





Knatter-Kaminzimmer

Angrenzend an unser Restaurant findet Ihr unser Kaminzimmer. An dem großen Eichentisch oder einer größeren Tafel kann man endlich mal wieder alte Freunde treffen... zum Lachen, Quatschen und natürlich bei leckerem Essen.

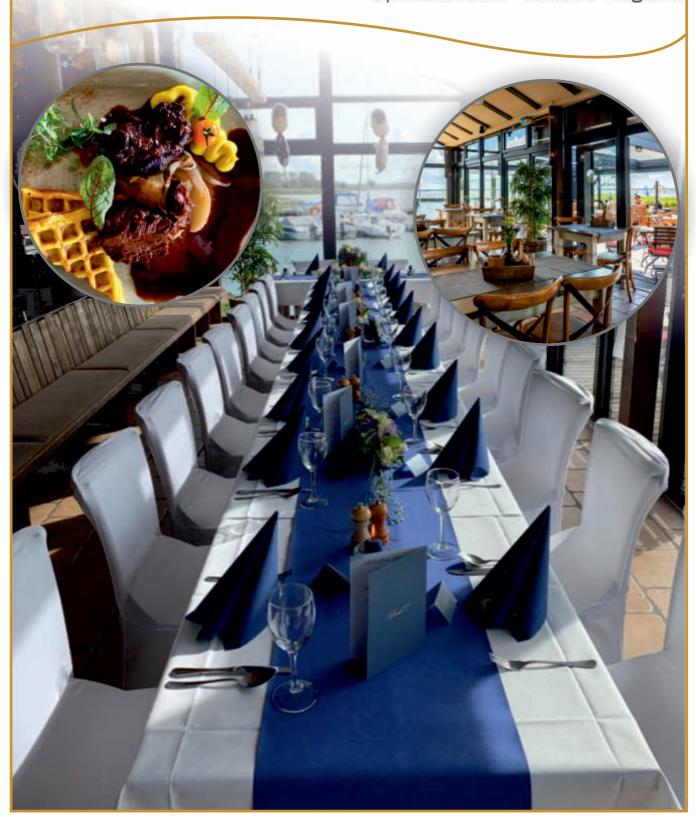




Knatter-Exclusiv

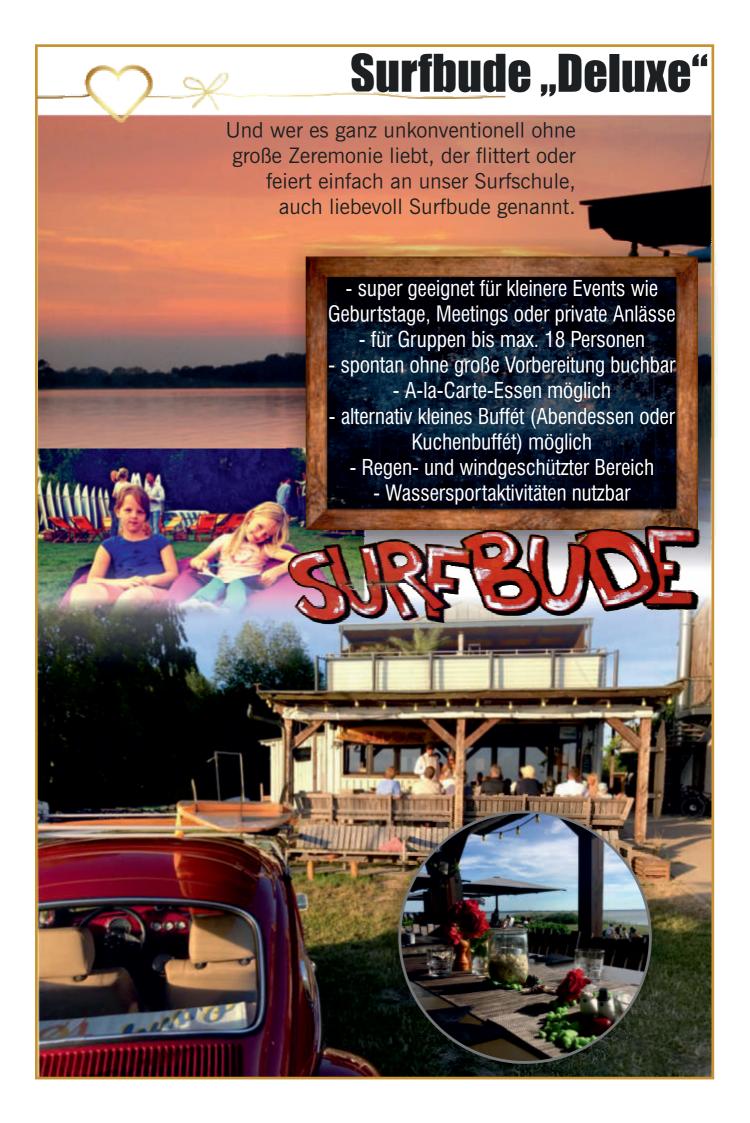
Keine Lust auf 08/15?

Besondere Anlässe verlangen nach einer besonderen Location.
Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 60 Personen.
Firmenveranstaltungen, Geburtstage, Hochzeiten,
Special Events – alles ist möglich.











