

1899

# villa salve

*Ich Binz, Dein Urlaub*

## Feste Feiern in Binz

Wir beraten Sie gern zu Veranstaltungen  
jeder Art: Hochzeiten // Familienfeiern //  
Geschäftsessen // Empfang usw.

Hotel // Restaurant // Cocktailbar  
Strandpromenade 41  
18609 Binz  
Tel. 038393 2223 · Fax 038393 13629  
www.salve-binz.de · [info@salve-binz.de](mailto:info@salve-binz.de)

Ansprechpartner: Familie Schewe

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie unser Haus für Ihre Veranstaltung in der engeren Auswahl haben. Mit unseren Bankettvorschlägen möchten wir Ihnen Appetit auf unser Restaurant machen. Unsere Leistungen bieten wir Ihnen sowohl in unserem Restaurant oder auf unserer Terrasse als auch im Cateringbereich an.

Individuelle Betreuung und Beratung, reibungslose Organisation, stressfreie Durchführung und genießen mit Meerblick. Die Villa Salve ist mit ihrer edlen und gleichzeitig gemütlichen Atmosphäre eine ideale Location für kleine und größere Gruppen. Sektempfang mit Kanapees auf der Terrasse mit Meerblick, Cocktailparty zum Geburtstag, Geschäftsessen mit 5-Gang-Menü oder Hochzeit mit Tanz richten wir gern für Sie aus.

Lassen Sie sich von unseren Menüs- und Kanapeevorschlägen inspirieren. Wir beraten Sie gern passend zur Größe, Anlass und Jahreszeit Ihrer geplanten Veranstaltung. Zudem stehen wir Ihnen bei der gesamten Planung Ihrer Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

Bitte nutzen Sie unser Anfrageformular – so können wir Ihnen zeitnah ein passendes Angebot unterbreiten.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Familie Schewe und die Mitarbeiter der Villa Salve

### **Restaurantdaten im Überblick:**

Maximalkapazität gesamtes Restaurant mit forderer Brasserie 70 Personen

Maximalkapazität Restaurant: 26 Personen

mit Menü oder a la Carte: 32 Personen

Maximalkapazität mit Tanzfläche im Brasserieteil 50 Personen

Für die Nutzung des kleinen Veranstaltungsraumes welcher durch Schiebtüren getrennt werden kann erheben wir eine Raummiete von 500,00 €.

Ab 0:00 Uhr wird eine Servicepauschale von 75,00 € pro angebrochener Stunde erhoben.

## Catering

Liefern wir auf der Insel Rügen aus. Auf Anfrage stellen wir auch Fachpersonal und Equipment zur Verfügung.

# Empfang

**Begrüßungsgetränk:** Unser Vorschlag - passend zur Insel

„Binzer Sanddorn-Spritz“ 0,2l	7,00 €
Andalö Sanddornlikör, Prosecco mit Soda gespritzt und einer Orangenscheibe serviert	
<b>Inselkreide</b> - Spezialität aus der Inselbrauerei-	3,50€
mit Champagnerhefe gebrautes Bier – serviert im Champagnerglas -	
alkoholfreier Cocktail	6,00 €
Glas Sekt zur Begrüßung 0,1l	3,80 €
Orangensaft	2,50 €

## Kanapees auf Platten

// Zarter Katenschinken	// Auswahl von verschiedenem Badejunge	
// Edelsalami	// Hausgebeizter Lachs	
// Mango-Matjestatar	// Wildschinken	
// Räucherfisch (Heilbutt, Stremellach, Makrele)		
// Wildsalami	// Kochschinken	
// Serranoschinken		
	3 Kanapees pro Person	9,00 € p. P.
	5 Kanapees pro Person	15,00 € p. P.

// Erbsencremesuppe	5,50 € p. P
// Mango-Curry-Suppe	5,50 € p,P
// Waldpilzrahmsuppe	5,50 € p.P

// Garnelen mit Aioli Dip und Baguette	7,00 € p.P
// Tandori – Hähnchen – Spiesse mit Sweet Chilli Dip	5,00 € p.P
// Mini Currywurst mit Baguette	5,00 € p.P

# Kaffee & Kuchen

## Blechkuchen

- // Streuselkuchen mit Früchten nach Wahl z.B. Apfel, Pflaume Kirsche
- // Käsekuchen
- // Erdbeerschnitte
- // Schokoladenkuchen

## Torten

Auf Anfrage. bestellen wir gern für Sie bei unserem Partner „Torteneck – Binz“.

## z.B. Kaffeegedeck – ab 10 Personen

- // eingedeckte Kaffeetafel
- // 3 Blechkuchen nach Wahl
- // Frische Sahne
- // Kaffee
- // Tee
- // Kakao

Ab 14,50 € pro Person

Kaffeesspezialitäten und weitere Getränke werden separat abgerechnet.

# Unsere Lieblingsgerichte als Menüs

Alle Menüs auch als 3-Gang-Menü wählbar, bitte sprechen Sie uns an!

