



# Feiern in der EssLust



Restaurant Pension Catering EssLust  
Treuenbrietzener Strasse 27,  
14913 Niedergörsdorf OT Altes Lager  
+49 (0) 3372- 40 64 10  
[info@restaurant-esslust.de](mailto:info@restaurant-esslust.de)  
[www.restaurant-esslust.de](http://www.restaurant-esslust.de)



## Ihr Event in guten Händen

Restaurant Pension Catering EssLust, eingebettet in die malerische Landschaft der Fläming, ist der perfekte Rahmen für Hochzeiten, Jubiläen und andere festliche Anlässe.

Als Ihre Gastgeberin Anke Busse heiße ich Sie in einem liebevoll restaurierten Ambiente willkommen, in dem historische Elemente und moderner Komfort sich harmonisch ergänzen.

Meine Philosophie verbindet wahre Gastfreundschaft mit einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen. Sorgfältig ausgewählte regionale und saisonale Zutaten prägen unsere kulinarischen Highlights – frisch, geschmackvoll und unvergesslich.

Ob im stilvollen Innenbereich oder auf der charmanten Terrasse – bei mir finden Sie die ideale Kulisse für jeden Anlass. Und für Ihre Gäste bieten wir gemütliche Übernachtungsmöglichkeiten direkt vor Ort. Lassen Sie sich von mir verwöhnen und genießen Sie unbeschwerte Stunden, während ich mich um jedes Detail kümmere.



Gerne unterbreite ich Ihnen ein unwiderstehliches Angebot für Ihre Veranstaltung.

Kontaktieren Sie mich unter:

+49 (0) 3372- 40 64 10

[info@restaurant-esslust.de](mailto:info@restaurant-esslust.de)



# Veranstaltungsraum

Platz für 25 - 60 Personen





# Restaurant

Platz für bis zu 60 Personen





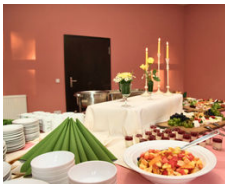
# Außenbereich



# Regionale Küche



# Buffet-Beispiele





# Auszug aus dem Buffetangebot

## VORSPEISEN (kalt)

- Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen
- Antipasti Auswahl - vegan
- Tomatenscheiben mit eingelegtem Feta
- Honig- & Guantaloupemelone mit Parma- & Serranoschinken
- Vitello Tonato
- Räucherfischplatte

## HAUPTGANG (warm)

- gegrilltes Butternakrelenfilet auf Gemüsejulienne
- marinierte Maishähnchenbrust
- geschmorte Ochsenbückchen
- Braten von der Fläminger Hirschkalbskeule
- Burgunderbraten vom Rätischen Grauvieh (Rind)
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand
- Kartoffelgratin - auch vegan möglich
- Gemüsereis - vegan
- Auswahl von saisonalem Gemüse
- Chonchiglioni (Muschel-Nudeln) mit Spinat-Ricotta-Füllung
- Pesto-Spaghetti mit Kirschtomaten & Rucola
- Zucchini, gefüllt mit Gemüsereis & Käse auf Tomatensugo
- Gemüselasagne

## SALATE (kalt)

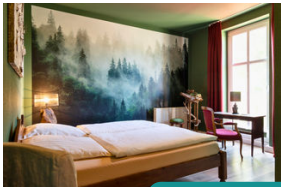
- Apfel-Lauch-Salat
- Brokkolisalat mit Cashewkernen & Currydressing - vegan
- Caprese: Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto, Balsamico
- Rauke-Melone-Brot-Salat - vegan
- Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln und saurer Gurke
- mediterraner Nudelsalat mit Tomaten, Oliven, Rucola
- Kartoffelsalat mit Zwiebel-Speck-Marinade

## DESSERT (kalt)

- Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeeren - auch vegan möglich
- Mousse au Chocolate, hell oder dunkel
- Apfel- / Pflaumen- / RhabarberCrumble mit Vanillesoße (saisonal)
- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- Cheesecake mit Karamell- & Erdbeersoße
- Obst-Etagere
- Käseauswahl mit Trauben und Nüssen



# Unsere Zimmer



Buchbar auf  
[www.restaurant-esslust.de](http://www.restaurant-esslust.de)





*Ein Ort,  
an dem sich festliche Momente  
mit Genuss und Entspannung  
verbinden.*

Seien Sie mein nächster Gast!

Kontaktieren Sie mich unter:

+49 (0) 3372- 40 64 10

[info@restaurant-esslust.de](mailto:info@restaurant-esslust.de)



*Platz für Notizen*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---