

Winkler Hotelbetriebs GmbH
Lichtenfelser Straße 35
96103 Hallstadt/Bamberg
Telefon: (0951) 9727-0
Telefax: (0951) 9727-90

www.hotel-goldeneradler.de
info@hotel-goldeneradler.de



Bankettmappe 2017

- Familienfeiern
- Tagungen
- Veranstaltungen

Für Ihr Interesse an unserem Hause danken wir Ihnen recht herzlich.

Diese Präsentationsmappe soll zu Ihrer Planung dienen.

Bei der Durchführung und Organisation steht Ihnen
unser erfahrenes Team mit Rat und Tat zur Seite.

Das gesamte ADLER-TEAM freut sich auf Ihren Besuch!

Andreas Winkler

-Geschäftsführer / Inhaber-

Das Hotel *Goldener Adler* stellt sich vor:

- Lage:** Unser Hotel liegt zentral in Hallstadt vor den Toren Bambergs. Der Hauptbahnhof Bamberg liegt 4 km entfernt. Das Stadtzentrum Bamberg (Maxplatz) und auch die Kongresshalle erreichen Sie in 10 Autominuten (5,3km).
- Verkehrsanbindungen:** Autobahn **A70** aus Richtung Schweinfurt oder Bayreuth bzw. Autobahn **A73** aus Richtung Suhl oder Nürnberg. Sie erreichen uns über die Abfahrt Hallstadt
- Check-in/Check-out:** Check-in ab 14:00 Uhr / Check-out bis 10:30 Uhr
- Zimmer:** 54 Hotelzimmer & Appartements ausgestattet mit Dusche oder Badewanne/WC, Haartrockner, Selbstwahltelefon, Satelliten-TV, Minibar, Bügelbrett; zudem bieten wir Wäscheservice.
- Parken:** 16 Tiefgaragenstellplätze stehen zur Verfügung, weiterhin finden Sie eine Vielzahl von Parkplätzen in der näheren Umgebung.
- Frühstück:** von 6:30 Uhr – 10:00 Uhr erwartet Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet.
- Familien:** Kinder bis 6 Jahre übernachten kostenfrei im Zimmer der Eltern. Babybett stellen wir Ihnen gerne zum Preis von € 10,00 zur Verfügung.
- Haustiere:** Hunde sind willkommen zum Preis von € 15,00 pro Nacht.
- Küche:** Wir verwöhnen unsere Gäste mit internationalen, fränkischen und vegetarischen Gerichten. Unser kulinarischer Jahreszeitenkalender bietet Ihnen ein zusätzliches Angebot.
- Räume:**
- | | | |
|--------------------------|----|-------------|
| Frankenstübchen | 45 | Sitzplätze, |
| Blauer Salon | 30 | Sitzplätze, |
| Gewölbe Restaurant | 60 | Sitzplätze, |
| Lounge-Bar | 25 | Sitzplätze, |
| Garten | 60 | Sitzplätze, |
| Tagungshof 1+2 (teilbar) | 35 | Sitzplätze, |
| Tagungshof 3 | 20 | Sitzplätze, |
- Bankette/Konferenzen:** Bis zu 50 Personen, außer Gewölbekeller alle mit Tageslicht. Alle Räume sind geeignet für Ihre Tagungen und Festlichkeiten.
- Kreditkarten:** Visa Card, Mastercard, Maestro, Electronic Cash

Ihre wichtigsten **Ansprechpartner** im Hotel sind:

Geschäftsführung: Herr **Andreas Winkler**

**Assist. Hotelleitung:
Rezeptionsleitung** Frau **Christina Nelson**

Restaurantleitung: Frau **Yvonne Linhardt**

Küchenleitung: Herr **Ronny Kuß**

Verwaltung/Buchhaltung: Frau **Karin Popp**

Haustechnik: Herr **Siegbert Haas**

Sie erreichen uns an unter **Tel: (0951) 9727-0**
oder senden Sie uns ein **Fax** unter **(0951) 9727-90**
oder senden Sie uns ein Mail unter: **info@hotel-goldeneradler.de**

*Haben **Sie** an alles gedacht?*

Art der Veranstaltung: Datum
Uhrzeit von : Uhr bis : Uhr
Teilnehmerzahl
Bestuhlungsform

Übernachtung: Einzelzimmer
Doppelzimmer
Anreise
Abreise

Abrechnungsart: Gäste bezahlen selbst
Abrechnung mit Veranstalter
Rechnungsanschrift

