



RESORT MARK BRANDENBURG

Wellness | Thermalsole | Natur



## TOPF & PFANNE – NEURUPPINER WINTERTAGE IN DER SEEWIRTSCHAFT

Wenn es draußen knackig kalt ist und sanfter Nebel überm Ruppiner See schwebt, schmeckts in unserem Restaurant Seewirtschaft besonders gut – und wie immer herrlich brandenburgisch.

### TOPF & PFANNE TRIFFT AUF GANS & ENTE

- Knusprige Gänse- und Entenbraten (von Geflügel aus eigener Aufzucht)
- Rot- und Grünkohl
- Klöße, Semmelknödel und Kartoffeln
- als Dessert Bratapfel mit Marzipan und Vanilleeis

### PRO PERSON

inkl. aller Getränke (Wein, Sekt, Bier, Wasser, Saft, Absacker) sowie einer Überraschung

65 €

Ab 11. November 2019 von Montag bis Donnerstag jeweils entweder um 17:30 Uhr oder 19 Uhr buchbar, weitere Termine nach Absprache. Reservierung ab 4 Personen, Dauer max. 3 Stunden.

### FEINSTES GEFLÜGEL AUS DER REGION RUPPIN

Exklusiv für das Resort Mark Brandenburg hält Marko Bartz auf seinem Hof in Dabergotz 200 Hühner, 150 Enten, 100 Gänse, 4 Färsen und ein Rind. Die naturnahe Haltung sichert höchste Qualität und sorgt für besten Geschmack.

### WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG

Telefon 03391 – 40 35 2458

Fax 03391 – 40 35 2459

[peter.edel@resort-mark-brandenburg.de](mailto:peter.edel@resort-mark-brandenburg.de)