





### FAMILIE & FREUNDE

Die eigene Hochzeit, der runde Geburtstag, das Firmenjubiläum – unwiederbringliche Tage! In unserem separaten & klimatisierten "Kleinen Raum für besondere Momente" mit eigener Bar und direktem Zugang zur Sonnenterrasse können Sie mit bis zu 30 Personen ganz unter sich feiern oder aber auch in Ruhe tagen und "großen Gedanken & Ideen nachgehen"! Unser Restaurant können Sie ab 35 Personen nach Verfügbarkeit auch exklusiv buchen und mit Übernachtungen im Hotel kombinieren.

# <u>AUSSTELLUNGEN</u>

• Kunstwerke von Janett Heske bis 03/2020 Finissage 24.01. 17 Uhr

• Kunstwerke von Daniela F. Lüers bis 09/2020 Vernissage 08.03. 14 Uhr

· Kunstwerke aus Holz von Olaf Tüngethal bis 03/2021 Vernissage 19.09. 16 Uhr

# **WUSSTEN SIE?**

Restaurantöffnungszeiten:

Jan. - April / Nov.-Dez. ab 17 Uhr, Ruhetage Dienstag + Mittwoch

Mai - Okt. ab 17 Uhr, Ruhetag Dienstag

(Änderungen vorbehalten. Für Gruppen ab 10 Pers. flexible Öffnungszeiten möglich.)

#### Frühstück:

Reservieren Sie zwischen 8 bis 11 Uhr ihr "Sekt-Frühstück" zum Preis von € 18,50 pro Person (Voranmeldung notwendig!)

Winterhütte & "Mensch-ärgere-Dich-nicht" auf dem Eis Eisstock-Gaudi auf unserer Terrasse von Mitte November bis Mitte Februar, Preise ab € 50 für 1,5 Std. inkl Spielanleitung, Eisstöcke, Daube

#### Entspannung:

Unser gemütlicher Saunabereich mit finnischer Sauna und Sanarium kann zwischen 10 bis 21 Uhr *(nach Anmeldung)* zum Preis von € 16 pro Person genutzt werden.

#### Betriebsferien:

Restaurant vom 06. bis 21.01.2020, Hotel und Restaurant vom 22. bis 27.12.2020

# GENUSSMOMENTE 2020

RESTAURANT KLEINES MEER

ECHT. EHRLICH. REGIONAL.







Kleines Meer UG & Co. KG · Alter Markt 7 · 17192 Waren (Müritz) · Telefon 03991/6480 · restaurant@kleinesmeer.com

www.restaurant-kleinesmeer.de







# **JANUAR BIS JUNI**

#### 25.01.2020 RUM-Tasting, € 69 pro Person

Verschiedene Rumsorten professionell vorgestellt, verkostet und dazu genießen Sie ein 3-Gang-Menü aus unserer Küche.

#### 14.02.2020 Valentinstag "Candle-Light-Dinner", € 122 für Zwei

3-Gang-Menü inklusive Hibuskusblüten-Sekt-Aperitif, einer Flasche Wein sowie einer süßen Überraschung.

# 22.02.2020 Kochkurs "Fisch aus dem kleinen & dem großen Meer", € 125 pro Person 07.03.2020 Kochkurs "Ente in 3 Gängen", € 125 pro Person

9 Uhr gemeinsames Frühstück, Menü-Kochkurs inkl. Kleines Meer-Kochschürze, Rezeptdokumentation, Erinnerungsfotos.

#### 08.03.2020 Frauentags-Sekt-Frühstück, € 18,50 pro Person

Begrüßungssekt & von unserem reichhaltigen Büffet nach Herzenslust schlemmen, inklusive Kaffee, Tee, Wasser, Säfte, Eierspeisen u.v.m., 8 bis 11 Uhr.

#### 08.03.2020 Frauentags-Cocktail-Nachmittag, € 59 pro Person

Mit Alexander Pilz Cocktails mixen & verkosten (3 verschiedene) inklusive Pasta-Büffet & Dessert, 15 - 18 Uhr.

#### 28.03.2020 Whisky-Tasting, € 79 pro Person

Verschiedene Whiskys professionell vorgestellt und verkostet, dazu Köstlichkeiten aus unserer Küche als 3-Gang-Menü genießen.

#### Öffnungszeiten zu den Feiertagen

10.04. - 13.04. Ostern Freitag bis Montag jeweils ab 17 bis 22 Uhr 29.05. - 01.06. Pfingsten Freitag bis Sonntag jeweils ab 17 bis 22 Uhr

#### 13.04.2020 Ostermontags-Brunch-Büffet, € 34 pro Person

Feiertags-Brunch-Büffet inkl. Glas Prosecco, dazu Kaffee, Tee, Wasser und Säfte satt, Kinder: bis 3 J. kostenfrei / 4 - 7 J. € 12 / 8 - 14 J. € 18.

# JULI BIS DEZEMBER

#### 24.10.2020 Gin-Tasting, € 69 pro Person

Professionelles Gin-Tasting mit verschiedenen Gin's, unterschiedlichen Tonics und dazu ein 3-Gang-Genießer-Menü.

#### 31.10.2020 Whisky-Tasting, € 79 pro Person

Verschiedene Whiskys professionell vorgestellt und verkostet, dazu Köstlichkeiten aus unserer Küche als 3-Gang-Menü genießen.

#### 07.11.2020 Kochkurs "Martins-Gans", € 125 pro Person

14.11.2020 Kochkurs "Geschmortes & gebratenes Müritzer-Wild", € 125 pro Person 9 Uhr gemeinsames Frühstück, Menü-Kochkurs inkl. Kleines Meer-Kochschürze, Rezeptdokumentation, Erinnerungsfotos.

# WEIHNACHTSFEIERN

Auf unserer weihnachtlichen Terrasse empfangen wir Sie mit einem Glühwein an der brennenden Feuerschale und läuten mit weihnachtlichen Klängen und Düften die Weihnachtzeit ein. Kombinieren Sie Ihre Weihnachtsfeier doch mit unserem Hütten-Erlebnis-Zauber und erleben Sie beste Stimmung bei einer Eisstock-Gaudi und anschließender Gemütlichkeit bei einem 3-Gang-Menü (ab 63 Euro p.P.). Gern erstellen wir ein individuelles Angebot für Ihre Weihnachtsfeier mit Erlebnisfaktor!

Unser besonderer TIPP für Ihre Weihnachtsfeier mit Erlebnisfaktor!

27. & 28.11.2020 Weihnachtliche Lachlawine & 3-Gang-Menü, mit Sektaperitif, € 69 pro Person

Ein unterhaltsamer Abend der Sie auf die Weihnachtszeit einstimmen wird. Mit einer außergewöhnlichen Show voller urkomischer & anspruchsvoller Mischungen aus improvisierten Interaktionen.