Tagungstechnik: Overheadprojektor Leinwand
Diaprojektor/LCD-Projektor Pinwand
Rednerpult Magnettafel
Diktiergerät Flipchart
Fernseher Videorecorder

**Dekoration/
Rahmenprogramm:** Blumenschmuck Menükarten
Tischkarten Tischordnung
Musikunterhaltung Tanzfläche

Unsere **Tagungskapazitäten & Raummieten**

Die Raummiete entfällt bei Buchungen von Tagungspauschalen mit 3-Gang Menü und Mindestverzehr. Eine Mindestteilnehmerzahl entsprechend der Raumgröße behalten wir uns ebenfalls vor.

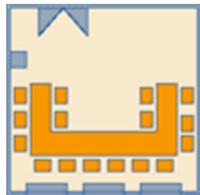


Tagungshof 1



Tagungshof 3

Blauer Salon



Größe

41 qm

Miete
halbtags

60,00 €

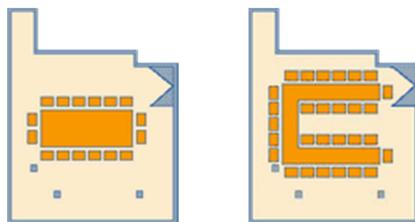
Tagung
Bankett

Miete
ganztags

100,00 €

10-35 Personen
10-30 Personen

Tagungshof 1 und 2 (trennbar)



Größe

55 qm

Miete
halbtags

80,00 €

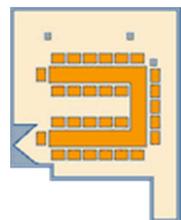
Tagung
Bankett

Miete
ganztags

120,00 €

10-35 Personen
10-30 Personen

Tagungshof 3



Größe

25 qm

Miete
halbtags

60,00 €

Tagung

Miete
ganztags

100,00 €

10-30 Personen

Bei je 100,00 € Umsatz reduziert sich die Raummiete um je 20,00 €

Unsere Bestuhlungsvarianten sind nur Vorschläge und können selbstverständlich verändert werden

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

Ihre Möglichkeiten auf einen Blick:

Unsere Raumgrößen und die Nutzungsmöglichkeiten

	Parlament	Kino	Bankett	Block	U-Form	Stehempfang
Franken Stübchen 72 m ²	X	X	40	X	X	X
Blauer Salon 41 m ²	20	35	25	25	25	40
Gewölbe Restaurant 66 m ²	55	80	60	40	46	120
Lounge-Bar 52 m ²	X	X	20	25	25	40
Raum TG 1+2 (teilbar) 55 m ²	X	40	X	25	25	50
Raum TG 3 25 m ²	X	30	X	20	20	X

Entscheiden Sie, welche Räume für Ihre Veranstaltung am besten geeignet sind.

Gerne helfen wir Ihnen dabei.

Unsere **Tagungsangebote**

Begrüßungskaffee	Preis pro Person 4,50 Euro
Begrüßungskaffee mit Softgetränk (Kaffee, 1x Softgetränk wahlweise: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft)	Preis pro Person 7,00 Euro
Kaffeepause mit Zusatz (Vormittags: Kaffee, Laugengebäck, Naturjoghurt mit Obst, Süßgebäck / Nachmittags: Kaffee, Eis oder Obstkorb, Croissant gefüllt, Süßgebäck)	Preis pro Person 13,50 Euro
Kaffeepause mit Zusatz und Softgetränk (1x Softgetränk wahlweise: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft) (Vormittags: Kaffee, Laugengebäck, Naturjoghurt mit Obst, Donut / Nachmittags: Kaffee, Eis oder Obstkorb, Croissant gefüllt, Süßgebäck)	Preis pro Person 15,50 Euro

Tagungspauschalen

Tagungspauschale I 1x Kaffeepause mit Zusatz und 3-Gang-Menü zum Mittag (3 Hauptspeisen wahlweise aus: Fisch, Fleisch, Vegetarisch)	Preis pro Person 29,50 Euro
Tagungspauschale II 1x Kaffeepause mit Zusatz, 1 Softgetränk und 3-Gang-Menü zum Mittag (3 Hauptspeisen wahlweise aus: Fisch, Fleisch, Vegetarisch)	Preis pro Person 31,50 Euro
Tagungspauschale III 2x Kaffeepausen mit Zusatz und 3-Gang-Menü zum Mittag (3 Hauptspeisen wahlweise aus: Fisch, Fleisch, Vegetarisch)	Preis pro Person 42,00 Euro
Tagungspauschale IV 2x Kaffeepause mit Zusatz und je 1 Softgetränk, 3-Gang-Menü zum Mittag (3 Hauptspeisen wahlweise aus: Fisch, Fleisch, Vegetarisch)	Preis pro Person 46,00 Euro