Menü-Bausteine

Tellergericht

nach Wahl des Küchenchefs Auswahlmöglichkeit vor Ort zwischen 3 verschiedenen Hauptgängen (Fisch/Fleisch/Vegetarisch)

Preis: nach Absprache

2-Gang-Menü

nach Wahl des Küchenchefs Auswahlmöglichkeit vor Ort zwischen 3 verschiedenen Hauptgängen (Fisch/Fleisch/Vegetarisch) Dessert oder Vorspeise nach Wahl

Preis: nach Absprache

3-Gang-Menü

nach Wahl des Küchenchefs Auswahlmöglichkeit vor Ort zwischen 3 verschiedenen Hauptgängen (Fisch/Fleisch/Vegetarisch) Vorspeise & Dessert





Buffét-Bausteine

Pasta-Buffét

nach Wahl des Küchenchefs vier Sorten Pasta & Soßen Salatbuffét, Brotauswahl & Dessert

Preis: nach Absprache

Abend-Buffét

nach Wahl des Küchenchefs Fisch/Fleisch/Vegetarisch Vorspeise, Salatbuffét, Brotauswahl & Dessert

Preis: nach Absprache

Barbecue-Buffét

nach Wahl des Küchenchefs Fisch/Fleisch/Vegetarisch Salatbuffét, Brotauswahl & Dessert

Preis: nach Absprache

Information

Die Buffét-Bausteine sind ab 20 Personen buchbar. Bis 10 Personen kannst Du bei uns gerne auch À-la-Carte essen & trinken. Auch bei größeren Gruppen ist diese Variante möglich.

Bei Exclusivanmietung unseres Restaurant ist eine Getränkepauschale Bedingung.

Ebenso legen wir, saisonal bedingt, einen Mindestumsatz/Tag fest,
da unser Restaurant dann für externe Besucher geschlossen ist.





Getränke & Co.

Getränkepauschale

beinhaltet folgende Getränke:

Pils, Schwarzbier und Hefe vom Fass sowie alkoholfreies Bier

Rot- und Weißwein, Prosecco Softdrinks & Säfte

> Heißgetränke & Tee Wasser Spirituosen

> > **Information**

buchbare Bedingung bei Exclusivanmietung & Großveranstaltungen

Preis: nach Absprache

Sektempfang

Sekt & Orangensaft nach Wahl

Preis: nach Absprache

Kaffeetafel

Kuchenauswahl mit Sahne, Kaffespezialitäten & Tee

Preis: nach Absprache

Hochzeitstorte

nach Wahl/Empfehlung unseres Hauskonditors



weiterhin gibts es zur Auswahl Blumengestecke/Dekoration schwäsche/Stulhussen Musik/DJ

u.a.



Fitness-Buffét

Vorspeisen

Frische Gemüsesticks mit Kräuterdip Bruschetta Großes Salatbuffét mit Eiweißbrot

Suppe

Karotten-Orangen-Suppe

Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse

Maispoulardenbrust mit Gemüse-Couscous und Minzjoghurt

Dessert

Frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln Pfirsich-Mascarpone-Creme mit Basilikum

Preis: nach Absprache

Diese Buffétauswahl kannst Du gerne als Grundlage oder Idee nutzen. Selbstverständlich können einzelne Bestandteile nach Deinen Wünschen ausgetauscht und verändert werden.



Mediterranes Buffét

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Honigemelone mit italienischem Landschinken
Anti Pasti (Gebratenes in Öl eingelegtes Gemüse)
Anti Pasti Misti (italienische Salami- und Schinkenspezialitäten)
Ciabatta-Brot

Hauptgänge

Hähnchenbrust in einer Parmesan-Ei-Hülle mit Tomatensoße und Tagliatelle

Rinderschmorbraten in einer feinen Rotweinsoße mit Romarinkartoffeln und buntem Blumenkohl Tintenfischtuben gefüllt mit Spinat und Ricotta, Weißweinsoße und

Dessert

Tiramisu Panna Cotta mit Erdbeersoße Gemischte Obstplatte

Preis: nach Absprache

Information

Diese Buffétauswahl kannst Du gerne als Grundlage oder Idee nutzen. Selbstverständlich können einzelne Bestandteile nach Deinen Wünschen ausgetauscht und verändert werden.



Hochzeitsbuffét

Preis: nach Absprache

Vorspeisen

Rinderschinken mit Feldsalat Meeresfrüchtesalat Gemüseterrine Salatbar mit Gewürzen & Dressing

Suppe

Hochzeitssuppe mit klassischer Einlage

Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin und Mandelbroccoli Saltimbocca vom Seeteufel mit Silvaner-Gemüse-Tagiatelle Hähnchenbrust auf buntem Gemüse Gefüllte Gnocchi mit dreierlei Soße

Dessert

Schokoladenmousse mit Früchten Erbeercreme Geeister Kaffee

Kleines Mitternachtsbuffét

Schinken- und Käseplatte mit diverser Brotauswahl
Curry-Wurst mal anders

Information

Diese Buffétauswahl kannst Du gerne als Grundlage oder Idee nutzen. Selbstverständlich können einzelne Bestandteile nach Deinen Wünschen ausgetauscht und verändert werden.





Restaurant & Pension
Café Knatter
Hauptstr. 36
17459 Seebad Ückeritz

Restaurant Tel.: 03 83 75 / 22 966

Dein Ansprechpartner Marco Künzle

Schreib uns eine E-Mail an: kochen@cafe-knatter.de

...oder komm einfach persönlich vorbei so von Angesicht zu Angesicht ist es doch am Schönsten.

See you ... **Bis** bald \S

