

Kabinettklausur im Schloss Meseberg

Sonntag, 5 März 2023

13.30 Uhr - Fingerfood

16.30 Uhr - Kuchen

20.00 Uhr Abendessen

Vorspeisen

- (V) Salatherzen mit Strauchtomaten und gehobeltem Parmesan
- (V) Burratta mit Spinat-Rucola und Pesto
- (V) Quinoa-Burger mit Salat und Veganer Mayonnaise
- (V) Antipasti (Paprika rot und gelb, Zucchini, rosa Champignons, Auberginen)
- Balik Räucherlachs mit Apfelkren und Kresse

Hauptspeisen

- Geschmorte Jung-Rindsschulter mit Wurzelgemüse und Gnocchi
- Bio Maispoularde mit glasierten Karotten und Kräuterseitlingen
- Küsten-Kabeljau mit Rahmlinsen und Schnittlauchkartoffeln
- (Vegan) Konfierter Knollensellerie mit Selleriepüree

Dessert

- Lauwarme Rhabarber oder Marillen-Tarte mit Mandel
- Schokoladenmousse mit Beerengrütze
- Apfel-Crumble mit Vanillecreme
- Brandenburger Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben, Nüssen und Feigensenf
- BIO- Brotauswahl und Salzbutte

Montag, 6 März 2023

08.00 Uhr Frühstück in der Weinstube

10.30 Uhr Obstpause / Smoothie

13.30 Uhr

Ragout vom BIO-Almen-Kalb mit Gemüse und Spätzle

(Vegan) Kürbis-Kartoffelgulasch mit Emmer

Smoothie / Kuchen