Sonstige Einzelpreise/zubuchbare Extras:

Belegtes Brötchen	3,80 Euro pro Stück
Butterbrezen	2,80 Euro pro Stück
Hefe-, Laugen- oder Plundergebäck	2,80 Euro pro Stück
St. Kuchen (Käse, Apfelstreusel)	2,80 Euro pro Stück
Softgetränk (Wasser, Apfelsaft, Orangensaft)	2,50 Euro pro Getränk
Kanne Kaffee	10,00 Euro pro Kanne
Kanne heißes Wasser	5,00 Euro pro Kanne

Sämtlicher Verzehr außerhalb der Pauschalen wird nach Verbrauch berechnet

Raummieten

Blauer Salon	60,00 € halbtags / 100,00 € ganztags
Tagungshof 1+2	80,00 € halbtags / 120,00 € ganztags
Tagungshof 3	60,00 € halbtags / 100,00 € ganztags
Gewölbekeller	Preis auf Anfrage

Bei je 100,00 € Umsatz reduziert sich die Raummiete um je 20,00 €

Raummieten entfallen bei Pauschalen mit 3-Gang-Menü oder bei Banketts mit entsprechendem Verzehr

Die 3-Gang-Menüs innerhalb der Pauschalen servieren wir am Tisch oder als Buffet ab 20 Personen.

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

Tagungstechniken im Hotel *Goldener Adler*

In allen unseren Tagungsräumen steht Ihnen W-LAN zur Verfügung.

Die in den Tagungspauschalen enthaltene Technik (Overhead, Leinwand, Flipchart, Pinnwand & Moderatorenkoffer) ist kostenfrei.

Weitere Technik können Sie gerne hinzubuchen.

LCD-Projektor Beamer
Overheadprojektor, Flipchart
TV/Videorecorder, Leinwand
Diaprojektor, Pinnwand
Diktiergerät, Magnettafel, Plasma-Bildschirm

Weitere Geräte mieten wir gerne in Ihrem Auftrag an.
Wir bitten um rechtzeitige Reservierung Ihrer Technikausstattung.

Ferner bieten wir:

Fotokopien EUR 0,30 / Stück
Folienkopien EUR 1,00 / Stück
Telefax Inland EUR 1,60 / pro Seite
Ausland EUR 2,60 / pro Seite
zuzüglich Telefongebühren

Bei Bedarf organisieren wir für Sie:

Musiker
Fotograf
Ausflüge
Rahmenprogramm
Theaterkarten
Mietwagen
Taxi

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

Unternehmungen in Bamberg **Vorschläge für Gäste, die Bamberg näher kennenlernen möchten**

Unsere Region bietet eine Vielzahl an Freizeitmöglichkeiten. Von Theatervorstellungen, Events, kulinarischen Erlebnissen, baugeschichtlichen Kunstdenkmälern bis hin zum Museum Levi Strauß in Buttenheim, die zauberhafte fränkische Schweiz oder die Klöster Banz und Vierzehn Heiligen. Für Wellnessfans steht das Bambados Bamberg oder die Therme in Bad Staffelstein zur Verfügung.

In Franken -dem Land der Biere- ist die höchste Brauereidichte der Welt zu Hause, hier können Sie die unterschiedlichsten Geschmacksnerven anklingen lassen und Spezialitäten, wie das Rauchbier "Schlenkerla", genießen. Gerne organisieren wir für Sie Brauereiführungen und ermöglichen Ihnen das fränkische Bierdiplom zu erwerben.

Auch sind Fränkische Weine weltberühmt, von denen wir eine kleine Auswahl in unserem Haus und eine große Auswahl bei den Winzern unserer Umgebung in deren Weinkellern vorrätig haben. Zudem halten wir Informationsmaterial über Sehenswürdigkeiten und auch die regionalen Veranstaltungen des gesamten Jahres für Sie bereit. Gerne sind wir bei der Planung eines schönen Tages behilflich.

