



Feste feiern im Schloßchen

Herzlich willkommen

im Hotel & Restaurant Schloßchen Sundische Wiese

Es gibt Anlässe im Leben, die einen besonderen Platz in unserer Erinnerung haben. Das kann eine Hochzeit sein, ein Geburtstag oder ein Jubiläum. Es können auch die kleinen Momente sein, die wir mit den Menschen teilen, die uns am Herzen liegen – und das an einem Ort, der diesem Anlass angemessen ist. Unser Schloßchen ist so ein Ort. Nicht nur wegen seiner Lage inmitten der wunderschönen Natur, sondern auch, weil unser gemütliches Restaurant Platz für Feiern mit bis zu 32 Personen bietet.

Wir sind gerne Ihre Gastgeber.

Ihr Schloßchen-Team

Räumlichkeiten

Hohe Düne	bis max. 32 Personen
Boddenstube (nur in Verbindung mit der „Hohen Düne“)	bis max. 20 Personen
Wintergarten	bis max. 24 Personen
Kaminzimmer	bis max. 12 Personen
Terrasse	
Seminarraum	

Dekoration & Technik

Menükarten	Gerne erstellen wir Ihre Menükarte
Tischdekoration	Erfolgt nach Absprache
Feuerschale	15 € pro Abend

Getränkepauschale

Wir bieten eine Getränkepauschale zum Essen bis max. 30 Minuten danach zum Preis von **25 € pro Person**. Darin enthalten sind: Empfohlene Weine & Biere, alkoholfreie Getränke, Kaffee

Sektempfang zur Begrüßung : **3,50 € pro Person**

Blumenschmuck

Blumenhaus Kade in Barth – 038231 2209

Blumenbinderei „Am Strom“ – Frau Marion Wersuhn – 038232 15489

Dekoration

Pommernstube-Kreativwerkstatt – Frau Beate Hentschel – 0177 7471421

Torten-Empfehlungen

Café Rosengarten – 038232 84704

Café Galerie – 038231 499057

Wir bestellen unsere Kuchen in einer Großbäckerei aus Rostock.

Kutschfahrten/Shuttle-Service

Reiterhof Illner – 038232 15628

Darßbahn – 038233 70241

Menüvorschläge

3-Gang Menü

Feld-Rucola-Salat mit hausgemachtem
Senf-Balsamico-Dressing

Gedünsteter Wildlachs an Dillsauce
mit Wurzelgemüse und Tagliatelle
oder
Mediterran gebratene Hähnchenbrust
an Rahmsoße
auf Tomaten-Lauchgemüse und Butterreis

Topfenpalatschinken
mit Kakao-Espresso-Soße

25,00 €

3-Gang Menü

Kaltes Gurkensüppchen mit Sahne

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Tomate und Lauch auf Reismelange
oder
In Schwarzwälder Schinken
gehülltes Schweinefilet auf
buntem Paprika-Zucchini-gemüse

Schaumcreme mit Früchten der Saison
auf Vanillesoßenspiegel

28,00 €

3-Gang Menü Vegetarisch

Klare Gemüsesuppe
mit Gemüsestreifen und Eierstich

Kartoffelklöße an Rahmpilzen
mit kleinem Salat

oder

Kohlrabi-Schnitzel in Cornflakespanade
an Kartoffelschnee und kleinem Salatbouquet

Erdbeer-Minze-Salat mit Vanilleeis
und Balsamico-Sirup

22,00 €

4-Gang Menü

Spargelsuppe mit Einlage

Ceasarsalat mit Parmesandressing
dazu Hühnchen- oder Garnelenspieß

Schweinefilet im Speckmantel
leichtes Pfannengemüse und Kartoffelgratin

Duett von Erdbeer und Schokolade

38,00 €

4-Gang Menü

Gebeizter Lachs & kleiner Rösti
mit Fenchel-Orangensalat
an Honigsenfauce

Mozzarella Tomatensuppe
mit Basilikumsahne

Rindersteak an Rotweinschalotten und
hausgemachter Kräuterbutter mit
Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin

Warme Apfelecken an Schokochilisauce
und Vanilleeis

45,00 €

5-Gang Menü

Vitello-Tonnato

Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapernsoße und jungem Spinat

Zander im Zucchinimantel

auf Safran-Risotto

Heidelbeersorbet

Zarte Roulade vom Mais-Hähnchen im Speckmantel
mit Blumenkohl-Broccoli-bouquet an Kartoffelgnocchi
oder

Tranchen vom rosa gebratenen Schweinefilet
an Balsamicotomaten und Kartoffelgratin

Creme von Mascarpone und weißer Schokolade
dazu Espresso-Kakao-Soße

42,50 €

Brunchbuffet

Zusätzlich zu unserem Frühstücksbuffet

Gebeizter Lachs & Rosa Roastbeef

Geflügelsalat & Eiersalat

Champignon-Cremesuppe

Wildgulasch

Gedämpfter Lachs

Butterkarotten & Leipziger Allerlei

Kartoffelgratin & Kräuterreis

Weißer Schokoladen-Quark-Creme an Espresso-Kakaosoße

Sanddorngelee

Topfenpalatschinken an Vanille-oder Kirschsauce

28,50 €