

Menü 1

Bunter Fischteller

Forelle, Lachs geräuchert, Matjestatar und gebackene Garnele
an Salatbouquet mit hausgemachtem Kräuterdressing
Brot & Butter

* * *

Rinderschmorbraten & Schweinenackenbraten
unter Senfruste mit deren Soße
Bohnen in Rahm, Rotkohl
Kartoffeln & Kroketten

* * *

Rote Grütze mit Vanilleeis & Schlagsahne

€ 39,- pro Person

Menü 2

Cremesuppe von der Tomate
mit Fleischklößchen & Sahnahaube

* * *

Rinder-Roulade mit deren Soße
Rotkohl, Kohlrabi in Rahm
Salzkartoffeln & Kroketten

* * *

Eis „heiß“

€ 35,-

Menü 5

Matjestatar im Chicorée-Blatt
auf Gurken-Carpaccio
Rote-Beete-Dressing
geröstete Schwarzbrot-Ecke

* * *

Filet von Rind & Schwein
Pfeffersoße, Sauce Bearnaise
geschmorte Zwiebeln & Champignons
Bohnenbündchen, Grilltomate
Rosmarinkartoffeln & Kroketten

* * *

Gittis Hausgebackener Friesenkeks
Geschichtet mit warmem Apfelkompott & Vanillesoße
Schlagsahne

€ 52,-

Menü 7

Zanderfilet unter Kartoffel-Rucola-Kruste
auf Zwiebel-Knoblauch-mariniertem Kartoffelbett
an pikanten Tomaten

* * *

Steakplatte von Hähnchen, Schwein & Rind
Pfeffersoße, hausgemachte Kräuterbutter
Grilltomate, Bohnenbündchen
Bratkartoffeln & Süßkartoffel-Pommes

* * *

Gebackene Utspann-Kugel
auf Apfelkompott und Beerenfrüchten

€ 45,-

Unsere Genießer-Vorschläge:

Lunch-Bufferet

Brotkorb
Brötchen-Mix
Steinofenbaguette
Butter
Hausgemachte Marmelade 2 Sorten
Honig
Regionale Käse-Vielfalt vom Brett
Rosen vom Räucherlachs an Honig-Dill-Senf
Matjestatar
Bunte Salatplatte mit hausgemachtem Dressing
Rohschinken mit Melone
Schinkenröllchen mit Spargel
Pikante Salami
Schweinerücken „schwedisch“ mit Röstzwiebeln
Roastbeef „kalt“ & hausgemachte Remoulade

* * *

Krustenbraten vom Schwein mit deren Soße
Backfisch auf Tomatenragout
Gemüse in Rahm
Bratkartoffeln & gepellte Kartoffeln

* * *

Obstsalat
Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 43,- pro Person



Mediterranes Buffet

Bruschetta
Tomate-Mozzarella
Antipasti Paprika & Champignons
Rucola mit Parmesan & Kirschtomaten
Hausgemachtes Kräuter-Dressing
Thunfisch-Salat
Geräucherter Lachs
Italienischer Schinken & Melone
Pikante Salami
Brotkorb & Butter

* * *

Fischfilet auf Schmorgemüse
Rindersteaks in Salbeisoße
Curry-Hähnchen mit Paprika
Rosmarin-Kartoffeln
Pasta in Pesto-Rahm

* * *

Tiramisu
Käse-Auswahl

€ 45,-

Utspann Buffet

Lauch-Ananas-Salat
Eingelegte Oliven
Rucola mit Parmesan-Chips
Auberginen-Röllchen mit Paprika-Creme
Räucherlachs-Bällchen mit Kräuterquark
Hausgeräucherte Forelle & Meerrettich
Matjestatar
Gebackene Garnele auf Tomaten-Gurken-Carpaccio
Hausgeräucherte Hähnchenbrust gefüllt mit würzigen Tomaten
Serrano-Schinken
Gekräutertes Roastbeef & hausgemachte Remoulade
Brotkorb & Butter

