



Liebe Gäste,

Gerne richten wir für Sie Veranstaltungen aller Art aus - von Familienfeiern wie Hochzeiten und Geburtstagen bis hin zu Tagungen, Konferenzen und Meetings. Unser erfahrenes Team steht Ihnen von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

Im Folgenden finden Sie unsere breite Auswahl an Menü- und Buffetvorschlägen sowie Vorschläge für Plattenservice.

Unser Saal bietet Platz für bis zu 100 Personen. Eine Tanzveranstaltung ist bis zu 80 Personen möglich. Unser kleinerer Vereinsraum bietet Platz für bis zu 20 Personen. Raumpläne finden Sie im Folgenden – gerne beraten wir Sie bei der Raumauswahl. Die Dekoration richten wir ganz nach Ihren individuellen Wünschen her.

Bei der Suche nach musikalischer Unterhaltung durch einen Discjockey, eine Band oder einen Alleinunterhalter sind wir auf Wunsch gerne behilflich.

Ein Beispiel für eine kleine Getränkekarte mit Preisen finden Sie ebenfalls auf den folgenden Seiten. Alternativ steht Ihnen der volle Umfang unserer Getränkekarte für Ihren Anlass zur Verfügung.

Für Gäste, die eine weite Anreise haben oder einfach den Komfort nutzen möchten, bieten wir natürlich auch Übernachtungsmöglichkeiten. Unsere 45 modern eingerichteten Gästezimmer stehen für Sie zur Buchung bereit.

Auch Tagungen und Konferenzen richten wir gerne aus und stellen von der Kaffeepause bis zum Kugelschreiber alles bereit was Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden lässt.

Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihr „Himmels“-Team

*Erst mach dein Sach'
dann trink und Lach'*



MENÜVORSCHLÄGE

Ein Menü ist eine Kombination von Speisen, die aus mehreren Gängen besteht und eine sehr feierliche Servierform. Als Gastgeber wählen Sie ein Menü für alle Ihre Gäste aus. Alle Gänge werden vom Kellner serviert und Ihre Gäste können entspannt genießen – vielleicht sogar einige Speisen, die sie zuvor noch nie probiert haben.



Das Himmlische Fisch - Menü

Himmlischer Cocktail

prickelnder Prosecco mit Orange und einem Hauch Grenadine

Amuse Gueule

ein kleiner Gruß aus der Küche

Kleiner Reibekuchen mit Rauchlachsрröщchen

an knackigem Salat der Saison und Dill-Senf-Soße

Gebundenes Fischsüppchen

mit feinen Gemüsestreifen und Dill verfeinert

Medaillons vom Ostseezander

auf Bouillonkartoffeln an mildem Meerrettichschaum

Hausgemachte Zitronencrème

mit kleinem Sahnetupfer im Gläschen serviert

Kleine Käsevariation

Auswahl von verschiedenen Weichkäsespezialitäten mit frischen Früchten

55,00 €



Das Himmlische Wild - Menü

Himmlischer Cocktail

prickelnder Prosecco mit Orange und einem Hauch Grenadine

Amuse Gueule

ein kleiner Gruß aus der Küche

Kleiner Wildkräutersalat

an einer Himbeervinaigrette, gerösteten Nüssen und Speckcroutons

Cremiges Kartoffelsüppchen

mit gebratenen Steinpilzen

Tranchen vom Hirschrücken

*rosa gebraten an in Butter geschwenktem Wirsing,
kräftiger Rotweinjus und Kartoffelröstlinchen*

Hausgemachte Waldbeeren-Grütze

mit Vanillesoße und Sahnetupfer im Gläschen serviert

Kleine Käsevariation

*Auswahl von verschiedenen Weichkäsespezialitäten
mit frischen Früchten*

55,00 €



Das Himmlische Menü

Himmlischer Cocktail

prickelnder Prosecco mit Orange und einem Hauch Grenadine

Amuse Gueule

ein kleiner Gruß aus der Küche

Marinierte Kirschtomaten und Mozzarella

an knackigem Salaten der Saison und gerösteten Pinienkernen

Klassische Hühnerbrühe

mit feinem Wurzelgemüse und Eierstich

Medaillons vom Schweinefilet

*im Speckmantel gebraten mit marktfrischem Pfannengemüse an
Sauce Béarnaise und gebackenen Herzoginkartoffeln*

Mousse von dunkler Schokolade

mit karamellisierten Nüssen und Sahnetupfer im Gläschen serviert

Kleine Käsevariation

*Auswahl von verschiedenen Weichkäsespezialitäten
mit frischen Früchten*

52,00 €



PLATTENSERVICE

Ein Plattenservice oder auch Deutscher Service bezeichnet eine Servierform, bei der die Speisen auf Platten oder in Schüsseln auf Wärmerechauds auf einer breiten Blocktafel präsentiert werden und für die Gäste zur Selbstbedienung zur Verfügung stehen.

