

Neuruppin, den 01.01.2020

## Reisegruppenangebot 2020

Wir reservieren Ihnen für den 25.04.2020 ca.25 Pers. um 12:00 Uhr Plätze in unserem Gasträum.

Nachfolgend unterbreite ich Ihnen für folgende Gerichte zur Auswahl:

**Vorspeisen:** - Süppchen von der Strauchtomate  
vollendet mit einem frischen Basilikumblatt (B) Preis: 5,50 Euro

### **Hauptgang:**

- In Knoblauchbutter gebratene Fischfilets vom Wels angerichtet mit  
Salatring und gekräuterten Butterkartoffeln (B,C,L) Preis: 14,50 Euro

- Schweinesteak mit Cremechampignons und Kartoffelkroketten (A,B,C) Preis: 14,00 Euro

- Geschmorte Kaninchenkeule aus der Buttermilchbeize auf  
Sahnesauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln (A,B,C) Preis: 14,50 Euro

- Kasseler auf Ananaskraut und Petersilienkartoffeln (C) Preis: 10,50 Euro

- Rahmspinat-Knoblauch-Tagliarini mit Tomatenragout (A,B,C,J) Preis: 11,90 Euro

### **Dessert:**

- Rote Grütze mit Vanillesoße (B,C) Preis: 3,80 Euro

- Mutter Fontanes Gewürzbrotpudding  
auf Vanille-Soße, Ribbecker Rotweibirne (A,B,C,E1-3) Preis: 4,90 Euro

**Ab 30 Pers. ist eine Person frei. Ab 50 Personen sind 2 Personen frei.**

**Ich hoffe, Ihnen sagen die Gerichte zu.**

**Wenn möglich, vielleicht am Vortag entsprechende Gerichte durchsagen**

**Mit freundlichen Grüßen**

Max Golde

Inhaber

Hauptallergene: A=Eier, B=Milch, C=Glutenhaltige Getreide, D=Erdnüsse, E=Schalenfrüchte (E1 Mandeln, E2 Walnüsse E3 Haselnüsse),  
F=Schwefeldioxid & Sulphit, G=Lupinen, H=Sesam, I=Soja, J=Sellerie, K=Senf, L=Fisch, M=Krebstiere, N=Weichtiere