

Unser Hotel

ELBRIVERA

ALT PRESTER



Superior



heißt Sie herzlich Willkommen

Warum zu Hause Stress haben ???

Liebe Gäste,

möchten Sie Geburtstag, Taufe, Jugendweihe, 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

Tomatencremesuppe 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, Mascarponecrème und Biscuit

€ 33,90 pro Person

Gedeck III

Karotten - Ingwer - Suppe

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

***Hirschbraten, gebratenes Zanderfilet und
Hähnchenschnitzel in Parmesan - Eihülle***

dazu

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

Crème 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 Käseplatte
mit Schnittkäse, Frischkäse, Weichkäse*

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

Frikadellenbällchen gefüllt mit Feta-Käse

gefüllte Eier mit Kaviar

Antipasti - Platte

Tomatensalat mit Mozzarella und Gurkensalat

Dessert

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

Sonstiges

bunte Partysonne, verschiedenes Brot und Butter

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

Buffetvorschlag II

Brokkolicrèmesuppe oder Tomatencrèmesuppe

Warmanteile

Hähnchenbrust in der Mandelkruste auf mediterranem Gemüse

gebratene Dorade auf Blattspinat

zarter Hirschbraten in Preiselbeersauce mit Apfelrotkohl

Schweinemedallions gebraten im Baconmantel und Rahmchampignons

Sättigungsbeilagen

Kartoffelklöße, Rosmarinspalten und Kroketten

Kaltanteile

Französische Käsespezialitäten

gebratene Hähnchenbrust auf Früchtebett

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, Mascarponecrème und Biscuit

Sonstiges

verschiedene Brot- und Brötchensorten, Butterkreationen

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

Buffetvorschlag III

Champignoncremesuppe oder Karotten- Ingwer- Suppe

Warmanteile

Zarter Ochsentrüffel mit Blumenkohl und Apfelrotkohl

Gefülltes Schweinefilet in Gorgonzolasauce

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste und buntem Pfannengemüse

Schweinesteaks „italienisch“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Sättigungsbeilagen

Kroketten, Rosmarinspalten, Butterspätzle

Kaltanteile

internationale Käsevariationen

kalte Schweine - & Hähnchenschnitzelchen

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

Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons

Dessert

exotische Obstplatte, Mousse au Chocolat mit Karamellsauce

Zitronencreme, 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 Tomatensauce

Pommes frites

€ 18,50 pro Kind

Vegetarische / vegane Tellergerichte

Vegane Wirsingroulade mit Reis und Tomatensauce

Mediterranes Pfannengemüse mit Polentaschnittchen

Gebackene Blumenkohlröschen, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Preis auf Anfrage



Unser Vorschlag für Ihr Lunchbuffet ab 12:00 Uhr

Altmärkische Hochzeitssuppe oder Räucherlachscocktail

Warmanteile

*Zarter Rinderbraten mit Brokkoli und Apfelrotkohl
gebratenes Zanderfilet unter der Limonenkruste auf Blattspinat
Schweineschnitzel auf Rahmchampignons
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate-Mozzarella*

Sättigungsbeilagen

Kroketten, Kartoffeln, Rosmarinspalten

Kaltanteil

Honigmelonenschiffchen mit Schinken

Dessert

Schwedisches Tiramisu und Rote Grütze mit Vanillesauce

*€ 37,80 pro Person
(ab 20 Personen)*