* * *

Schweinefilet im Speckmantel
Filet vom Zander auf Gemüsestreifen
Pfeffersoße, Tomatensoße
Ratatouille-Gemüse
Kartoffelgratin, Kroketten & Rösti

* * *

Obstsalat
Präsidentencreme
Vanilleeis & Kirschsoße

€ 49,- pro Person

Veganes Buffet

Bruschetta

Salatbar & hausgemachtes Kräuter-Dressing

Antipasti Paprika & Champignons

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola-Pesto & gerösteten Nüssen

Bohnensalat mit Äpfeln, glasierte rote Zwiebeln & Kichererbsen

Gerollter Wrap mit Guacamole & Ananas

Gemüse-Quiche der Saison

* * *

Involtini vom Kohl mit einer Farce aus Möhren & Pastinaken

Zucchini-Hälften mit Gemüse-Couscous-Füllung & Käse gratiniert

Tandoori-Soße, Tomatensoße

Brokkoli & Blumenkohl im Tempura-Backteig

Kartoffel-Möhren-Rösti

Gekerbelte Röstkartoffeln

* * *

Kokos Panna Cotta mit Fruchtsoße

Schicht-Dessert mit hausgemachtem Obst-Kompott

€ 49,-

(Alle Buffets auch individuell kombinierbar, Preisänderungen vorbehalten)

Vorschläge für ein Grillbuffet (ab 40 Personen)

Variante I

Salatbar & hausgemachtes Kräuter-Dressing

Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Verschiedene Dips

Lauch-Ananas-Salat

* * *

Rostbratwurst

Marinierte Hähnchenbrust

Nackensteaks

Grillkartoffeln

Kräuterquark

€ 24,50

Variante II

Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Verschiedene Dips

Salatbar & hausgemachtes Kräuter-Dressing

Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan-Spänen

Tomate-Mozzarella

Antipasti Paprika & Champignons

* * *

Rostbratwurst

Curry-Hähnchenbrust vom Spieß

Marinierte Nackensteaks

Kleine Steaks vom Rind

Ganze Lachsseite gefüllt

Speck-Kartoffelsalat

€ 42,-

Bei allen Grillbüffets wird über einen Zeitraum von 1 ½ Stunden gegrillt.
Danach stellen wir das Gegrillte zur Selbstbedienung bereit.



Unser Genießer-Brunch-Angebot: (ab 20 Personen)

Buffet

Brunch/Frühstück

Kalt

Verschiedene Brote
Verschiedene Brötchen
Butter, Marmeladen
Käseplatte
Räucherfischplatte
2 Fischsalate
Fleischsalat
Rohschinken
Waldorfsalat
Thüringer Mett
Fruchtjoghurt
Obstsalat
Kaffee & Tee inklusive

Warm

Rührei, Bacon, Kleine Würstchen, Frikadelle
€ (inkl. Kalt)

Für 3 Stunden.

(Auch individuelle Wünsche möglich, erweiterbar,
kombinierbar, Preisänderungen vorbehalten)

Lunch-Bufferet

(ab 25 Personen)

Brotkorb
Brötchen-Mix
Steinofenbaguette
Butter
Hausgemachte Marmelade 2 Sorten
Honig
Regionale Käse-Vielfalt vom Brett
Rosen vom Räucherlachs an Honig-Dill-Senf
Matjestatar
Bunte Salatplatte mit hausgemachtem Dressing
Rohschinken mit Melone
Schinkenröllchen mit Spargel
Pikante Salami
Schweinerücken „schwedisch“ mit Röstzwiebeln
Roastbeef „kalt“ & hausgemachte Remoulade

* * *

Krustenbraten vom Schwein mit deren Soße
Backfisch auf Tomatenragout
Gemüse in Rahm
Bratkartoffeln & gepellte Kartoffeln

