



Wildes Fashiondinner am 22.10.2010 **im Forsthaus Damerow**

Amuse gueule

*Hotel Bansiner Hof
Herr Ulf Nozicka*

Variation vom Wild

Roastbeef vom Hirschrücken
Wildschweinpraline
Nocke von der Waldpilzmousse

Vorspeise

*Hotel Bethanienruh – Heringsdorf
Frau Sophie Schmigale*

Dreierlei Süßigkeit

Macaron vom Wild, eine „Süßigkeit“ der besonderen Art,
an einer Cumberlandsauce

Suppe

*Promenadenhotel Admiral - Bansin
Frau Ute Altenburg*

Klare Wildbrühe

mit Rotwildklößchen

Hauptgang

Forsthaus Damerow – Koserow
Herr Lutz Müller

Crepinette vom rosa gebratenen Hirschfilet

gefüllt mit einer Kräuterfarce,
serviert an einer Morchel- Demi glace
und herbstlichem Gemüsebouquet,
dazu reichen wir gebratene Kartoffelblinis

Dessert

*Promenadenhotel Admiral – Bansin
Frau Cindy Schmidt*

Sanddorn - Mousse

an einem gesüßten Kürbis- Mango- Chutney
und einem roten Holundergelee

Karten für das Wilde Fashiondinner können Sie ab sofort im Forsthaus Damerow unter der
Telefonnummer 03 83 75 / 56 – 0 zum Preis von 89,- EURO je Karte buchen.