

Schnipp, Schnapp, Schnäppchen Tage 2010

Jeden Mittwoch, Donnerstag und Freitag

Im Januar und Februar

Fürstliche Speisen zu Schnäppchenpreisen

Jeden Mittwoch Schnitzeltag: Schnitzel Vestibül 6,00 €

Goldbraun gebratenes, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage

Jeden Donnerstag Steaktag: Karzer Steakteller 9,50 €

Hüftsteak an Country Potatos, mit Zwiebel- Champignon Gemüse und Pfeffersoße

Jeden Freitag Ententag: Ententeller 9,90 €

Brust und Keule von der Barberie Ente an Orangensoße mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Fischbüffet 2010

Samstag, den 23. Januar ab 19.00 Uhr

Das Highlight des Jahres im Landgasthof Karze

Zum Zwölften Mal und nach alter Tradition findet, nur einmal im Jahr, unser großes kulinarisches Fischbüffet statt. Fangfrische Leckereien rund um Fisch und Meer von Aal bis Zander.....alles aus Neptuns Reich

.....raffiniert und exzellent zubereitet.....in Hülle und Fülle.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Platz an den Fanggründen.

p. Pers. 36,00 €

Mittagstischbüffet 2010

Wie immer am 1. Sonntag des Monats

Wir bieten Ihnen:

2 Vorsuppen, 2 Fleischgerichte, Gemüse- und Sättigungsbeilagen, Salate und Dessert. Soviel Sie mögen!

Termine 2010: 07. Februar, 07. März, 06. Juni, 04. Juli ab 12.00 Uhr

Reservierung erbeten p. Pers. 15,50 €

Kehrausbüffet 2010

Sonntag, den 21. Februar 2010 ab 12.00 Uhr

Gans, Ente und Huhn die letzte Chance- das Wintergeflügel muss nun raus. Wir brauchen Platz für unser Jubiläum und die neue Saison. Aus diesem Grunde unser extravagantes Geflügel Kehrausbüffet

Gänsebraten, 1/2 Enten und viele Köstlichkeiten rund um das Geflügel.

Natürlich reichlich und zum Sattessen. p. Pers. 15,50 €

Informationen, Reservierungen und Auskünfte:

Landgasthof Karze, Am Rotdorn 7

Tel. 05852-2612 Fax 1874

www.Landgasthof-Karze.de



Fam. T. Twardzik

Kochen wie ein Profi

Essen und Trinken ist in unserer Gegenwart mehr als lebensnotwendig. Sattwerden allein genügt nicht mehr. Bringen Sie etwas Besonderes auf den Tisch. Kochen Sie mit Gleichgesinnten im Landgasthof Karze unter der Anleitung unserer Profiköche. Bei unseren Kochkursen erfahren und erlernen Sie vieles über die Kunst der Zubereitung und Darbietung von Menüs. Ein Kochkurs ist auch eine wunderbare Geschenkidee!

Soßen sind das A und O, die Visitenkarte der Küche

25. Januar 2010 18.00 bis 23.00 Uhr

26. Januar 2010 12.00 bis 17.00 Uhr

Incl. Getränke und anschließendem gemeinsamen Verzehr des Menüs
80.- € p. Pers.

Die süße Verführung, die Feinheiten der Dessertküche

01. Februar 2010 18.00 bis 23.00 Uhr

02. Februar 2010 12.00 bis 17.00 Uhr

Incl. Getränke und anschließendem gemeinsamen Verzehr des Menüs
75.- € p. Pers.

Man(n) kocht für Frau, Blumenallergie, Diamant zu teuer- Liebesmenü

08. Februar 2010 18.00 bis 23.00 Uhr

09. Februar 2010 12.00 bis 17.00 Uhr

Incl. Getränke und anschließendem gemeinsamen Verzehr des Menüs
85.- € p. Pers.

Schmorbraten, das Ende der Schuhsohle

16. Februar 2010 18.00 bis 23.00 Uhr

Incl. Getränke und anschließendem gemeinsamen Verzehr des Menüs
75.- € p. Pers.

Romantisches Menü am Valentinstag

Sonntag, den 14. Februar 2010

Überraschen Sie ihre/n Liebste/n mit einem romantischen Menü bekanntlich geht Liebe durch den Magen, was liegt da näher als im Landgasthof Karze groß aufkochen zu lassen.

Reservierung erwünscht

Ostern 2010

Ostersonntag, den 04.04.2010 Festtagsbüffet p. Pers. 24,50 €

Ostermontag, den 05.04.2010 Osterbrunch p. Pers. 24,50 €

An beiden Feiertagen servieren wir Ihnen auch festliche Ostermenüs in unserem Restaurant.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.