Ob ein kurzer Trip oder eine lange Reise – Hallstadt und die UNESCO-Weltkulturerbestadt Bamberg lohnen sich auf alle Fälle.

Bamberg

- Konzert- und Kongresshalle
- Stadtzentrum / Innenstadt
- Altstadt Bamberg / Klein Venedig
- Altes Rathaus
- Domberg mit Kaiserdom, Bamberger Reiter,
- Neue Residenz und Alte Hofhaltung
- Altenburg
- E.T.A. Hoffmann Theater
- Fränkische Schweiz

Umland

- Kreuzberg Hallstadt
- Kloster Banz, Kloster Vierzehnheiligen
- Schloss Seehof Memmelsdorf
- Giechburg bei Scheßlitz
- Levi Strauß Museum Buttenheim
- Schloss Pommersfelden
- Therme Bad Staffelstein
- Höhle Pottenstein, Bing Höhle
- Playmobilland Zirndorf

Selbstverständlich sind wir jederzeit gerne bei der Organisation und Planung behilflich, um den Aufenthalt im Hotel Goldener Adler so angenehm wie möglich zu gestalten. Ein entsprechendes Preisangebot stellen wir Ihnen individuell zusammen.

Bankettveranstaltungen im Hotel *Goldener Adler*

Egal welchen Anlass es zum Feiern gibt - vom Geburtstag über Hochzeiten, bis hin zu Betriebsfeiern oder Jubiläen zwischen 10 und 60 Personen ist im Goldenen Adler alles möglich.

Durch unsere unterschiedlich gestalteten Räumlichkeiten werden auch Sie schnell den passenden und für Ihren Bedarf abgestimmten Raum finden, Sie haben die Wahl: Ob unser Gewölbe-Restaurant aus dem Jahr 1793, der Blaue Salon oder das Frankenstübchen.

Ob klassisch, rustikal oder mediterran, ob Menü oder Buffet, ob schlicht oder glamourös - wir bieten Ihnen auf Wunsch auch Komplettlösungen an und stehen Ihnen mit Rat & Tat zur Seite.

Getreu nach dem Motto: "Sie feiern, wir kümmern uns um den Rest..."

Grundkosten:

Für Ihre Feierlichkeit in einem unserer separaten Räume erheben wir eine Service-Raum-Pauschale in Höhe von 80,- € pro Veranstaltung.

Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Räumlichkeiten jedoch nur in Verbindung eines gebuchten Verzehrs, welchen Sie von unserem Hause erhalten (Speisen & Getränke), zur Verfügung stellen. Räumlichkeiten mit externem oder selbst mitgebrachtem Catering vermieten wir nicht!

In unseren nachstehend genannten Menü- und Buffetpreisen sind selbstverständlich alle Kosten für Bedienung, Tischwäsche, Besteck etc. enthalten.

Dekorationskosten:

Für die Dekoration inkl. Menükarten für Ihre Veranstaltung erheben wir eine Deko-Pauschale in Höhe von 35,- € bis 30 Personen und 65,- € ab 31 Personen pro Veranstaltung. Spezielle Wunschdekoration Ihrerseits berechnen wir nach tatsächlichem Aufwand.



Cocktailempfänge

Warme Cocktailhäppchen

- Fleischklößchen in Tomatentunke
EUR 3,00
- Hähnchenspießchen mit Früchten
EUR 3,50
- Gebackener Camembert
EUR 4,00
- Kleine Rostbratwürstchen im Blätterteig
EUR 4,00
- Riesengarnelen im Bierteig
EUR 7,20

Canapées belegt mit...

- Knoblauchbrot
EUR 1,80
- Bruschetta
EUR 2,20
- Italienischer Salami und Gürkchen
EUR 2,50
- Paprika- / Kräutergervais
EUR 2,50
- Garnierter Geflügelroulade
EUR 2,50
- Kalbsleberwurst und Oliven
EUR 2,50
- Tartar von Matjes
EUR 2,50
- Tartar von Rindfleisch und Kapern
EUR 3,00
- Crème vom Schafskäse
EUR 3,00
- Geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich
EUR 3,00
- Roastbeef und Perlzwiebeln
EUR 4,00
- Geräucherter Entenbrust und Apfelmeerrettich
EUR 3,50
- Gebeiztem Lachs und Dill
EUR 4,50

