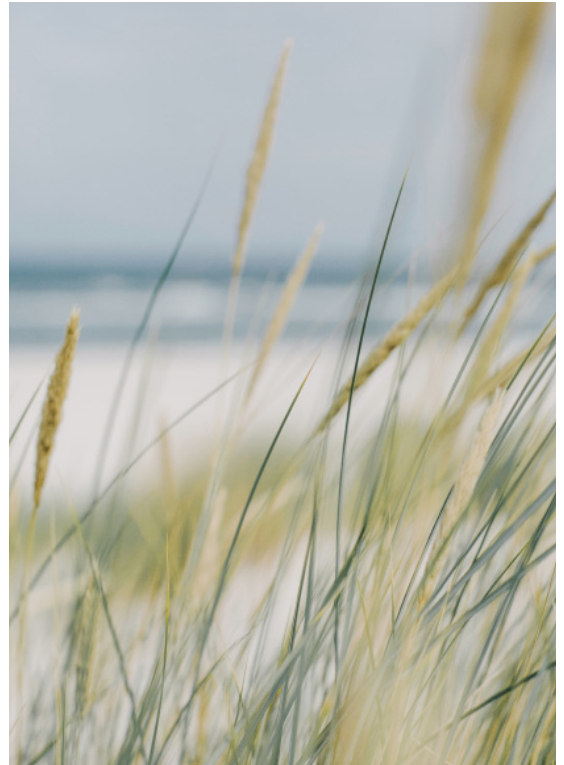




GENIESSEN SIE HANSEATISCHE HERZLICHKEIT IM ANKLAMER HOF



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 Hofes 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 INFO@ANKLAMER-HOF.DE ODER RUFEN
SIE UNS DIREKT AN 03971 83 68 30.

FRÜHSTÜCKSANGEBOTE & KAFFEPAUSEN

Ab 10 Personen

KLEINES FRÜHSTÜCK

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

PREIS

9,00 € 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

PREIS

18,00 € p. P.

TÄGLICH

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

ZUSÄTZLICHE FRÜHSTÜCKS- & KAFFEPAUSEN-KOMPONENTEN

- Belegte Brötchen
- Sandwich, hell und Vollkorn (Belag nach Wunsch)
- Bagels (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, nach Wunsch zubereitet:
 - Omelette, Rühr- oder Spiegeleier, natur, mit Speck oder Kräutern
 - mit Nordseekrabben
- Überraschen Sie Ihre Gäste mit iranischem Imperial-Kaviar (10 gr.)
auf lauwarmen Blini mit Sour Cream

PREIS

2,50 € p. Stk.

4,50 € p. Stk.

3,50 € p. Stk.

3,70 € p. P.

4,50 € (0,2 l)

5,00 € p. P.,

zusätzlich 5,00 €

15,00 € p. Stk.

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

12,50 € 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

- Bagels, verschieden belegt
- Grillstation: original Thüringer Rostbratwürstchen, spanische Chorizo, kleine Minutensteaks
- Suppenstation
- Lachstatar auf Löffeln
- Kleiner Strammer Max auf Graubrot mit Schwarzwälder Schinken
- Scampi, Linguine mit Dillcrème – auf Löffeln (kalt/warm)
- Croque Monsieur (warmes Schinken-Käse-Sandwich)
- Schnitzelburger
- Tellergericht nach Absprache

PREIS

6,50 € p. P.

7,50 € p. P.

ab 6,90 € p. P.

4,50 € p. P.

9,00 € p. Port.

8,50 € p. P.

6,50 € p. P.

7,50 € p. Stk.

ab 14,50 € p. P.

KUCHENAUSWAHL

Ab 10 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.

