



OSTSEEHOTEL



DIERHAGEN

BANKETTKARTE

UNSERE SPEISEANGEBOTE FÜR IHRE:

- ✓ FESTVERANSTALTUNGEN
- ✓ EMPFÄNGE
- ✓ SEMINARE
- ✓ U.V.M.

OSTSEEHOTEL

DIERHAGEN

Adresse	Ostseehotel Dierhagen GmbH & Co. KG Ostseehotel Dierhagen Wiesenweg 1 18347 Ostseebad Dierhagen
Kategorie	3 * Superior Hotel
Telefon	+49 (0) 38226 / 51-0
Telefax	+49 (0) 38226 / 51-871
Internet	www.ostseehotel-dierhagen.de
E- Mail	info@ostseehotel-dierhagen.de
Öffnungszeiten	Ganzjahresbetrieb
Ansprechpartner	Susanne Jacholke Reservierung/ Bankett
Lage	Das Ostseehotel Dierhagen finden Sie am Rande des Seebades Dierhagen – eingebettet zwischen Ostsee und Saaler Bodden – auf der Halbinsel Fischland-Darß- Zingst. Bis zum kilometerlangen, feinsandigen Strand sind es nur wenige Schritte. Unser Haus ist umgeben von saftigen Wiesen, abwechslungsreichen Dünenlandschaften, ausgedehnten Mooren und urwüchsigen Waldgebieten.
Logis	162 Nichtraucherzimmer
Ausstattung	Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Bad/ Dusche/ Föhn und WC, LCD- Fernseher mit Fernbedienung, Radio- und Weckfunktion, Direktwahl- Telefon und Safe. Unsere Zimmer verfügen über kostenfreies WLAN.
Parkplätze	Parkplätze finden Sie auf unserem hoteleigenen Parkplatz. Parkmöglichkeiten für Reisebusse sind ebenfalls vorhanden. Unsere Hotelgäste parken kostenfrei.
Stand der Information:	04.01.2019 (Änderungen vorbehalten, mit Erstellen einer neuen Karte verliert diese ihre Gültigkeit)

Räumlichkeiten

Sie suchen für Ihre Feierlichkeit eine geeignete Location?

Auch die Glanzpunkte im Leben möchte man natürlich dort genießen, wo es am Schönsten ist.

Das Ostseehotel Dierhagen ist der ideale Ort für Ihre Familien- oder Firmenfeier, im kleinen wie im großen Rahmen.

Saal „Ostsee“	ca. 150,0 m ²	für max. 60 Personen
„Kleines Restaurant“	ca. 100,0 m ²	für max. 50 Personen
Eventhalle	ca. 220,0 m ²	für max. 120 Personen
Trauzimmer „Strandgut“	ca. 70,0 m ²	für max. 45 Personen

Ausstattung

Für optimale Rahmenbedingungen können Sie gerne die folgende Technik bei uns mieten:

Beamer	50,00 Euro pauschal
Laptop	100,00 Euro pauschal
Weitere Technik	auf Anfrage

Dekoration

Es ist unser Anliegen, Ihre Wünsche umzusetzen, dazu gehört natürlich auch die perfekte Dekoration Ihrer Feierlocation.

Folgende Dekoration können Sie bei uns mieten:

Blumendekoration	ab 25,00 Euro je Gesteck
Stuhlhussen	ab 4,00 Euro je Stück

Weitere Dekoration wie zum Beispiel Luftballons, etc. nach Absprache möglich.

Unterhaltung

Was ist eine Feier ohne die richtige Unterhaltung?

Auch hierbei sind wir Ihr richtiger Ansprechpartner.

Folgende Unterhaltungspakete bieten wir an:

DJ	ab 350,00 Euro (20.00 bis 01.00 Uhr) inklusive Beschallungs-, Lichttechnik
Alleinunterhalter	ab 300,00 Euro
Shantychor	ab 300,00 Euro
Weitere Unterhaltung	auf Anfrage.

