

Klockenhäger Landhaus Schlachtebuffet

im Oktober und November von 13:00 Uhr bis 17:30 Uhr.

Zur Begrüßung:

Bärenfang als Appetitanreger

Unser Angebot:

- *deftige Mecklenburger Wurstsuppe*
- *hausschlachtene Knacker, Leber- und Grützwurst*
- *Mini Eisbeinscheiben mit Schwarte*
- *kleine Bouletten, Minihaxen & Nackenbraten*
- *Rippenbraten mit Backobst*

dazu:

- *herzhafte Bratkartoffeln und Erbsenpüree aus eigener Herstellung*
- *Mecklenburger Sauerkraut & Rosenkohl*

aus der kalten Küche:

- *delikate Hausmachersülze & Sauerfleisch*
- *Mecklenburger Grieben & Apfel-Zwiebel Schmalz*
- *hausgebackenes Brot und Butter mit frischen Kräutern aus unserem Hofgarten*
- *verschiedene frische Salate der Saison*
- *hausgemachte Senfsorten*

Nachtisch:

- *Rote Grütze mit Vanillesoße*
- *Mischobst im eigenen Saft*

Musik am Nachmittag zur Unterhaltung und zum Tanzen,
vom Evergreen bis zum aktuellen Hit.

Preis: pro Person €19,50

buchbar ab 40 Personen

*Auf Wunsch bieten wir Ihnen ein Kaffeegedeck
mit hausgebackenen Kuchen an. Pro Person € 3,80.*

*Wir empfehlen unseren Gästen eine sach- und fachkundige Führung in die Welt der
Bienen und des Berufsimkers. Die Entstehung des Honigs aus der Blüte bis ins Glas.
Führung ab 10 Personen € 2,00 pro Person.*

Gerne sind wir per Telefon für Sie erreichbar!

Das Team vom Landhotel „Zum Honigdieb“ freut sich auf Ihren Besuch!



ick ät giern,
wat gaut smeckt.