

Frühstück

Kaffee, Tee, Schokolade, Orangensaft
Cerealien, Früchte, Obst, Joghurt, Quark,
Aufschnitt, Käse, Marmelade, Honig,...
Brot, Brötchen

p.P 9,00 €

Brunch

Kaffee, Tee, Schokolade, Orangensaft,
Cerealien, Früchte, Obst, Joghurt, Quark,
Aufschnitt, Käse, Marmelade, Honig,...
Brot, Brötchen, Rührei, Bacon, MiniThüringer,
Räucherfischplatte, Roastbeef, Fleisch-&
Geflügelsalat, Kartoffelgratin, verschiedene
Salate, Lachsfilet auf Blattspinat,
überbackene Schweinefiletmedallions.

p.P 21,50 €

**Gelber Raum
bis 60 Pers.**



**Kaffeemühlen-
Stübchen
bis 22 Pers.**



...nicht das passende dabei?
... fragen Sie uns, wir stellen Ihnen Ihre ganz
persönliche Feier im Schwanensee zusammen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihre

**Familie Sacknieß
Plöner Str. 15-19**

23715 Bosau

Tel.:04527-9970-0

Fax.:04527-9970-70

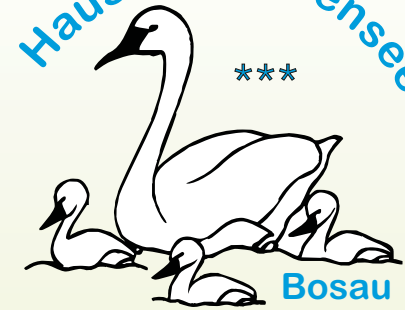
www.schwanensee.com

hotel@schwanensee.com

Kaffeeklatsch

runden Sie Ihre Feier doch mit einer Kaffeetafel
ab. Wir bieten Ihnen Kuchen und Torten aus
Omas Backstube, unsere berühmten
Schwanensee-Windbeutel traditionell gefilterten
Kaffee und saisonelle Tees auf dem Stöfchen.

Haus Schwanensee

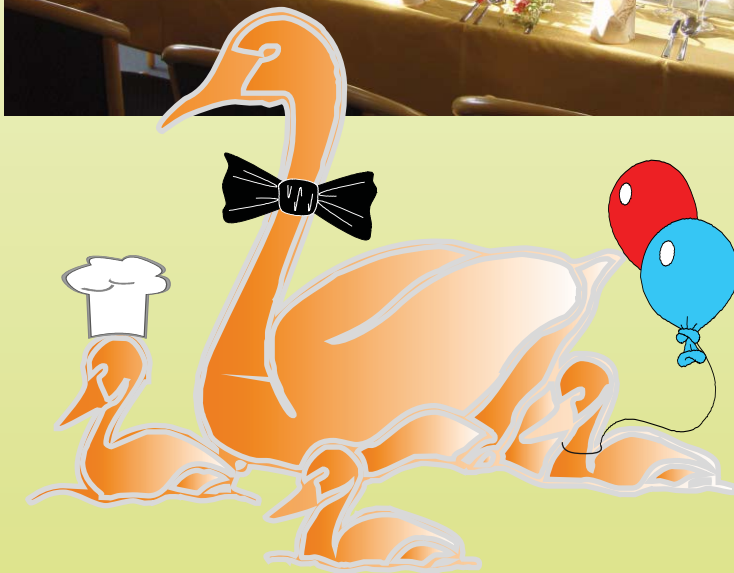


Bosau

Hotel * Café * Restaurant * Fewo

Feste und Feiern

**feste feiern
im Schwanensee**



Sylvia Sacknieß

Menü 1

-frische Consommé vom Rind -
mit Gemüsejulienne, Klößchen und Ei-Stich

-Verschiedene Steaks von Rind, Schwein und Pute-
auf Pilzgemüse, Pfefferrahmsoße
Bohnenbündchen, Rosenkohl und Kohlrabi
Kartoffelgratin & Kroketten

-Helle und Dunkle Schokoladenmousse-
mit marinierten Fruchtspalten

p.P 25,50 €

Menü 4

-Vorspeisenteller-
Variation von Entenbrust & Räucher-Lachs
an Salat und Baguette

-gebratenes Zanderfilet & gedünstetes Lachsfilet-
Weißweinsoße und Soße Hollandaise
Brokkoli und Kohlrabi- Möhrengemüse
Petersilienkartoffeln

-Zitronencreme-

p.P 23,50 €

-Schwanensee-Buffer-

Kasseler in Blätterteig
Pfefferrahmsoße
bunte Salate,
Kartoffel-Lauch Gratin
illustrierte Fischplatte „live geschnitten“
gemischte Aufschnittplatte
reichhaltige Käseplatte
verschiedene Salate und Dips
(Geflügelsalat, Fleischsalat, Remoulade, Dill Senf
Honigsoße)
Partysonne, Butter

p.P 19,50 €

Menü 2

-Gemüserahmsüppchen-
leicht und lecker mit Kohlrabi- und Karotten Julienne

-Rinder und Schweinebraten-
Bratensoße
Bunte Gemüseplatte, Rotkohl
Salzkartoffeln und Kroketten

-Vanilleeis-
mit heißen Kirschen

p.P 20,50 €

Menü 5

-verschiedene Blattsalate-
an Himbeer-Balsamiko-Dressing

-gebratenes Putenbrustfilet-
auf Currysoße mit karamelisierten Früchten
dazu Reis und gebackene Banane

-Mini Schwanenseewindbeutel-

p.P 22,00 €

-“Bosauer Italiener”-

Schweinefilet in Gorgonzolasoße
Putenfilet Nicoise
Bandnudeln, Fonduekartoffeln
Tomate Mozzarella,
bunter Salat mit Sesamvinigrette
Schinken auf Melone
Räucher und Gravetlachs
Dill-Senf-Honig-Soße
Antipasti Platte, Ciabattabrot
Paprika & Tomaten Butter

p.P 24,50 €

Menü 3

Räucherlachs-Dill-Crêpes Röllchen

-Hähnchenbrust mit Tomate-Paprika gefüllt
& Schweinefilet-
pikante Tomatensauce
Ratatouillegemüse
Bandnudeln und Röstiecken

- Mascapone Creme - Pfirsich Komposition -

p.P 22,50 €

Preise inkl. MwSt. & Bedienung ab 10 Pers. Menü & 20 Pers. Buffet

Bratkartoffel Buffet

Sauerfleisch, Entenkeule in Sauer,
Aal und Hering in Sauer, Sülze
mit Remouladensoße
Rohkost-Salate einzeln angemacht
Bratkartoffeln

Zitronencreme

p.P 17,50 €

>Grillen und Chillen<

marinierter Schweinenacken, Bauchfleisch, Putenspieß,
Schinkengriller, Thüringer, Kartoffelsalat,
gemischter Salat, Porreysalat,
Brötchensonne, Soßen und Dips, Butter und



Kräuterbutter,
**Wir bereiten Ihnen ein
Grillbuffet im Garten
und Sie Grillen und Genießen**

p.P. 14,00 €