



GENIESSEN SIE HANSEATISCHE HERZLICHKEIT IM *ANKLAMER HOF*



SEMINARE & TAGUNGEN



HOCHZEITEN



PRIVATE FEIERLICHKEITEN



Liebe Gäste,

mit dieser Veranstaltungsmappe haben wir für Sie eine Auswahl unseres Speisenangebotes zusammengestellt. Alle Gerichte werden frisch, aus vorzugsweise regionalen Zutaten und Produkten hergestellt. Sollte Ihnen etwas fehlen, sprechen Sie uns doch einfach direkt an! Je nach Saison ergänzen wir unser Angebot um all das, was die Jahreszeit hergibt. Der neue Anklamer Hof verbindet alt und neu, gestern und heute, Land und Leute. Erleben Sie Komfort und Kulinarik mit Niveau und einer persönlichen Note. Kurzum: Erleben Sie Gastfreundschaft auf Anklamer Art. Unter dem Motto „FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN“ ist in den individuell gestalteten Räumen des neuen Anklamer Hofs nahezu alles möglich. Private Feierlichkeiten, Hochzeiten, Seminare und Tagungen sowie Geschäftsessen: Sie nennen den Anlass und Umfang ihrer Festivität, wir kümmern uns um einen rundum gelungenen Ablauf. Nehmen Sie direkten Kontakt zu uns auf, wir beraten Sie gern und erstellen Ihnen Ihr ganz individuelles Angebot.



BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS GERN DIREKT FÜR
IHR GANZ PERSÖNLICHES ANGEBOT. SCHREIBEN SIE
UNS AN EVENT@ANKLAMER-HOF.DE ODER RUFEN
SIE UNS DIREKT AN 03971 83 68 30.

TAGUNGSPAUSCHALEN

GANZTAGESPAUSCHALE

Eine Kaffeepause am Vormittag
 2-Gänge-Mittagsmenü im Restaurant
 Eine Kaffeepause am Nachmittag
 Softgetränke, Mineralwasser, Kaffee & Tee
 Klimatisierter Veranstaltungsraum mit Tageslicht
 Bestuhlung nach Wunsch
 WLAN, Beamer & Leinwand
 Schreibunterlagen mit Kugelschreiber

Preis pro Person und Tag 75,00 €

HALBTAGESPAUSCHALE

Eine Kaffeepause
 2-Gänge-Menü im Restaurant
 Softgetränke, Mineralwasser, Kaffee & Tee
 Klimatisierter Veranstaltungsraum mit Tageslicht
 (für 4 Stunden)
 Bestuhlung nach Wunsch
 WLAN, Beamer & Leinwand
 Schreibunterlagen mit Kugelschreiber

Preis pro Person und Tag 62,00 €

ZUSÄTZLICHES TAGUNGSEQUIPMENT

Flip-Chart:	25,00 €	Rednerpult:	75,00 €
Pinnwand / Metaplanwand:	25,00 €	Mikrofon:	15,00 €
Moderatorenkoffer:	30,00 €	Soundanlage:	auf Anfrage
Presenter:	15,00 €	Bühnenelemente:	auf Anfrage
Mehrfachsteckdosen:	10,00 €	Telefonspinne:	100,00 €

RAUMMIETE & BESTUHLUNGSOPTION

	Ganztägig 9-18	halbtags 9-13 / 14 - 18	m ²	Raummaße					
Mecklenburg	600,00 €	350,00 €	57,0	9,50 x 6,00 m	32	42	24	20	24
Vorpommern	750,00 €	400,00 €	72,0	12,00 x 6,00 m	40	45	30	38	32
Anklam	600,00 €	350,00 €	52,8	6,00 x 8,80 m	32	30	18	18	20
Kombination Mecklenburg & Vorpommern	1.200,00 €	750,00 €			80	96	54	56	60
Kombination Mecklenburg, Vorpommern & Anklam	1.750,00 €	1.100,00 €	X		112	-	-	-	-
Kombination Vorpommern & Anklam	1.200,00 €	700,00 €	X		72	-	-	-	-

