

Silvesterdinner 2026/2027

Ohne
Knallerei!
Ideal für
Hundebesitzer

Hunde-
preis: 40 €

*Gemütlich am Kamin mit einem Menü der
Spitzenklasse kreiert vom Chefkoch*

- ★ 4-Gang Menü und begleitende Weine ★
- ★ Mitternachts-Champagner und -Snack ★

MENÜ & GETRÄNKE 180 € PRO PERSON

Getränke bis 1 Uhr,
danach auf Abrechnung



Reservierungen:

Wir kümmern uns persönlich um Ihre Anfrage:

TEL. 04553 - 99 59 500 ■ bankett@gute-events-pronstorf.de
Gutshof 3 ■ 23820 Pronstorf ■ www.gute.events





Die Tenne &
eine Auswahl
unserer
23 Zimmer

Silvester 2026/2027



Stilvoll Silvester feiern auf Gut Pronstorf

Reservierungen:

Wir kümmern uns persönlich um Ihre Anfrage:

TEL. 04553 - 99 59 500 ■ bankett@gute-events-pronstorf.de

Gutshof 3 ■ 23820 Pronstorf ■ www.gute.events





Silvesterdinner auf Gut Pronstorf

FINGERFOOD

Pie Tee mit Thunfischtatar, Avocado,
Ingwer und Wasabi-Perlen

Arancini mit Kalbfleisch und Parmesan

Bao Bun mit Wokgemüse,
Koriander und Hoisin



ZWISCHENGANG

Geflämmt Carabinero (Rote Garnele) mit
gebratenem grünem Spargel, Mango-Chili-Sud
und Erbsensprossen



HAUPTGANG

Hirschrückenmedaillon unter der
Walnusskruste mit Flower Sprouts in Nussbutter
und handgeschabten Spätzle



DESSERT

Orangenparfait mit Lemon Pie, Kumquat-Ragout
und Knusperhippe



MITTERNACHT

Mini-Berliner mit Puderzucker

Vegetarisch

FINGERFOOD

Pie Tee mit Avocadotatar, grünem Apfel,
Ingwer und Wasabi-Perlen

Arancini mit Waldpilzen und Parmesan

Bao Bun mit Wokgemüse,
Koriander und Hoisin



ZWISCHENGANG

Geflämmt Süßkartoffel mit gebratenem
grünem Spargel, Mango-Chili-Sud
und Erbsensprossen



HAUPTGANG

Ofensellerie unter der
Walnusskruste mit Flower Sprouts in Nussbutter
und handgeschabten Spätzle



DESSERT

Orangenparfait mit Lemon Pie, Kumquat-Ragout
und Knusperhippe



MITTERNACHT

Mini-Berliner mit Puderzucker

