

## Menü Vorschlag 1

(ab 15 Gäste buchbar)

### Vorspeise:

Würziger Ruccolasalat mit glasierten Kirschtomaten und Parmesan

### Hauptgang:

Medaillons von der Schweinelende an grüner Pfefferrahmsauce, Broccoli-Röschen und gebackener Frühkartoffel mit Sauerrahm

### Dessert:

Zitronensorbet mit Prosecco

**Preis pro Person 25,00 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Menü Vorschlag 2

(ab 15 Gäste buchbar)

### Vorspeise:

Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsrose und frischen Kräutern

### Hauptgang:

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Spinat – Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln

### Dessert:

hausgemachte Waldbeerengrütze mit Bourbon-Vanilleeis

**Preis pro Person 25,00 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Menü Vorschlag 3

(ab 15 Gäste buchbar)

### Vorspeise:

Müritzer Fischsuppe nach Art der heimischen Fischer zubereitet, dazu Knoblauchbrot

### Hauptgang:

Rinderfiletspitzen mit Steinpilzen an leichter Rahmsauce, serviert im Bandnudelnest

### Dessert:

Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren

**Preis pro Person 27,00 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Menü Vorschlag 4

(ab 15 Gäste buchbar)

### Vorspeise:

Suppe von Sonnentomaten  
mit Pesto-Sahne und Croutons

### Hauptgang:

Mit mediterranen Kräutern gegrilltes Lachsfilet  
auf Oliven-Risotto und glasiertem Gemüse

### Dessert:

Schokoküchlein mit marinierten Früchten

**Preis pro Person 27,00 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Menü **Vorschlag 5**

(ab 15 Gäste buchbar)

### Vorspeise:

Würziger Tomaten-Brotsalat verfeinert  
mit Rucola und Parmesan

### Hauptgang:

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderfilet  
an gegrilltem Gemüse, Sauce Bearnaise und  
Rosmarinkartoffeln

### Dessert:

Variationen von dunkler Kuvertüre

**Preis pro Person 32,50 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Menü Vorschlag 6

(ab 15 Gäste buchbar)

### Vorspeise:

Tatar vom Wildlachs, verfeinert mit Limone und Schmand

### Hautgang:

Saltimbocca vom Zanderfilet  
mit glasierten Vanille-Kirschtomaten  
und Kartoffel-Olivenstampf

### Dessert:

Zitronensorbet mit Prosecco

**Preis pro Person 29,90 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Menü **Vorschlag 7**

(ab 15 Gäste buchbar)

### Vorspeise:

Carpaccio von der Rinderlende,  
verfeinert mit Rucolasalat, Parmesanspäne  
und Crème fraîche

### Zwischengang:

Rahmsüppchen von Steinpilzen mit  
Geflügel-Klößchen

### Hauptgang:

mild gegartes Wildlachsfilet auf  
Kartoffel-Kürbismousse,  
serviert mit konfierten Gemüsen

**Preis pro Person 34,50 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Menü Vorschlag 8

(ab 15 Gäste buchbar)

### Vorspeise:

Melonensalat mit Serrano-Schinken  
und gegrillten Riesengarnelen

### Zwischengang:

Zitronensorbet mit Prosecco

### Hauptgang:

Rinderfiletmedaillon unter der Kräuterkruste,  
serviert mit Schalottenconfit  
und getrüffeltem Kartoffelgratin

### Dessert:

Küchlein von dunkler Kuvertüre  
mit Balsamico-Erdbeeren

**Preis pro Person 39,90 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)



## Buffet **Klassik 1**

(ab 20 Gäste buchbar)

Sauerfleisch mit Remouladensauce  
Variation vom Matjesfilet  
Auswahl an hausgemachten Salatspezialitäten

Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone

Hackbraten vom heimischen Wild mit Rahmpilzen  
gegrillte Putenbrust auf Paprika-Lauchgemüse  
gebratenes Ostseedorsch-Filet auf  
jungem Blattspinat, Riesling-Sauce