MENÜVORSCHLÄGE

Ab 10 Personen
(Preis pro Person)

MENÜ 1

Kokos-Curry-Suppe mit Saté-Spieß

Krosser Zander unter der Meerrettichkruste
an Lauchgemüse und Kartoffel-Sellerie-Crème

Vanille-Pannacotta mit Waldbeeren

PREIS

36,00 €

MENÜ 2

Tomatenessenz, Kräuter-Crêpe und Gemüsestreifen

Rote-Beete-Risotto mit Forellenfilet und Meerrettichcrème

Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffercrème
mit saisonalem Gemüse

Mousse au Chocolat mit eingelegten Gewürzkirschen

PREIS

42,00 €

MENÜ 3

Tafelspitz-Carpaccio mit Tomaten, Basilikum, Vinaigrette
und Rucolasalat

Selleriesuppe mit Apfelchip

Gebratene Hummerkrabben auf Chorizo-Risotto
und Kräuteröl

Krosse, rosa gebratene Entenbrust an
Kartoffel-Orangen-Püree mit grünem Spargel

Gebrannte Tonkabohnen-Crème mit Limettensorbet

PREIS

51,00 €

MENÜ 4

Carpaccio vom Black-Angus-Rind mit Parmesanspänen und
zwölf Jahre gereiftem Balsamico von G. Leonardi an einem
Bouquet von Wildkräutern

Pastinaken-Sellerie-Süppchen mit Apfelchip und
Brunnenkresse

Duett vom Kalbsfilet, rosa gegrillt, mit krossem Pancetta,
dazu Black-Tiger-Gamba an Portweinjus und frischen
Pfifferlingen (saisonal)

Dreierlei süße Köstlichkeiten
Gebrannte Crème von der Tonkabohne, Erdbeer-Fours
und Espresso-Sorbet

PREIS

52,00 €

MENÜVORSCHLÄGE

Ab 10 Personen
(Preis pro Person)

MENÜ 5

Loin vom Gelbflossen-Thunfisch an zweierlei Linsensalat

Anklamer Fischsüppchen von regionalen Fischen
mit Gemüseeinlage

Hausgemachte Pasta mit Hummerfleisch an einer leichten
Schaumsauce mit Perigord-Trüffel

Strip-Loin-Steak vom kanadischen Bison mit Kerbelbutter
an Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

Charlotte mit Wildfrüchten, Vanille-Eiscreme,
Salt-Erdbeer-Espuma

PREIS

62,00 €

MENÜ 6 (VEGETARISCH)

Rote-Beete-Schaumsüppchen an Wiesenkräutersalat

Hausgemachte Pasta mit mediterranem Gemüse,
getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Topfensoufflé auf Erdbeersalat mit Cassis-Sorbet

PREIS

39,60 €

MENÜ 7 (VEGETARISCH)

Rote-Beete-Schaumsüppchen

Wiesenkräutersalat mit Törtchen aus Ziegenkäse
und Tomaten-Basilikum-Salat

Hausgemachte Pasta mit mediterranem Gemüse,
getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Topfensoufflé auf Erdbeersalat mit Cassis-Sorbet

PREIS

45,00 €

MENÜ 8 (VEGAN)

Tomaten-Crème-Suppe

Grünkohlbratling auf Ratatouille, Avocado und
Rosmarinkartoffeln

Geschichtete Erdbeer-Vanillecrème und Haferkeks

PREIS

39,50 €

MENÜVORSCHLÄGE

Ab 10 Personen
(Preis pro Person)

MENÜ 9 (VEGAN)

Bunter Blattsalat

Karotten-Ingwer-Suppe

Mit Couscous gefüllte Wirsingroulade auf
einer Kräutersauce

Kokos-Pannacotta mit Himbeersauce

PREIS

42,00 €

MENÜ 10 (WEIHNACHTLICH)

Zweierlei vom Kürbis als Crème-Süppchen
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl an
Wildkräutersalat mit Rehschinken

Knuspriger Gänsebraten,
hausgemachter Rotkohl, Rosenkohl, Grünkohl
und Thüringer Klöße

Bratapfelsorbet mit Prosecco

Dreierlei süße Köstlichkeiten

PREIS

40,00 €

BUFFETVORSCHLÄGE

Ab 10 Personen
(Preis pro Person)

