

Reisegruppenkarte 2022 gültig ab November 2021

Klosterklause Neuzelle seit 1888

Brauhausplatz 04 15898 Neuzelle Tel.: 033652 / 390 Fax: 033652 / 6117


Email: Klosterklause@t-online.de Internet: www.Klosterklause.de

Sehr geehrte Reiseveranstalter,

beim Besuch des Zisterzienserkloster Neuzelle sollten Sie es nicht versäumen in unserem Restaurant einzukehren, das eine über 130 Jahre alte Tradition als Klostergasthof hat. Unser Restaurant bietet Ihnen 100 Plätze und von April bis Oktober 80 Plätze auf unserer Sonnenterrasse vor dem Klosterportal am Klosterteich.

Unser Angebot gilt für Reisegruppen **ab 20 Personen und Barzahlung**.

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vor Ihrer Reise die ausgewählten Speisen mit.

Anzahl der Essen
hier eintragen 

Salat Klostergarten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 1

auf gemischtem Salatbeet an einem Frenchdressing (Tomate-Senf) C,K,G, mit BrotA,F,G 10,00 €

Schäfersalat

gemischter Salat mit SchafskäseG,Oliven3,5,Zwiebelringen und Pepperoni3,

an einem FrenchdressingG,K, dazu BrotA,F,G

10,00 €

Neuzeller Kartoffelsuppe in der Terrine 2,3,A,C,G,I,M

mit gebratenen Rauchwurstscheiben1,2,4,K,RöstzwiebelnA und BrotA,F,G

11,00 €

vegetarisch-vegan Kartoffel-Karotten-Kürbiskernröstis A

auf mediterranem Pfannengemüse mit TomatensoßeI und Basmati-Wildreis

11,00 €

Hähnchensteak 1 mit Cremechampignons 3,5,A,F,G,I,M

und Pommes frites, dazu Salatgarnitur

12,50 €

Alaska-Seelachs in Knusperpanade A (aus nachhaltiger Fischerei)

auf rotem SchmorgurkengemüseG,K, dazu Basmati-Wildreis

11,00 €

Neuzeller Schwarzbierbraten - Hausspezialität -

mit SchwarzbierA gespritzte Schweinekeule an BiersoßeA,F,I,K,N, Meerrettich3,5,G

dazu Spreewälder Sauerkraut2 und böhmische SemmelknödelA,C,G

12,00 €

gemischter Eisbecher von 1 Kugel EisC,G mit Früchten3,6 und SahneG

5,00 €

Kaffeegedeck

Kännchen Kaffee und ein Stück Apfel3,6,A,C,F,G,H- oder Käsekuchen6,A,C,F,G

8,50 €

Preise sind inclusive Mwst.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch ! Das Team der Klosterklause und die

Wirtsleute Veronika und Gernot Hasler (Restaurant- und Küchenmeister)

Zusatzstoffe: 1Geschmacksverstärker,2Nitritpökelsalz,3Säuerungsmittel,5Antioxidationsmittel,6Farbstoff,11Süßungsmittel

Allergene:A-Gluten,C-Ei,D-Fisch,F-Soja,G-Milch,Laktose,H-Nüsse,I-Sellerie,K-Senf,M-Schwefel,N-Lupinie

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können wir keine Garantie dafür übernehmen, dass nicht auch Spuren anderer Stoffe im Produktionsprozess zu einer Kreuzkontamination führen kann.

Verbindliche Bestellung / Bestelldatum: _____

Name: _____

Anzahl Personen: _____

Firma: _____

Reisedatum: _____

Straße: _____

Uhrzeit: _____

Ort/PLZ: _____

Telefon: _____

Unterschrift/Stempel: _____

Fax: _____