Fische als Schaustück – wir tranchieren dann an Ihrem Tisch!

Stellen Sie sich auch gern Ihr eigenes Ritteressen zusammen! Wir helfen und empfehlen gern und erstellen Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot!

Lassen Sie sich durch einen Burgvoigt durch den Abend begleiten, wir übernehmen gern die Buchung und stehen gern für alle Fragen zur Verfügung.