Gerne servieren wir eine Vorspeise und ein Dessert – der Hauptgang wird als Plattenservice angerichtet und bietet Ihren Gästen Auswahlmöglichkeit und Vielfalt.



Plattenservice 1

„Der Deftige“

Vorspeise

Hausgemachte Soljanka
deftige Suppe mit Zitrone verfeinert

Hauptgang

Wildschweinbraten aus dem Ofenrohr
in kräftiger Rotweinsauce, garniert mit Pfirsichen und Preiselbeeren

Geschmorter Kasselerbraten aus dem Ofenrohr
mit lieblichem Sauerkraut

Gratinierte Hähnchenbrust
mit Ananas, Pfirsich und zartschmelzendem Käse

Bunte Gemüsepfanne
*mit Blumenkohl, Broccoli und Mischgemüse mit brauner Butter und
Sauce Hollandaise*

Beilagen:
Salzkartoffeln
Kartoffelklöße
Kroketten
Herzoginkartoffeln

Dessert

Hausgemachte Waldbeeren-Grütze
mit Vanillesauce im Gläschen serviert

Preis pro Person

44,00 €



Plattenservice 2

„Der Feine“

Vorspeise

Tomaten-Gemüse-Crèmesüppchen
mit Basilikum und Rahm verfeinert

Hauptgang

Geschmorter Hirschkeulenbraten
mit feiwürzigem Rotkohl und Preiselbeer-Pfirsichen garniert

Medaillons vom Schweinefilet
überbacken mit Tomate und Mozzarella, verfeinert mit Basilikum

Gratinierte Lachs-Medaillons unter einer Kräuterkruste
mit Blattspinat und glasierten Kirschtomaten

Bunte Gemüsepfanne
*mit Blumenkohl, Broccoli und Mischgemüse mit brauner Butter und
Sauce Hollandaise*

Beilagen:

Salzkartoffeln
Kartoffelklöße
Kroketten
Herzoginkartoffeln

Dessert

Vanilleeis an Himbeermark
mit Sahnetupfer im Gläschen serviert

Preis pro Person

43,00 €



Plattenservice 3

„Der Rustikale“

Vorspeise

Klassische Hühnerbrühe
mit feinem Wurzelgemüse und Eierstich

Hauptgang

Hausgemachte Rinderrouladen
aus dem Ofenrohr mit feinwürzigem Rotkohl

Hähnchenkeulen
würzig mariniert und im Ofen gebacken

Kleine Schnitzel

Bunte Gemüsepfanne
*mit Blumenkohl, Broccoli und Mischgemüse mit brauner Butter und
Sauce Hollandaise*

Beilagen:

Salzkartoffeln

Kartoffelklöße

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Dessert

Hausgemachte Zitronencreme
mit Sahnetupfer und Schokoladenstreusel im Gläschen serviert

Preis pro Person

40,00 €



Plattenservice 4

„Der Besondere“

Vorspeise

Brokkoli-Käse-Süppchen
mit Croutons

Hauptgang

Kleine Thüringer Rostbrätl
24 Stunden in Bier und Senf marinierte Kammscheiben mit geschmorten Zwiebeln

Medaillions vom Schweinefilet
gefüllt mit feinem Zwiebellauch auf Rahmchampignons

Gebackenes Dorschfilet
auf Wurzelgemüse mit zerlassener Kräuterbutter und Kapern

Bunte Gemüsepfanne
*mit Blumenkohl, Broccoli und Mischgemüse mit brauner Butter und
Sauce Hollandaise*

Beilagen:

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat
mit kleinem Sahnetupfer und Schokoladenstreusel im Gläschen serviert

Preis pro Person

44,00 €



BUFFET

Ein Buffet bietet die größte Wahlmöglichkeit für Ihre Gäste. Warme und kalte Speisen werden auf einem Buffet angerichtet und jeder Gast kann sich seine liebsten Speisen selbst dort abholen. Für Feiern und Feste mit Musik und Tanz empfehlen wir gerne ein Buffet, da diese Servierform Ihren Gästen die meiste Flexibilität bietet und mit der ausgelassenen Stimmung eines Festes einfach am besten harmoniert.