OSTSEEHOTEL

DIERHAGEN



Inhalt

- Canapés für Ihren Sektempfang Seite 7
- halbe belegte Brötchen Seite 7
- Buffets für jeden Anlass Seite 10 – 12
- Mecklenburger Buffet Seite 13
- Italienisches Buffet Seite 14 – 15
- Hochzeitsbuffet Seite 16 – 17
- Weihnachtsbuffet Seite 18
- Menüvorschläge Seite 19 – 21
- Kuchenangebot Seite 22 – 23



Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Angebot speziell auf Ihre Wünsche abgestimmt. Sprechen Sie uns an!

Canapés mit

Preis pro Stück in Euro

Salami	1,80
Schnittkäse	1,80
Camembert	1,80
Schwarzwälder Schinken	2,10
Gekochter Schinken	1,90
Roastbeef und Sahnemeerrettich	2,30
Kasseler	2,10
Ei mit Kaviar	1,90
Räucherlachs und Sahnemeerrettich	2,20
Filet vom Graved Lachs und Meerrettich	2,30
Frischkäse mit Sardellenfilets, Kapern und Kirschtomaten	1,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Forellenkaviar	2,50
Geräuchertes Aalfilet mit Preiselbeersahne	2,90

Halbe belegte Brötchen

Preis pro Stück in Euro

Verschiedene Aufschnittsorten	1,60
Verschiedene Schnittkäsesorten	1,60
Matjes- oder Bismarckfilet	1,90

OSTSEEHOTEL

DIERHAGEN

Unsere Festbuffets



Lunchbuffet

Vorspeisen:

Erfrischender Gurkensalat mit Dillspitzen

Klassischer Tomatensalat mit Basilikum und Zwiebelwürfeln

Schopskasalat

ein bulgarischer Salat mit Paprika, Zwiebeln, Hirtenkäsewürfeln und Kräutern

Zupfsalat von Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Rote Bete Scheiben – sauer eingelegt

Suppe:

Cremesuppe von Karotten und Ingwer

Hauptspeisen:

Hähnchenschenkel „Teufels Art“

Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmspinat

Tortellini mit einer pikanten Ricottafüllung
an einer fruchtigen Tomatensoße

Beilagen

Kräuterkartoffeln in Butter geschwenkt

Paprikareis

Dessert:

Lockere Zitronencreme

Fruchtiges Himbeergelee mit einer Vanillesoße

Preisstaffelungen:

15 bis 30 Personen 22,00 Euro pro Person

bis 50 Personen 20,50 Euro pro Person

ab 51 Personen 19,00 Euro pro Person

(Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.)

Buffetvorschlag 1

Salate:

Erfrischender Gurkensalat mit Buttermilch und Dillspitzen
Klassischer Tomatensalat mit Basilikum und Olivenöl
Schopskasalat
ein bulgarischer Salat mit Paprika, Zwiebeln, Hirtenkäsewürfeln und Kräutern
Zupfsalat von Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings
Auswahl von Antipasti
Gelegter Salat von Strauchtomaten und Mozzarella
Brotauswahl und Butter

Kalte Vorspeisen:

Lachsseite im Ganzen gegrillt mit Zitrone und Aromaten – kalt serviert
Bunter Salat von Heringsfilets
Hausgemachter Salat von Nordseekrabben

Suppe:

Soljanka – zum Verfeinern reichen wir Crème fraiche und Zitronenscheiben

Hauptspeisen:

Gebackene Hähnchenschenkel an Paprikagemüse nach Letscho Art
Zarte Schweinesteaks aux Four
Tranchen vom Schweinerücken, gefüllt mit Karotten und Zucchini
Duett von gebratenem Zander- und Rotbarschfilet auf Safran- Gurken- Gemüse
Buntes Gemüse der Saison

Beilagen

Paprikareis, Gratinkartoffeln, Rosmarin- Schwenkkartoffeln

Dessert:

Käsevariation, arrangiert mit Früchten der Saison
Duett von heller und dunkler Schokoladenmousse
Fruchtige Beerengrütze an Vanillesoße

Preisstaffelungen:

15 bis 30 Personen	32,00 Euro pro Person
bis 50 Personen	30,00 Euro pro Person
ab 51 Personen	28,00 Euro pro Person

(Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.)