BUFFET „ALTE POST“

Karotten-Ingwer-Salat, Blaubeeren, Nüsse
und Avocado, Griechischer Bauernsalat mit
Feta, Kartoffelsalat mit Essig-Öl

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

Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli,
Möhren, Zuckerschoten
Bratkartoffeln, Gratin, Gemüsereis und Semmelknödel

Obstsalat auf griechischem Joghurt
Pannacotta mit Fruchtspiegel
Tiramisu

PREIS

42,00 €

BUFFET „OTTO LILIENTHAL“

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 mit Trüffelpasta

Saltimbocca vom Kalbsrücken

Piccata von der Maishuhnbrust

Beef Brisket

Chorizo, gegrillt

Flanksteak, rosa, aus dem Smoker

Wolfsbarsch mit Rosmarin

Kartoffeln, mit Knoblauch und Kräutern gegrillt

Livestation mit Bärlauch-Risotto

Süßkartoffel-Sticks, gebacken

Großes gemischtes Dessertbuffet

PREIS

65,00 €

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, live 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
- Geschnetzeltes vom Kalb, Schwein oder Huhn
- Ente, knusprig
- Entenbrust, rosa gebraten
- Garnelen, live im Wok zubereitet

FISCHSPEZIALITÄTEN DER REGION

- Matjes aus Rankwitz
- Brathering aus Lassan
- Geräucherter Fisch aus Rankwitz
- 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	6,50 €
•Vesperplatte mit Wurstspezialitäten und Gewürzgurken	6,50 €

MITTERNACHTSSTUNDEN

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

Der Mitternachtszuschlag wird an die eingeteilten Mitarbeiter ausgezahlt, die sich an diesem Abend um Ihr Wohlbefinden kümmern.

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 €

TAGUNGSPAUSCHALEN

GANZTAGESPAUSCHALE

Herzhafte Kaffeepause am Vormittag
 2-Gänge-Mittagsmenü im Restaurant
 Vitale 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 nach Wunsch, herzhaft oder vital
 2-Gänge-Mittagsmenü 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

Mobiles TV-Gerät:	75,00 €	Rednerpult:	75,00 €
Flip-Chart:	25,00 €	Mikrofon:	15,00 €
Pinnwand:	25,00 €	Soundanlage:	auf Anfrage
Moderatorenkoffer:	30,00 €	Bühnenelemente:	auf Anfrage
Presenter:	15,00 €	Telefonspinne:	100,00 €
Mehrfachsteckdosen:	10,00 €	Laptop / PC:	50,00 €

RAUMMIETE & BESTUHLUNGSOPTION

	Ganztägig	m ²	Raummaße						
Mecklenburg	600,00 €	57,0	9,50 x 6,00 m	32	62	42	24	20	24
Vorpommern	750,00 €	72,0	12,00 x 6,00 m	40	68	45	30	38	32
Anklam	600,00 €	52,8	6,00 x 8,80 m	27	36	30	18	18	20
Johnson-Zimmer	450,00 €	53,5	9,40 x 5,70 m	27	42	35	16	14	16
Kombination Mecklenburg & Vorpommern	1.200,00 €	129,0	21,50 x 6,00 m	80	134	96	54	56	60
Kombination Mecklenburg, Vorpommern & Anklam	1.750,00 €	181,8	X	104	170	-	-	-	-
Kombination Vorpommern & Anklam	1.200,00 €	124,8	X	67	104	-	-	-	-

AUSSTATTUNG

							
Mecklenburg	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Vorpommern	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Anklam	Ja	Nein	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja
Johnson-Zimmer	Ja	Nein	Nein	Nein	Ja	Ja	Ja



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
Christin Laabs
Veranstaltungsverkauf
Pelzerstraße 1
17389 Anklam

c.laabs@anklamer-hof.de
www.anklamer-hof.de