AUSSTATTUNG

Mecklenburg	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Vorpommern	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Anklam	Ja	mobil	mobil	Ja	Ja	Ja	Ja

FRÜHSTÜCKSANGEBOTE & KAFFEIPAUSEN

Ab 10 Personen

KLEINES FRÜHSTÜCK

- Kaffee & Tee
- Butterbretzel, Croissant
- Obst (Handobst) + Obstsalat

PREIS

11,00 € p. P.

FRÜHSTÜCK VOM BUFFET

- Kaffee & Tee
- Smoothies, Joghurtdrinks, Obstsäfte, Lassi
- Mediterrane & hausgemachte Wurst- und Schinkenauswahl
- Käsebrett mit Spezialitäten von Hart- und Weichkäse aus der Käsemanufaktur Müritz, dazu Feigensenf und Trauben
- Hausgebeizter Lachs & Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Orangen-Senfsauce
- Auswahl an Cerealien & Müsli
- Hausgemachte Wurst- und Wildspezialitäten
- Brotauswahl, Brötchen & Croissants
- Frisches Obst
- Marmeladen und Konfitüren
- Gekochte Eier
- Eier-Livestation (auf Anfrage)

PREIS

22,00 € p. P.

TÄGLICH

07:00 – 11:00 Uhr,
keine Exklusiv-
Veranstaltung

ZUSÄTZLICHE FRÜHSTÜCKS- & KAFFEIPAUSEN-KOMPONENTEN

- Belegte Brötchen
- Sandwich, hell und Vollkorn (Belag nach Wunsch)
- Obstkorb mit Bananen, Äpfeln, Trauben & Früchten der Saison
- Smoothies in Bioqualität (ohne Zucker) aus Früchten, Gemüse oder gemischt mit Datteln & Nüssen
- Eier-Livestation (auf Anfrage), nach Wunsch zubereitet:
 - Omelette, Rühr- oder Spiegeleier, natur, mit Speck oder Kräutern
 - mit Garnelen

PREIS

2,80 € p. Stk.

5,10 € p. Stk.

3,90 € p. P.

4,80 € (0,2 l)

5,00 € p. P.,

zusätzlich 9,00 €

FRÜHSTÜCKSANGEBOTE & KAFFEPAUSEN

Ab 10 Personen

LUNCHBOX

Bitte um Vorbestellung

- Belegte Brötchen oder Sandwiches (je 2 Stk.)
- Softdrinks (PET) 0,5 l
- Obst
- Gekochte Eier
- Müsliriegel

PREIS

15,90 € p. P.

KAFFEPAUSEN

- Vitale Kaffeepause: inklusive Kaffee & Tee, Mineralwasser, Softgetränken und vitaler Speisen nach Wahl des Küchenchefs
- Herzhafte Kaffeepause: inklusive Kaffee & Tee, Mineralwasser, Softgetränken und herzhafter Speisen nach Wahl des Küchenchefs

PREIS

12,00 € p. P.

SIE SIND ANLÄSSLICH EINER VERANSTALTUNG BEI UNS IM HAUS UND HABEN NICHT VIEL ZEIT FÜR EINEN BESUCH IM RESTAURANT?

Ab 10 Personen

Snack- & Lunch-Auswahl, serviert im Foyer oder im Veranstaltungsraum

- Grillstation: original Thüringer Rostbratwürstchen, spanische Chorizo, kleine Minutensteaks
- Suppenstation
- Lachstatar auf Löffeln
- Strammer Max auf Graubrot mit eigenem Wildschinken
- Croque Monsieur (warmes Schinken-Käse-Sandwich)
- Mini-Cheeseburger
- Tellergericht nach Absprache

PREIS

8,50 € p. P.
ab 6,90 € p. P.
4,50 € p. P.
15,90 € p. Port.
6,50 € p. P.
6,90 € p. Stk.
ab 14,50 € p. P.