Buffetvorschlag 2

Salate:

Zupfsalat von Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Gelegter Salat von Strauchtomaten und Mozzarella

Brotauswahl und Butter

Kalte Vorspeisen:

Tranchen vom hausgebeizten Lachsfilet
auf Reibekuchen und einer hausgemachten Zucchini-creme

Tatar vom Lachs, arrangiert im Glas

Halbe Eier mit Kaviar garniert

Gebratene Tranchen von der Hähnchenbrust in einer Mandel- Weißbrot- Panade

Suppe:

Cremesuppe von Strauchtomaten

Hauptspeisen:

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
an Rahmchampignons und Brokkoliröschen

Geschnetzeltes vom Rind nach Zigeuner Art

Filet vom Zander -auf der Haut gebraten- arrangiert auf Wurzelgemüse

Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen an einer Kräutersoße

Beilagen

Butterkartoffeln, Spätzle

Dessert:

Käsevariation, arrangiert mit Früchten der Saison

Duett von heller und dunkler Schokoladenmousse

Zum Abschluss des Buffets servieren wir Ihnen eine Eisplatte mit Traumschiff- Atmosphäre.

Preisstaffelungen:

15 bis 30 Personen 32,00 Euro pro Person

bis 50 Personen 30,00 Euro pro Person

ab 51 Personen 28,00 Euro pro Person

(Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.)

Mecklenburger Buffet

Salate:

Erfrischender Gurkensalat mit Buttermilch und Dillspitzen

Klassischer Tomatensalat mit Basilikum und Olivenöl

Zupfsalat von Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

Kalte Vorspeisen:

Lachsseite im Ganzen gegart, arrangiert mit Räucherfisch- Häppchen

Hausgemachter Heringssalat, fein abgeschmeckt mit Dill und Remoulade

Süß- sauer eingelegter Brathering mit Zwiebelringen

Suppe:

Mecklenburger Fischsuppe

Hauptspeisen:

Zarter Schweinebraten, gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln an einer Backpflaumensoße

Rinderrouladen nach Hausfrauen Art, gefüllt mit Speck, Gewürzgurken und Senf

Gebratenes Filet vom Zander auf Fenchel- Rahm- Gemüse

Gedünstetes Filet vom Dorsch in einer süß- sauren Fliederbeerensoße

Buntes Gemüse der Saison

Beilagen

Butterkartoffeln, Langkornreis

Dessert:

„Mecklenburger Götterspeise“

Schwarzbrot und Kirschen mit Rum aromatisiert garniert mit frischer Schlagsahne

Erfrischende Zitronencreme

Fruchtige Beerengrütze an Vanillesoße

Preisstaffelungen:

15 bis 30 Personen 29,00 Euro pro Person

bis 50 Personen 27,00 Euro pro Person

ab 51 Personen 25,00 Euro pro Person

(Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.)

Italienisches Buffet

Salate:

In den italienischen Farben gelegter Salat von Tomate, Mozzarella und Basilikum

Bunter Hirtenkäsesalat mit Olivenscheiben

Arrangement von verschiedenen Blattsalaten

ofenfrisches Baguette und Ciabatta, Butter

Vorspeisen:

Backpflaumen im Speckmantel

In Olivenöl geröstete Baguettescheiben mit Bruschetta und Oliventapenade

Nach Art der Provence gefüllte Tomaten

Variation von Antipasti

Muschelsalat

Hausgemachter Salat von Shrimps

Kochschinken „Fiocco di Culatello“

Rosmarin- Schinken

Chorizo- Salami - eine Salamispezialität mit Paprika

Suppe:

Minestrone - eine tomatierte Gemüsesuppe

Hauptspeisen:

Zarter Braten aus dem Schweinenacken
gefüllt mit frischem Mangold, Knoblauch und getrockneten Tomaten

Piccata von der Hähnchenbrust, gebraten in einer Käse- Ei- Hülle, an einer tomatierten Soße

Röllchen von der Meerzunge, gefüllt mit Blattspinat

Zanderfilet in Knoblauchöl -*auf der Haut gebraten*- an Ratatouillegemüse

Beilagen

Rosmarin- Schwenkkartoffeln, Gnocchi mit hausgemachtem Pesto

Dessert:

Auswahl von italienischen Käsespezialitäten an exotischen Früchten

Champagner Panna Cotta mit Erdbeeren

Tiramisucreme auf aromatisierten Dessertkirschen

Preisstaffelungen:

15 bis 30 Personen 32,00 Euro pro Person

bis 50 Personen 30,00 Euro pro Person

ab 51 Personen 28,00 Euro pro Person

(Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.)