* * *

Obstsalat
Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 43,- pro Person
(Auch individuelle Wünsche möglich, erweiterbar,
kombinierbar, Preisänderungen vorbehalten)

TAGUNGSANGEBOTE

Für Ihre erfolgreiche Konferenz/ Tagung/ Schulung
haben wir den richtigen Rahmen

Von 2-100 Personen



Raum	Bestuhlungsformen					Servicepauschal e*	
	Runde 8er	Tafeln	E-Form	U-Form	Stuhlreihen	8 -14 Uhr	15 - 22 Uhr
Kleiner Saal (x m ²)	3	2 x 14		28		100,-	100,-
Großer Saal (x m ²)	10	8 x 12	70	50	100	200,-	200,-
Kaminzimmer (x m ²)	-	2 x 14		20		100,-	100,-
Blauer Salon (x m ²)	-	1 x 12				50,-	50,-

*Die Servicepauschale beinhaltet die Bereitstellung, das Herrichten und Aufräumen des Raumes.

Tagungspakete ab 10 Personen

Paket	Leistung (gültig 4 Stunden)	€ pro Person/ Stück
1	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee • Mineralwasser 	14,50
2	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee • Mineralwasser • 3 x ½ belegte Brötchen (Käse, Wurst, Schinken) 	22,50
3	<ul style="list-style-type: none"> • Mittagessen (Tagesgericht) 	18,50
4	<ul style="list-style-type: none"> • Beamer & Leinwand 	35,00
5	<ul style="list-style-type: none"> • Flipchart & Papier/ Stifte 	20,00
6	<ul style="list-style-type: none"> • Mikrofon/ Headset (Gr. Saal) 	35,00

Tischgrößen

Saal 120cm x 80cm | Runde 8er: Durchmesser 160cm | Kaminzimmer: 70cm x 75cm

Alle Preise sind freibleibend. Stand Februar 2024. Es gelten unsere AGB's.

Getränkepauschale

Die Getränkepauschalen gelten ab Beginn der Veranstaltung für eine Dauer von 7 Stunden.
Danach rechnen wir nach Verbrauch ab.

Am Anfang der Feier machen wir Service am Tisch, im späteren Verlauf holen sich die Gäste ihre Getränke bitte am Tresen selbst ab.

Die zusammengestellten Pauschalen können inhaltlich nicht geändert werden, da wir diese Getränke in größeren Mengen bestellen und deswegen einen günstigeren Preis kalkulieren können.

Erweitern können Sie diese gern.

Kleine Pauschale:

Sekt Hausmarke | Orangensaft | Mineralwasser

Zum Essen:

Weiß- und Rotwein nach Empfehlung

Flens vom Fass | Hefeweizen

Mineralwasser

Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Maracujasaft und -schorlen

Cola, Fanta, Sprite

Nach dem Essen 1 Schnaps pro Person: Bommerlunder, Baileys, Grappa

€ 40,-/ Person

Große Pauschale:

Wie die Kleine Pauschale

Zusätzlich Pötte

Longdrinks: Cola-Rum, Gin-Tonic, Wodka-Orangensaft (mit Standard-Spirituosen).

Sie wollen einen Premium-Gin wie Hendrick's, Gin Sul oder Monkey?

Kein Problem, sprechen Sie uns an.

€ 50,-/ Person

Pro Kind (3-18 Jahre), keinen Alkohol trinkend, berechnen wir € 15,-.

Bei größeren Gesellschaften können wir keine Kaffeespezialitäten anbieten,
dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Kaffee bauen wir als Büffet auf und berechnen € 2,50/ Person

Wir behalten uns eine Preisänderung bei steigenden Einkaufspreisen vor.

Das Personal ist für die Dauer von 8 Stunden (ab 1 Stunde vor Beginn der Feier) in den o.g. Preisen enthalten,
danach berechnen wir € 35,-/ Mitarbeiter/ Stunde, bis der letzte Gast gegangen ist.E
s gelten unsere AGB's