Unsere **Buffet** Vorschläge

Fränkisches Fingerfood-Buffer (mundgerechte Häppchen)

Fränkische Kartoffelsuppe

Canapées mit Schinken & fränkischem Aufschnitt

Nürnberger Rostbratwürste im Blätterteig

Hähnchenwürfel auf Weißwein-Sellerie-Pürree

Gegrillter Lachs auf Minirösti

Schweinefilet im Speckmantel mit Minikloß

Apfelkühle mit Vanillesoße

EUR 16,80 pro Person

Leichtes mediterranes Vorspeisenbuffet

Minestrone

Bruschetta

Knoblauchbrot

Caprese (Tomate Mozzarella)

Griechischer Salat mit Feta und Oliven

Antipasti-Salat mit Champignon

Hähnchen-Gemüse-Spieße

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

EUR 16,80 pro Person

Mediterranes Buffet

Caprese

Salatbuffet
(Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomate)

Feta mit Oliven

Kalbs-Saltimbocca auf mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Rotbarbe auf Gemüse-Risotto
mit Reis

Panzerotti auf Basilikumtomaten **(vegetarisch)**

Tiramisu

Eiscreme

EUR 29,80 pro Person

Rustikales Buffet

Leberknödelsuppe

Salatbuffet

(Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomaten, Weißkraut, Wurstsalat)

Schweinefilet in Rahm auf Mischgemüse

Sauerbraten auf Apfelrotkraut
und Klößen

Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas

Obstkorb

Käseplatte mit Brezen

EUR 32,80 pro Person

Aufpreis Schnitzel vom Kalb:

4,00 € pro Person

Klassik Buffet

Salatbuffet

(Gurken-, Kraut-, Tomaten-, Karotten-, Paprika-, Bauern- & Shrimpssalat)

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Schweinekrustenbraten in Weißbiersauce
mit Sauerkraut, dazu Kartoffel- und Semmelknödel

Fischvariation von Zander und Seelachs in Safransauce,
dazu Gurkengemüse und Schwenkkartoffeln

Hähnchencurry mit Basmatireis und Brokkoli

Gemüserösti mit Kokossauce

Apfelküchle mit Vanillesauce

Bayrische Wintercreme mit Apfelkompott

Schwarz-weißer Pudding

EUR 32,80 pro Person

Landhaus Buffet

Salatbuffet

(Blattsalate, Gurken-, Tomaten-, Rettich-, Rotkraut-, Weißkraut- & Karottensalat)

Bruschetta

Bratwürste im Blätterteig

Kalbs-Saltimbocca auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln

Zander-Filet auf Gemüsebett, mit Reis

Panzerotti auf Basilikumtomaten (**vegetarisch**)

Krustenbraten mit Sauerkraut und Kloß (2 Sorten)

Obstsalat

Schokoladenmousse

EUR 38,50 pro Person

Adler Buffet

Salatbuffet

(Gurken-, Kraut-, Tomaten-, Karotten-, Paprika-, Bauern- & Shrimpsalat)

Maronen-Chilli-Suppe

Pikante Hähnchenbrust nach jamaikanischer Art
auf schwarzen Bohnenreis mit gebratenen Ananaswürfeln

Schweine-Schäufelr in Rauchbiersauce mit Sauerkraut und Kartoffelknödel

Lachsfiletpäckchen mit Blattspinat im Blätterteigmantel,
dazu Gemüseauswahl der Saison

Schneidestation mit Rinderfilet,
dazu Sauce Bernaise und Schlosskartoffeln

Zucchini mit Gemüse gefüllt und mit Brie überbacken

Schokoladenmousse mit Vanilleschaum

Beerengrütze mit Moccasauce

Reispudding mit tropischen Früchten

Käsebuffet

EUR 54,80 pro Person

Frühjahr-Sommer Buffet 1

Spargelsalat mit Vinaigrette
Saisonale Salatvariationen mit Champignons und Oliven
dazu Knoblauchbrot

Kalbsrückensteak an Marsalasoße, dazu Polentaplätzchen und Broccoli

Forellenfilet Müllerin Art mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Gemüselasagne

Gebackene Thailändische Milchreiskugeln auf Mangosalat

Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanilleschaum

EUR 34,00 pro Person

Frühjahr-Sommer Buffet 2

Klare Frühlingsgemüsesuppe mit Wildkräuternocken

Salatbuffet

(Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Bauernsalat)