Buffet 1

„Das Deftige“

Warm

Hausgemachte Soljanka
deftige Suppe mit Zitrone verfeinert

Wildschweinbraten aus dem Ofenrohr
in kräftiger Rotweinsauce, garniert mit Pfirsichen und Preiselbeeren

Geschmorter Kasselerbraten aus dem Ofenrohr
mit lieblichem Sauerkraut

Gratinierte Hähnchenbrust
mit Ananas, Pfirsich und zartschmelzendem Käse

Würzige Filetpfanne
kleine Schweinefilets in einer Zwiebel-Champignon-Rahmsauce

Bunte Gemüsepfanne
mit Blumenkohl, Broccoli und Mischgemüse mit brauner Butter und Sauce Hollandaise

Beilagen:

Salzkartoffeln

Kartoffelklöße

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Kalt

Kleine Käseplatte
Auswahl verschiedener Käsespezialitäten mit frischem Obst

Kleine Obstplatte
mit Schokofondue

Butter

Verschiedene Brotsorten und Baguette

Preis pro Person

44,00 €



Buffet 2

„Das Feine“

Warm

Tomaten-Gemüse-Crèmesüppchen
mit Basilikum und Rahm verfeinert

Geschmorter Hirschkeulenbraten
mit feinwürzigem Rotkohl und Preiselbeer-Pfirsichen garniert

Kalbsbraten aus dem Ofenrohr mit Pilzrahmsoße
an feinen Buttererbsen

Hähnchen Coq au vin
mit Weißwein, frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch im Ofen gebacken

Gratinierte Lachs-Medaillons
auf Bandnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Zitronen-Buttersoße überbacken

Bunte Gemüsepfanne
*mit Blumenkohl, Broccoli und Mischgemüse mit brauner Butter und
Sauce Hollandaise*

Beilagen:

Salzkartoffeln

Kartoffelklöße

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Kalt

Käseplatte
Auswahl verschiedener Käsespezialitäten mit frischem Obst

Obstplatte
mit Schokofondue

Butter

Verschiedene Brotsorten und Baguette

Preis pro Person

42,00 €



Buffet 3

„Das Rustikale“

Warm

Käse – Lauchsuppe
mit Hackfleisch und Crème fraîche verfeinert

Gefüllter Schweinenackenbraten
aus dem Ofenrohr mit würziger Speck-Zwiebel-Füllung und einem Hauch Senf

Medaillions vom Schweinefilet
gefüllt mit feinem Zwiebellauch auf Rahmchampignons

Hähnchenkeulen
würzig mariniert und im Ofen gebacken

Kleine Schnitzel

Bunte Gemüsepfanne
*mit Blumenkohl, Broccoli und Mischgemüse mit brauner Butter und
Sauce Hollandaise*

Kartoffelaufbau
in würziger Sahnesoße im Ofen gebacken

Beilagen:

Salzkartoffeln

Kartoffelklöße

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Kalt

Käseplatte
Auswahl verschiedener Käsespezialitäten mit frischem Obst

Obstplatte
mit Schokofondue

Butter

Verschiedene Brotsorten und Baguette

Preis pro Person

41,00 €

Buffet 4

„Das Besondere“



Warm

Gemüsesüppchen Minestrone
mit frischen Kräutern und Gemüse pikant abgeschmeckt

Köstritzer Schwarzbierbraten
würziger Braten vom Rind mit Gemüse und Zwiebeln in dunklem Bier geschmort

Medaillons vom Schweinefilet
überbacken mit Tomate und Mozzarella, verfeinert mit Basilikum

Hähnchen „Tandoori Art“
in Joghurt und Gewürzen marinierte Hähnchenschenkel im Ofen gebacken

Im Ofen gebackenes Dorschfilet
auf Wurzelgemüse mit zerlassener Kräuterbutter und Kapern