Petersilienkartoffeln  
Frische Butternudeln

hausgemachte Waldbeerengrütze an Vanillerahm,  
Auswahl frischer Früchte

**Preis pro Person 25,00 €**

**Preis pro Kind (4-11 Jahre) 12,50 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Buffet **Klassik 2**

(ab 20 Gäste buchbar)

mildgeräucherter Wildlachs mit Zitrusfrüchten  
und Salatherzen

Landschinken mit marinierter Melone

Auswahl an hausgemachten Salatspezialitäten

Holzofenbrot mit Landbutter und Kräuterbutter

deftige Gulaschsuppe

Schweinefilet-Medallions mit gebratenen

Kräutersaitlingen

gebratenes Zanderfilet mit sautierten Flusskrebsfleisch

Hähnchen-Medallions an Paprikarahmsauce

frische Butternudeln

Rosmarinkartoffeln

bunter Gemüsereis

Obstplatte

Auswahl heimischer Käsespezialitäten

**Preis pro Person 27,50 €**

**Preis pro Kind (4-11 Jahre) 13,75 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt

Inhaber: Oliver Kell

Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)

Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Buffet **Klassik 3**

(ab 20 Gäste buchbar)

Auswahl hausgemachter Salatspezialitäten mit zweierlei Dressings und frischen Landbrot  
Scheiben vom Scheinlachs mit Remouladensauce  
Carpaccio vom gebeizten Wildlachs verfeinert mit Creme fraiche und Maränenkaviar

Cremesüppchen vom Blumenkohl mit Croutons

kleine Kalbsschnitzel mit gegrillten Gemüsen  
gegrilltes Lachsfilet auf Spinatsalat mit Zitrusfrüchten  
Medallions von der Rinderhüfte mit frischen Champignons

Butternudeln  
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat  
bunter Gemüsereis

frische Früchte mit zweierlei geschmolzenen Kuvertüren  
Käseauswahl mit Trauben und Chutneys

**Preis pro Person 29,90 €**

**Preis pro Kind (4-11 Jahre) 14,95 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Buffet **Mediterran 1**

(ab 20 Gäste buchbar)

Tomatencarpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Schiffchen von der Cantaloupe Melone mit  
Serranoschinken  
hausgemachte Antipasti

Cremesüppchen von roter Paprika mit frischem Thymian

gegrillte Maispoularde an mediterranem Grillgemüse  
gespicktes Zanderfilet auf  
Ragout von Flusskrebsen und Kirschtomaten

Pesto-Nudeln  
Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeermark  
Auswahl an frischen Früchten

**Preis pro Person 27,00 €**

**Preis pro Kind (4-11 Jahre) 13,50 €**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)

## Buffet **Mediterran 2**

(ab 20 Gäste buchbar)

hausgemachte Anti-Pasti Spezialitäten  
Duett von Strauchtomaten und Mozzarella mit  
Basilikum-Pesto  
rosa gebratene Tranchen vom Schweinelachs mit  
Gewürzmojo  
Tomaten-Brotsalat mit Fetakäse und Oliven

provenzalisches Gemüsesüppchen mit Pesto-Croutons

Saltimbocca vom Zanderfilet auf Tomaten-Olivenragout  
Picatta Milanese von der Hähnchenbrust  
Schweinefilet im Seranoschinkenmantel auf geschmortem  
mediterranem Gemüse

Tomatenreis  
Frische Basilikum-Nudeln  
Thymiankartoffeln

Espresso creme mit Balsamico-Erdbeeren  
Auswahl frischer Früchte mit  
zweierlei geschmolzenen Kuvertüren

**Preis pro Person 29,90 €**

**Preis pro Kind (4-11 Jahre) 14,95€**



### KONTAKT

Kells Müritzer Bauernmarkt  
Inhaber: Oliver Kell  
Hafenstraße 3 | 17192 Klink

Tel.: 03991 634 639 0

E-Mail: [info@kells.de](mailto:info@kells.de)  
Web: [www.kells.de](http://www.kells.de)