Baguette

Schweinenackenbraten in Rauchbiersoße mit Klößen

Zanderfilet auf Gurkengemüse und Bandnudeln

Indisches Hähnchencurry mit Basmatireis

Dazu reichen wir Wokgemüse und saisonales Mischgemüse

Mangocreme

Grießpudding mit gebackener Banane

EUR 32,80 pro Person

Frühjahr-Sommer Buffet 3

Weißer Lauchsuppe mit Carpacciostreifen vom Rinderfilet und Parmesan

Salatbar mit verschiedenen Dressings
(Tomate-Mozzarella/ Spargelsalat/ Blattsalate)

Honigmelone mit Schinken

dazu Baguette

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm

Rinderhüfte medium gebraten an Sauce Bearnaise

Als weitere Beilagen reichen wir:
Gemüseauswahl, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Spätzle, Kroketten

Kaiserschmarren mit Kompott
Gläschen von zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten

EUR 33,80 pro Person

Frühjahr-Sommer Buffet 4

Spargelcremesuppe Helgoland

Salatbuffet
(Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomaten, Weißkraut, Rotkraut)

dazu Baguette

Kalbsragout Gärtnerin Art
(mit Erbsen, Bohnen, Karotten, Blumenkohl und Sauce Hollandaise)

Pilzragout auf Bandnudeln

Symphonie von Edelfischen an Safransauce

Als Beilagen servieren wir Bandnudeln & Jasminreis

Dessertauswahl
Schokoladenmousse, Mangocreme und Obstplatte

EUR 35,80 pro Person

Frühjahr-Sommer Buffet 5

Antipastisalate mit Knoblauchbrot

Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat mit Jasminreis und Zitronen-Hollandaise

Barbarieentenbrust in Madeirajus auf Maisplätzchen, dazu Broccoli

Indisches Gemüsecurry mit Brot und Riata

Schweinerückensteak auf Tomatenragout, dazu Polenta und Brokkoli

Quarkknödel mit süßem Brösel

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Eisstation

EUR 48,00 pro Person

Teilnehmer mit einer Gluten- und Lactose-Intoleranz
können davon folgende Komponenten essen:

Antipastisalate

Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat

Barbecue – Grill Buffet 1 (Sommersaison)

Salatbuffet

(Blattsalate, Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Weißkrautsalat, Tomatensalat)

Antipasti

Baguetteauswahl

Grill-Bratwurst

Fleischspieße vom Rind und Schweinerücken

Schweinesteak

SpareRips

Roastbeef vom Jungbullen am Stück gegrillt

Lachssteak in der Folie

Ofenkartoffeln mit Quark

Eisstation mit Toppings (Sirup)

Obstsalat

EUR 28,50 pro Person

Barbecue – Grill Buffet 2 (Sommersaison)

Salatbuffet
(Blattsalate, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat, Weißkrautsalat, Rettich-
Radieschen-Salat, Tomatensalat)

Baguetteauswahl

Grill-Bratwurst

Fleischspieße vom Rind und Schweinerücken

Schweinebauch

Schweinesteak

Gegrillte Knoblauch-Makrele

Hamburger mit und ohne Käse

Ofenkartoffeln mit Quark

Panzerotti mit Basilikumtomaten **(vegetarisch)**

Eisstation mit Toppings (Sirup)

Obstsalat

EUR 25,50 pro Person

Winter Buffet 1

Saisonale Salatvariationen mit Champignons und Oliven
dazu Knoblauchbrot

Geschmorter Wildschweinbraten mit Blaukraut und Spätzle

Gebratenes Zanderfilet an Pommery-Senf-Soße,
dazu Saisongemüse und Schlosskartoffeln

Rahmpilze auf Bandnudeln

Lebkuchen-Mousse mit Früchten und Sahne
Apfel-Birnen-Marzipan-Strudel mit Mandarinsalat und Vanillesauce

EUR 30,80 pro Person

Aufpreis Kalbsrücken anstatt Hirschbraten 3,- € pro Person

Winter Buffet 2

Waldpilzsuppe mit Preiselbeersahne

Salatbuffet
(Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomaten, Weißkraut, Rotkraut)