Nudelauf
in würziger Sahnesoße mit Kirschtomaten und Brokkoli im Ofen gebacken

Bunte Gemüsepfanne
mit Blumenkohl, Broccoli und Mischgemüse mit brauner Butter und Sauce Hollandaise

Beilagen:

gegrillte Rosmarinkartoffeln

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Basmatireis

Kalt

Käseplatte
Auswahl verschiedener Käsespezialitäten mit frischem Obst

Hausgemachtes Antipasti
gegrilltes Gemüse, glasierte Kirschtomaten und mariniertes Fetakäse in Olivenöl

Obstplatte
mit Schokofondue

Butter

Verschiedene Brotsorten und Baguette

Preis pro Person

45,00 €



Kalte Platten & Co.

Große Käseplatte	51,00 €
Kleine Käseplatte	35,00 €
Große Schinken- und Wurstplatte	51,00 €
Kleine Schinken- und Wurstplatte	35,00 €
Große Räucherfischplatte	64,00 €
Kleine Räucherfischplatte	51,00 €
10 Gefüllte Eier (20 Halbe)	30,00 €
Geflügelsalat	27,00 €
Heringssalat	25,00 €
Großer Gemischter Salat	42,00 €
Tomate-Mozzarella	27,00 €
10 x Mousse au Chocolat	27,00 €
10 x Hausgemachte Zitronencreme	25,00 €
10 x Erdbeer-Sahne-Creme	29,00 €



Kuchen & Torten

alle unsere Torten und Kuchen werden ausschließlich hier im Hause frisch für Sie gebacken und oft noch ofenwarm serviert.

Bienenstich (1 Blech)	38,00 €
Hefe-Streusel-Kuchen (1 Blech)	38,00 €
Apfel-Streusel-Kuchen (1 Blech)	38,00 €
Kirsch-Streusel-Kuchen (1 Blech)	38,00 €
Käse-Mohn-Schnitte (1 Blech)	45,00 €
Pfirsich-Käse-Schnitte (1 Blech)	45,00 €
Donauwelle (1 Blech)	45,00 €
Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	36,00 €
Erdbeer-Sahne-Torte	36,00 €
Pfirsich-Sahne-Torte	36,00 €
Schwedische Apfeltorte	36,00 €
Käsekuchen	32,00 €
Russischer Zupfkuchen	32,00 €
Raffaello-Torte	38,00 €
Schokoladentorte	38,00 €
Frankfurter Kranz	52,00 €
Schwarzwälder-Kirsch-Torte	52,00 €
Marzipan-Nuss-Torte	52,00 €
Obsttorte	28,00 €
Obsttorte mit frischen Erdbeeren (saisonal)	31,00 €
Himbeer-Mascarpone-Torte	36,00 €

Getränkekarte

Musterveranstaltung von Herrn und Frau Mustermann



Greifswalder Chaussee 1
17509 Groß-Ernsthof
Tel.: +49 (0) 3836 23 35 45
<http://www.pension-zumhimmel.de>
E-Mail: info@pension-zumhimmel.de

Groß-Ernsthof, 29. August 2023

Cocktailkarte



Greifswalder Chaussee 1
17509 Groß-Ernsthof

Tel.: +49 (0) 3836 23 35 45

<http://www.pension-zumhimmel.de>

E-Mail: info@pension-zumhimmel.de

Cocktails

Caipirinha

Cachaça Pitu, Limetten, Brauner Rohrzucker, Crushed Ice
7,70 €

Cuba Libre

Havana Club 3 Años, Coca Cola, Lime Juice, Limetten, Eis
7,40 €

Mojito

Havana Club 3 Años, Soda, Limetten, Frische Minze, Brauner
Rohrzucker, Eis 8,20 €

Pina Colada

Havana Club 3 Años, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Eis
8,70 €

Swimming Pool

Havana Club 3 Años, Vodka, Curacao Blue, Ananassaft,
Kokossirup, Sahne, Eis 9,20 €

Sex on the Beach

Vodka, Pflirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft, Eis
8,70 €

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Frische Minze, Eis
6,70 €

Campari-Spritz

Campari, Prosecco, Soda, Orangenscheiben, Eis
7,20 €

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren, Eis
6,70 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema

Limetten, Lime Juice, Orangensaft, Ginger Ale, Crushed Ice
5,70 €

Baby Pina Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Eis 6,70 €

Beispiel-Raumplan Saal

