



RESORT MARK BRANDENBURG
An der Seepromenade 20-21 · 16816 Neuruppin am See

Pressemitteilung November/ Dezember 2016

Ein gans und gar köstliches Vergnügen der Gänse- und Entenbrunch im Resort Mark Brandenburg

Neuruppin – ab dem 13. November 2016 beginnt im Resort Mark Brandenburg die vorweihnachtliche Schlemmerei. Das Restaurant **Seewirtschaft** öffnet dann immer sonntags, ab 12.00 Uhr die Türen zum Gänse- und Entenbrunch. Gäste dürfen sich in gemütlicher Atmosphäre auf ein üppiges, lokales Buffet freuen. **DAS BESONDERE:** Das Geflügel kommt von unserem Bauern Marko Bartz aus dem 5 km entfernten Dabergotz. Er hält auf seinem Hof nur für das Resort Mark Brandenburg, neben dem Weihnachtsgeflügel, 200 Hühner, 4 Färsen und ein Rind. Kurz vor Weihnachten, am 26. Dezember 2016, findet der letzte Brunch in diesem Jahr statt.

Termine: jeden Sonntag

13. November - 18. Dezember

26. Dezember

Ort: Seewirtschaft

Zeit: 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Preis: 29,50 € pro Person – Reservierungen unter 03391- 40 35 0

DIE FRÜHSTÜCKSECKE

- Kaffee, Tee, frisch gepresste Säfte, Sekt, Joghurt, frisches Obst, Cerialien, hausgemachte Marmeladen
- Bio Brötchen und Brotauswahl
- Große Salat-Auswahl mit verschiedenen Dressings
- Leberpastete mit Preiselbeere-Confit
- Gemüseterrine mit Kresseschaum

SUPPE

- Leberknödel-Bouillon

HAUPTGERICHTE

- Knusprige Gänse- und Entenbraten
- Enten- und Gänse-Herzragout mit Wurzel- und Knollengemüse
- Grünkohl, Rote Bete-Apfelrotkraut, glasierte Esskastanien, Pilz-Semmelknödel, Kartoffelklöße (vegetarisch)
- Wirsingrouladen mit Haselnuss-Butter

DESSERTS

- Mutter Fontanes Brotpudding mit Ingwer-Sauerrahm, Nüssen und Balsamico-Kirschen
- Bratapfel mit Vanille-Marzipan-Creme
- Beschwipste Beerengrütze vom ganzen Jahr mit geblähtem Baiser



RESORT MARK BRANDENBURG

Wellness | Thermalsole | Natur