Hochzeitsbuffet

Salate:

Erfrischender Gurkensalat mit Buttermilch und Dillspitzen

Klassischer Tomatensalat mit Basilikum und Olivenöl

Gelegter Salat von Strauchtomaten und Mozzarella

Schopskasalat

ein bulgarischer Salat mit Paprika, Zwiebeln, Hirtenkäsewürfeln und Kräutern

Zupfsalat von Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotsortiment mit Baguette, Laugenkonfekt und Butter

Vorspeisen:

Flusskrebssalat

Tandoorisalat

Matjessalat verfeinert mit Minze und Limette

Hausgebeizter Lachs

Auswahl von Räucherfisch

Auswahl von Antipasti

Honigmelone umlegt mit Parmaschinken

Suppe:

Klassische Hochzeitssuppe

eine klare Fleischbrühe mit Gemüsejulienne, Markklößchen und Eierstich

Hauptspeisen:

Medaillons vom Schweinefilet an Kräuterchampignons

Saltimbocca vom Kalb an einer Madeirasoße

Duett vom Zander- und Lachsfilet an einer milden Senfsoße

Filet vom Baramundi auf Belugalinsen

Beilagen

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln, Kartoffel- Lauch- Gratin

Kräuterreis, Ofenkroketten

Bunte Gemüsevariation

Dessert:

Käsevariation, arrangiert mit Früchten der Saison
Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousse
Rote Beerengrütze an Vanillesoße
Mango- Joghurtcreme
Obstarrangement
Zum Abschluss des Buffets eine Eisüberraschung.

Preisstaffelungen:

15 bis 30 Personen 41,00 Euro pro Person
31 bis 50 Personen 37,00 Euro pro Person
ab 51 Personen 35,00 Euro pro Person

(Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.)



Weihnachtsbuffet

Vorspeisen:

Zupfsalat von Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Gelegter Salat von Strauchtomaten und Mozzarella

Auswahl von Antipasti

Klassischer Waldorfsalat arrangiert mit Roastbeefröllchen

Hausgemachter Heringssalat mit roter Beete

Brotsortiment und Butter

Suppe:

Klare Geflügelbrühe mit Markklößchen

Hauptspeisen:

Zarte Hirschkeule, im Ofen geschmort, in einer Maronensoße

Knusprige Entenkeulen mit einer Honigglasur an einer Rotweinsauce

Gebratenes Rotbarschfilet auf Fenchelgemüse

Röllchen von der Rotzunge, gefüllt mit grünem Spargel auf einer Weißweinsauce

Beilagen

Apfelrotkohl

Rosenkohl

Gratinkartoffeln

Serviettenknödel

Dessert:

Käsevariation, arrangiert mit Früchten der Saison

Mit Marzipan gefüllter Bratapfel an einer Vanille- Mandel- Soße

Weihnachtliche Zimtcreme mit einem Pflaumenragout

Preisstaffelungen:

15 bis 30 Personen 31,00 Euro pro Person

bis 50 Personen 29,00 Euro pro Person

ab 51 Personen 27,00 Euro pro Person

(Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.)

Unsere Vorschläge für Ihr 4- Gang- Menü

Menü 1 - Fischmenü

Würziges Matjestatar
arrangiert auf Pumpernickel
an einem Salatbouquet und Balsamico Glace

Rahmsüppchen vom Hummer
mit einer Eismeer- Crevetten- Einlage und Kräutercroutons

Zanderfilet
auf der Haut goldbraun gebraten
gebettet auf Vanille- Wirsing und Butterkartoffeln

Hausgemachtes Nougatparfait
mit Eierlikörsahne und einer Schokoladensoße

Preis:
33,00 Euro pro Person



Menü 2 – Gala- Menü

Scampi auf einem Spieß von grünem Spargel
in Knoblauchöl gegart
auf einem lauwarmen Bett von Blattspinat

Cremesuppe von Sellerie und Chili
mit goldbraunen Croutons

Medaillons vom Lammrücken unter einer Kräuterkruste
auf einem Ragout von weißen und roten Bohnen, dazu Gratinkartoffeln

