



LUTHERSTADT WITTENBERG TOURIST-INFORMATION

Tourist-Information Lutherstadt Wittenberg · Schlossplatz 2 · 06886 Lutherstadt Wittenberg

Buchungen über Tourist-Information:

Tourist-Information Lutherstadt Wittenberg
Schlossplatz 2 · 06886 Lutherstadt Wittenberg
Telefon: +49 (0)3491/ 49 86 10
Telefax: +49 (0)3491/ 49 86 11
info@lutherstadt-wittenberg.de
www.lutherstadt-wittenberg.de

Restaurant im Hotel Luther Birke 2019



Kalt warmes Buffet Variante I

- Feines Senfsüppchen
- Kartoffel-Gurkensalat
- Kleine Bouletten mit Senf-Mayonnaise
- Auswahl an Rohkost & Blattsalaten mit Dressing
- Ragout von der Hähnchenbrust mit Spargel und Pilzen
- Krustenbraten vom Schwein in Biersauce
- Variationen von frischem Gemüse
- Kräuterkartoffeln
- Kartoffel-Möhrenaufwurf
- Grießschnitte mit Kirschkompott
- Apfelragout mit süßen Bröseln und Sahne geschichtet im Glas
- Frisches Brot und Butter

Preis pro Person: 26,50 €

Kalt warmes Buffet Variante II

- Fischplatte mit Räucherfisch und geräucherten Forellenfilets, dazu Sahne-meerrettich
- Gemischte Platte mit Schweinemedallions, rosa gebratenem Roastbeef, dazu Remoulade
- Salate nach Absprache
- Schweinesteak auf Rahmchampignon
- Hähnchenroulade gefüllt mit Blattspinat in Käse-Sauce
- Butterspätzle
- Schwenkkartoffeln
- Mandelbrokkoli
- Kleine Auswahl an Käse, mit Trauben
- Brotkorb mit verschiedenem Baguette und Butter
- Zitronen-Sahnedessert
- Scheiterhaufen mit Äpfeln und Nüssen

Preis pro Person: 28,50 €

GLC Glücksborg Consulting AG
Vorstand: Prof. Martin Weigel (Vors.),
Edith Brasche
Aufsichtsratsvorsitzender:
Christoph Prinz zu Schleswig-Holstein
2323 22

ARELIA-Haus * Albert-Einstein-Ring 5
22761 Hamburg
Fon +49 (0) 40-85 40 06 0
Fax +49 (0) 40-85 40 06 38
info@glc-group.com

Amtsgericht
Hamburg
HRB 86307
USt-Id.Nr.:
DE 220468693

HypoVereinsbank AG
Konto 84 23 23 22
BLZ 200 300 00
Swift: HYVEDEMM300
IBAN: DE69 2003 0000 0084





LUTHERSTADT WITTENBERG TOURIST-INFORMATION

Kalt warmes Buffet Variante III

- Italienische Minestrone
- Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Antipasti-Platte
- Rucolasalat mit Parmesanhobeln und Balsamico-Dressing
- Zarte Kalbsröllchen gefüllt mit Schinken-Mozzarella in einer Weißweinsauce
- Lachsfilet auf Gemüsestreifen
- Kartoffel-Gnocchi / grüne Pasta
- Gebackene Rosmarin-Kartoffeln
- Zucchini-Schafskäse Auflauf
- ital. Käse-Auswahl mit Feigensenf
- Mediterraner Brotkorb und Butter
- Panna Cotta mit Mango-Püree
- Tiramisu

Preis pro Person: 36.50 €

Kalt warmes Buffet Variante IV

- Waldpilzrahmsüppchen mit Croutons
- winterliche Salate mit hausgemachtem Dressing
- Gemischte Schinkenplatte mit saurem Gemüse
- Auswahl an Hausschlachte-Produkten aus der Region
- geschmorte Entenkeulen in Thymianjus
- mit Apfelrotkohl
- Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
- Wildschweinbraten in Preiselbeer-Sauce
- Gemüsevariationen
- Kartoffelklößen, Kroketten, Dillkartoffeln
- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- gefüllter Bratapfel
- Schokomousse im Glas
- verschiedene Brotsorten, Schmalz und Butter

Preis pro Person: 39,90 €