## Menü -passend zu jeder Jahreszeit

Meerrettichschaumsuppe  
mit Käuter-Onsenei

//

Terrine vom Boddenzander  
gefüllt mit jungem Blattspinat

//

Rumpsteak vom Corona Black-Angus in Rosmarinbutter  
mit Pfannengemüse und gebackenen Balsamicokartoffeln

//

Sanddorn-Butter-Eis  
mit Waldbeerengrütze

41,00 € pro Person

## Frühlings-Menü

Spargelcremesuppe  
mit einem Kräuter-Onsenei

//

Ostseelachs vom Zedernholz  
mit Aioli-Schaum und gebackenem Spinat

//

Zanderfilet mit weißem Stangenspargel  
und neuen Kartoffeln

oder

Rosa Kalbsrücken mit weißem Stangenspargel  
und neuen Kartoffeln

//

Hausgemachtes Erdbeereis  
mit Vanille-Sabayone  
Orangenchip und Kuvertüresegel

45,00 € pro Person

## Sommer-Menü

Sanddorn-Pfeffer-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel

//

Ostseesteinbuttfilet  
mit mariniertem Babyspinat und Kartoffel-Sellerie-Püree

oder

In Rosmarinbutter gebratener Damwildrücken  
auf sautierten Waldpilzen und  
Kartoffelgratin

//

Gâteau au Chocolate mit einem  
Pflaumen-Rum-Mus  
und einer Vanille-Eisnocke

40,00 € pro Person

## Herbst-Menü

Wildkraftbrühe  
mit feinem Gemüse und frischen Kräutern

//

Tatarvariationen vom Sassnitzer Matjes  
auf deftigem Schwarzbrot

//

Auswahl von Edelfischen  
mit gerahmtem Wirsing und Kürbisrisotto

oder

Badierte Medaillons vom Duroc-Schwein  
auf gebackenem Gemüse und Kräuterkartoffeln

//

Mousse von weißer Schokolade  
mit marinierten Beeren

38,00 € pro Person

## Winter-Menü

Kürbiscrèmesuppe mit Garnelen Wan – Tan

//

Gebratener Seesaibling  
auf Rote-Beete-Trüffelsalat

//

Saltimbocca vom Zander  
mit Apfelrelish und Kartoffel-Speck-Püree

oder

Zarter Rücken von Rügener Wild  
auf Mandelrosenkohl und Waldpilzgnocchi

//

Cremè Brûlée

dazu hausgemachtes Himbeereis und Mangoragout

44,00 € pro Person

## Menü Vegetarisch

Mango-Curry-Suppe

//

Blattsalat und Ziegenkäse  
dazu Kräuterhonig, Tomatenpesto und Nüsse

//

Mediterrane Gnocci  
mit gebackenem Gemüse und Parmesan

//

Dessert wie im Hauptmenü

30,00 €

# Preisliste Getränke

## Sekt, Prosecco & Champagner

Sekt Bernard Massard			
Riesling Brut		0.1 l	3,80
oder	Flasche	0.75 l	25,00
Rosé		0.1 l	3,90
	Flasche	0.7 l	26,50
Champagner Brut Joseph Perrier	0.1 l	11	
	Flasche	0.375 l	28,00
	Flasche	0.75 l	56,00
Champagner Ruinart «R»	Flasche	0,75 l	90,00
Champagner Ruinart Rosé	Flasche	0.75 l	95,00

## Mineralwasser & Limonade

Gerolsteiner Sprudel oder Naturell	0,25 l	2,50	
	0,75 l	6,50	
Fritz Kola & Fritz koffeinfrei	0,2 l	2,50	
Fritz Zitronenlimonade & Orangenlimonade, Mischmasch	0,2 l		2,50
	0,4 l	4,70	
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	2,80	

## Nektare und Säfte von Granini - Schorlen

Apfel	0,2 l	2,50
Orange/ Kirsche/ Tomate/ Banane	0,2 l	2,50
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,50
Ki-ba	0,2 l	2,50
Ki-Ba	0,4 l	4,80
Sanddornschorle	0,2 l	2,50
Sanddornschorle	0,4 l	4,90

## **Biere**

Herforder Pils	0,2 l	2,00
	0,4 l	4,00
König Ludwig Kellerbier	0,2 l	2,00
	0,4 l	4,00
König Ludwig dunkel	0,2 l	2,00
	0,4 l	4,00
Alsterwasser	0,2l	2,00
	0,4 l	4,00
Störtebeker hell und dunkel	Fl. 0,5 l	4,70
Stortebecker alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,70
Herforder Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50
Vitamalz alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50

## **Heiße Getränke**

Trinkschokolade		3,50
Irish Coffee		6,00
Grog		4,30
Glühwein vom Wein- und Sektgut Rosenhof		3,00
Sanddornsaft		3,00
Sanddornsaft mit Rum		4,50
Glas Tee aus dem Hause Ronnefeldt	ca. 300ml	3,00

Weitere Getränke und Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Getränke- und Weinkarte.

Bei größeren Gesellschaften gewähren wir teilweise auch Rabatt auf die Getränkepreise. Bitte sprechen Sie uns an.