Luftige Mousse von dunkler Schokolade
an einem Birnen- Prosecco- Sorbet

Preis:

33,00 Euro pro Person



Unsere Vorschläge für Ihr 3- Gang- Menü

Menü 1

Gezupfter Salat von bunten Blattsalaten
mit Kräutercroutons und einem Balsamico Glace

Bardierte Medaillons vom Schweinefilet
an Rahmchampignons und Gratinkartoffeln

Crème Brûlée arrangiert an filetierten Früchten

Preis:

27,00 Euro pro Person

Menü 2

Klare Fischsuppe
mit einer Einlage aus Gemüsejulienne und Fischfilets
verfeinert mit Pernod

Gebratenes Filet vom Rotbarsch
an einer karamellisierten Senfsoße
angerichtet auf Blattspinat und Dillkartoffeln

Lockere Mousse von der Heidelbeere
an einer Himbeer- Cointreau- Soße

Preis:

27,00 Euro pro Person

**Gerne erstellen wir für Sie ein Menü ganz nach Ihren Wünschen.
Sprechen Sie uns an!**

Unser Kuchenangebot

1. Torten ø 26cm (12 Stücken):

Preis pro Torte in Euro

Brombeer-Joghurt-Torte

32,00 Euro

Vanille-Sahne zwischen zwei Biskuitböden und einem Mürbeteigboden. Eine fruchtig-frische Brombeer-Joghurt-Sahne mit eingestrudelter Brombeer-Fruchtzubereitung und ein dunkler Guss-Spiegel mit einem Tupfenkranz aus Sahne. Randgarnierung mit gehobelten Mandeln.

Eierlikör-Torte

32,00 Euro

Exquisite Eierlikör-Sahne und zarte Vanillesahne mit Schokoflocken, schichtweise aufgebaut zwischen dunklen Rührteigböden auf einem Mürbeteigboden. Dekoriert ist die Torte mit Pistazien und einem Tupfenkranz aus Sahne. Enthält Alkohol.

Erdbeer-Buttermilch-Torte

32,00 Euro

Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt lecker kombinierte Buttermilch-Sahne und Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen einem lockeren Rührteig- und Biskuitboden. Mit viel weißer Schokolade randgarniert.

Frankfurter Kranz

32,00 Euro

Klassischer, runder Sandkuchen gefüllt mit zarter Buttercreme und feinherber Vierfrucht-Füllung. Garniert mit Haselnusskrokant. Enthält Alkohol.

Fruchttorten-Mix-Torte

32,00 Euro

Je ein Viertel:

Himbeer-Käse-Sahne-Torte
 Mandarinen-Käse-Sahne-Torte
 Mango-Crème-Fraîche-Torte
 Heidelbeer-"Panna-Cotta"-Torte

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

32,00 Euro

Feine Käse-Sahne-Füllung, helle Biskuitböden und ein leckerer Mürbeteigboden, gekrönt von einem fruchtigen Himbeerbelag. Mit gehackten, gerösteten Mandeln randgarniert.

Marzipan-Amaretto-Torte

32,00 Euro

Sahnetorte aus Mürbeteigboden, hellem Biskuit und Haselnuss-Biskuitboden mit Röstmandelgeschmack und Sahnefüllung mit Mandel- und Amarettogeschmack; mit Marzipandecke dekoriert.

Mousse-au-chocolat-Torte

32,00 Euro

Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere dunkle Biskuitböden gefüllt mit hochwertiger Mousse-au-chocolat-Sahne und weißer Mousse-au-chocolat-Sahne.

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

32,00 Euro

Schokobiskuitböden mit einer Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne, ganzen Kirschen, eingebettet in einer Sauerkirschezubereitung. Die Oberfläche ist dekoriert mit Belegkirschen und Borkenschokolade.

Torten-Mix

32,00 Euro

Je ein Viertel:

Schwarzwälder-Kirsch-Torte
 Käse-Sahne-Torte
 Tiramisu-Torte (Enthält Alkohol)
 Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Walnusstorte

32,00 Euro

Edle Sahnetorte aus mit Ahornsirup getränkten Rührteigböden und leckerer Sahne mit kandierten Walnüssen, verfeinert mit einer Kakaocreme und bedeckt mit Schokoladencreme.