KUCHENAUSWAHL

Ab 15 Personen

Gern richten wir uns auch hier nach Ihren individuellen Wünschen

- Blechkuchen
- Torte
- Mini-Törtchen
- Gedeckpreis für selbst mitgebrachte Kuchen/Torten

PREIS

3,50 € p. Stk.
ab 4,50 € p. Stk.
5,50 € p. Stk.
2,50 € p. P.

GETRÄNKE-AUSWAHL

ERFRISCHUNGEN / BIER

Güstrower Schlossquell (spritzig oder still)

0,25 l / 2,90 € – 0,75 l / 6,60 €

Apfelschorle

0,2 l / 3,00 €

Coca-Cola, Fanta, Sprite

0,2 l / 3,00 € – 0,4 l / 4,90 €

Veltins Pils & Grevensteiner naturtrübes Landbier

beides frisch gezapft vom Fass

0,3 l / 3,60 € – 0,5 l / 5,40 €

APERITIF

Limoncello Spritz 6,00 €

Lillet Wild Berry 6,00 €

Hugo 6,00 €

Aperol Spritz 6,00 €

Prosecco 0,1 l 5,80 €

PROSECCO, CRÉMANT & WEIN

Weißwein / Rotwein

Ab 25,00 € je 0,75-l-Flasche

Prosecco

Ab 25,00 € je 0,75-l-Flasche

Crémant, weiß oder rosé

Ab 35,00 € je 0,75-l-Flasche

Gern machen wir Ihnen einen individuellen Weinvorschlag!

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee 2,70 €

Pott Kaffee 3,90 €

Cappuccino 3,20 €

Espresso 2,70 €

Milchkaffee 3,50 €

Latte macchiato 3,80 €

Heiße Schokolade 4,00 € (große Tasse)

Tee 2,80 €



BUFFETVORSCHLÄGE

Ab 10 Personen
(Preis pro Person)

BUFFET „ALTE POST“

Karotten-Ingwer-Salat mit Blaubeeren,
Nüsse und Avocado,
Griechischer Bauernsalat mit Feta,
bunter Blattsalat

Kassler in der Honigkruste,
Schweinefilet mit Rahmchampignons,
Ragout vom Rotwild,
Butterfischfilet auf Spitzkohl

Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli,
Möhren, Zuckerschoten
Salzkartoffeln, Gratin, Kroketten und Semmelknödel

Dessertvariationen
Auswahl süßer Köstlichkeiten

PREIS

46,00 €

BUFFET „OTTO LILIENTHAL“ (SAISONAL)

Gazpacho „Andaluz“ im Glas als
geeistes Gurken-Ingwer-Süppchen

Dreierlei Melone, mariniert mit Schafskäse

Antipasti-Variation – gegrilltes Gemüse, Datteln
im Speckmantel, Kalamata-Oliven getrocknete Tomaten,
Sardellen, Bärlauch-Crème

Vitello tonnato – Kalbstafelspitz mit
Thunfisch-Crème und Kapern

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto

Garnelen mit Aioli und frischen Kräutern

Bunte Blattsalate mit zwei Dressings zur Auswahl

Auswahl an Dips und Buttermischungen

Ciabatta, hell und dunkel, Baguette, Nuss-Brot,
Vollkornbrötchen, Pizzabrötchen

Livestation (auf Anfrage) Trüffelpasta

Saltimbocca vom Kalbsrücken oder Hähnchen

Confierte Entenbrust

Beef Brisket

Chorizo, gegrillt

Flanksteak, rosa, aus dem Smoker

Wolfsbarsch mit Rosmarin

Kartoffeln, mit Knoblauch und Kräutern gegrillt

Livestation (auf Anfrage) Bärlauch-Risotto

Süßkartoffel-Waffeln, gebacken

Großes gemischtes Dessertbuffet

PREIS

72,00 €

BUFFETVORSCHLÄGE

Ab 20 Personen

BAUKASTEN-BUFFET

Stellen Sie sich Ihr individuelles Büffet zusammen.

