

*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*

\*\*\*

*cremigies 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 Tomatensoße*

*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)*