2. Runde Kuchen ø 26cm bzw. ø40cm (12 bis 16 Stücke):

Preis pro Kuchen in Euro

Apfelkuchen mit Butterstreuseln	24,00 Euro
Auf einem krossen Mürbeteig befindet sich eine saftige Füllung aus feinerherben Äpfeln und Zimt. Dekoriert mit Butterstreuseln.	
Erdbeerkuchen	24,00 Euro
Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahne-Pudding. Üppig belegt mit Erdbeerhälften, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.	
Käsekuchen	24,00 Euro
Krosser Mürbeteig mit einer saftigen Käsefüllung mit Quark und Eiern.	
Oma's Landkuchen (Ø 40 cm)	34,00 Euro
Krosser Mürbeteigboden, darauf saftige Rührteigmasse. Folgende Obstbeläge stehen zur Auswahl:	
<ul style="list-style-type: none"> • Birne-Nuss (eine Nuss-Rahmrührmasse mit eingesunkenen Birnenhälften) • Käse-Aprikose (Aprikosenhälften, bedeckt mit einer leckeren Käse-Rahmmasse) • Blaubeer-Grießpudding (saftiger Grießpudding mit fruchtigen Blaubeeren bedeckt) • Apfel-Rahm (Rahmmasse mit üppig aufgelegten Äpfeln, bedeckt mit einem Gitter aus saftigem Rührteig) • Kirsche-Butterstreusel (belegt mit Süß- und Sauerkirschen und mit leckeren Butterstreuseln bestreut) • Pflaume (saftige Rührmasse mit Pflaumen bedeckt) • Mohn-Schmand (saftige Mohnmasse und cremige Schmandmasse, mit Mandelblättchen bedeckt) 	
Dazu empfehlen wir Ihnen frisch geschlagene Sahne.	
Sachertorte	32,00 Euro
Saftige Sachermasse gefüllt mit Aprikosen-Füllung und überzogen mit einer Kakao-Zuckerglasur.	
Rhabarber-Stachelbeer-Baiser-Kuchen	32,00 Euro
Saftige Komposition aus feinsäuerlichem Rhabarber und Stachelbeeren zwischen hellem Biskuitboden auf einem krossen Mürbeteigboden. Gekrönt von einer süßen Baiserhaube und gerösteten Mandelblättchen.	
Russischer Zupfkuchen	24,00 Euro
Auf einem krossen Kakao-Mürbeteig liegt eine saftige Käsemasse, mit dunklen Mürbeteigstreuseln bedeckt.	

3. Blechkuchen (20 Stücke):

Preis pro Blechkuchen in Euro

Donauwelle	34,00 Euro
Heller und dunkler Rührteig mit Sauerkirschen. Bedeckt mit einer Sahne-Creme und mit einer kakaohaltigen Fettglasur.	
Mandel-Bienenstich-Schnitte	34,00 Euro
Vanillesahne zwischen lockerem Hefeteig mit einer karamellierten Mandeldecke.	
Mohn-Streuselkuchen-Schnitte	34,00 Euro
Leckere Mohnfüllung mit Sultaninen auf Mürbeteigboden, mit köstlichen Streuseln bedeckt.	
Zitronenkuchen-Schnitte	34,00 Euro
Ein Traum aus Rührteigboden und fruchtiger Zitronen-Creme-Füllung, mit Tortenguss abgeglänzt und Dekorpudder abgepulvert.	
Portion frisch geschlagene Sahne (0,75 l)	6,70 Euro

OSTSEEHOTEL



DIERHAGEN

OSTSEEHOTEL DIERHAGEN GMBH & CO. KG
WIESENWEG 1
18347 OSTSEEBAD DIERHAGEN
TELEFON: 038226/ 51-0

AMTSGERICHT: FRANKFURT AM MAIN HRA 48662
PHG: ANTAN DEVELOPMENT GMBH
SITZ: DIERHAGEN, AMTSGERICHT STRALSUND HRB 8345

STAND DER INFORMATION: 23.01.2018 (ÄNDERUNGEN UNTER VORBAHLT)