PREIS JE NACH AUSWAHL!

VORSPEISEN UND SALATE

- Vitello tonnato
- Gebratene Garnelen in Kräuteröl mit Aioli
- Antipasti-Variation
- Dip, nach Wunsch z. B. Ajvar, Aioli, Hummus, Chimichurri, Frischkäse, BBQ-Soße
- Karotten-Ingwer-Salat mit Blaubeeren und Nüssen
- Rohkost-Blumenkohlsalat mit Joghurt
- Cole Slow, Krautsalate
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto
- Nudelsalat
- Schweizer Wurstsalat
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Couscous, Quinoa, Bulgur

HAUPTGERICHTE

- Kalbshaxe, tranchiert
- Rehrücken, rosa gebraten
- Kalbsrücken, rosa gegart
- Hausgemachte Wildbratwürste
- Chorizo, Salsiccia, Merguez
- Pulled Pork aus unserem Smoker
- Short Ribs – US Beef aus unserem Smoker
- Brisket – US Beef aus unserem Smoker
- Chicken Drumsticks
- Hähnchenbrust-Spieße
- Lachsfilet, auf Zedernholz gegrillt
- Geschnetztes vom Kalb, Schwein oder Huhn
- Ente, knusprig
- Entenbrust, rosa gebraten
- Garnelen, im Wok zubereitet

FISCHSPEZIALITÄTEN DER REGION

- Matjes aus Rankwitz
- Brathering aus Lassan
- Geräucherter Fisch
- Lachs, hausgebeizt, mit Orangen-Senfsauce

BEILAGEN

- Gefüllte, gegrillte Tomaten
- Mediterranes Gemüse
- Bunte Gemüseplatte
- Paniertes Gemüse: Blumenkohl, Broccoli, Champignons, Paprika
- Rahmchampignons
- Pfifferlinge, Steinpilze (saisonal)
- Rotkohl, Spitzkohl, Wirsing, Sauerkraut
- Gemüselasagne, Gemüsestrudel
- Kartoffelgratin, Kartoffelstampf
- Thüringer Klöße, Semmelknödel
- Gemüserais, Vollkornreis
- Hausgemachte Pasta

DESSERT

- Obstsalat auf griechischem Joghurt
- Crème brûlée von der Tonkabohne
- Mousse au Chocolat
- Französische Schokotörtchen
- Charlotte mit Waldfrüchten
- Tiramisu
- Hausgemachter Sorbet und Eisspezialitäten
- Waldfrucht-Parfait
- Käsespezialitäten von Manufaktur Müritz

MITTERNACHTSSNACK

Ab 10 Personen
(als Buffet, Preis
pro Person)

•Chili con Carne mit frischem Baguette	5,80 €
•Currywurst	4,50 €
•Käseplatte mit Trauben, dazu Feigensenf, Brot & Butter	7,90 €
•Vesperplatte mit Wurstspezialitäten und Gewürzgurken	7,90 €

MITTERNACHTSSTUNDEN

Aus Rücksichtnahme auf unsere Mitarbeiter und entstehende Extrakosten, berechnen wir ab 00:00 Uhr je angefangene Stunde 120,00 € (netto) Nachtzuschlag und ab 02:00 Uhr 200,00 € (netto).



Sie möchten anlässlich Ihrer Tagung oder Ihrer Veranstaltung bei uns übernachten? Wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot zu attraktiven Konditionen. Sprechen Sie uns an!



Anklamer Hof

Veranstaltungsverkauf

Pelzerstraße 1

17389 Anklam

event@anklamer-hof.de

www.anklamer-hof.de