Baguette

Lachs auf Rösti

Schweinenackenbraten in Rauchbiersoße mit Klößen

Sauerbraten vom Hirsch in Rotwein-Wacholderbeeren-Soße mit Spätzle

Hähnchenbrustfilet mit Reis

Dazu reichen wir Rotkraut und saisonales Mischgemüse

Lebkuchenmousse mit Zimtpflaumen
Apfelstrudel mit Glühwein-Vanille-Sauce

EUR 32,80 pro Person

Winter Buffet 3

Leberknödelsuppe

Salatbar mit verschiedenen Dressings
(Tomate-Mozzarella/ Griechischer Salat/ Blattsalate)

Honigmelone mit Schinken

dazu Baguette

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce

Gänsebrust auf Rahmwirsing

Als weitere Beilagen reichen wir:
Rotkraut, Klöße, Spätzle, Kroketten

Tiramisu

Gläschen von zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten

EUR 32,80 pro Person

Winter Buffet 4

Maronensüppchen

Salatbuffet
(Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomaten, Weißkraut, Rotkraut)

dazu Baguette

Hirschgulasch in Sauerkirschrahm auf Apfelrotkraut

Gebratene Steinpilze auf Bandnudeln

¼ Gans (Brust & Keule) mit Bratapfel und Maronenmousse

Als Beilagen servieren wir Semmel- und Kartoffelklöße, Kroketten

Weihnachtliche Dessertauswahl
Christstollenparfait, Schokoladenmousse, Apfelstrudel

EUR 34,80 pro Person

Winter Buffet 5

Antipastisalate mit Knoblauchbrot

Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

Gänsekeule in Madeirajus auf Maisplätzchen, dazu Broccoli

Gebratene Steinpilze auf Bandnudeln

Weihnachtlicher Dessert-Teller, bestehend aus:
(wird serviert)

Christstollenparfait
Schokoladenmousse
Mangosorbet mit frischen Früchten

EUR 35,80 pro Person

Teilnehmer mit einer Gluten- und Lactose-Intoleranz
können davon folgende Komponenten essen:

Antipastisalate

Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

Mangosorbet mit frischen Früchten

Sportlerbuffet 1

Salatbuffet

(Blattsalate, Weißkraut, Paprikasalat, Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat)

Tomate-Mozzarella

Knoblauchbrot

Nudelsuppe mit Gemüseeinlage

Penne All`Arrabiata

Gemüse-Crêpes

Pochiertes Hähnchenbrustfilet auf Gemüse mit Reis

Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

Obstsalat

Bayerisch Creme im Glas

Brotkorb und Butter

EUR 24,80 pro Person

Sportlerbuffet 2

Griechischer Salat mit Feta und Oliven

Blattsalate

Buscetta

Fränkische Kartoffelsuppe mit Croutons

Gemüse-Pilz-Risotto

Spaghetti mit Fleischbällchen in Tomatensoße

Gegrilltes Putensteak auf Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Pochiertes Seelachsfilet mit Schmorgurken und Reis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Obstkorb

Brotkorb und Butter

EUR 27,80 pro Person

Winter Menü 2017

Maronen-Chillisuppe

¼ Gans mit Bratapfel und Maronenmuß,

dazu Rotkraut und Kloß

oder

Kalbsrücken rosa gebraten
in Cognacjus, dazu junges Gemüse und Rösti

Weihnachtlicher Dessertteller
(Christstollenparfait, Mousse, Mandarinsorbet)

oder

Lebkuchenparfait an Glühweinschaum

Preis pro Pers als 3 Gang Menü 32,80 €

Auch als 4 Gang Menü erhältlich zusätzlich mit:

Vorspeisenvariation mit Räucherfischmousse

und Kalbfleischterrine an Salatbukett

Preis pro Pers als 4 Gang Menü 38,80 €

Stellen Sie sich Ihr **eigenes Menü** zusammen:

Suppen

Blumenkohlcremesuppe

EUR 3,80

Tomatencremesuppe mit Crème fraîche

EUR 3,80

Fränkische Kartoffelsuppe

EUR 3,80

Doppelte Rinderkraftbrühe Célestine - mit Pfannkuchenstreifen

EUR 4,20

Gemüseterrine mit Sauce Vert

EUR 4,20

Karottencremesuppe mit Ingwersahne

EUR 4,20

Maronen-Chillisuppe (**vegetarisch, vegan**)

EUR 4,50

Festtagssuppe

EUR 4,80

Vorspeisen

Salatvariationen mit Champignons und Oliven (**vegetarisch-vegan**)

EUR 6,80

Krabbencocktail mit Toast

EUR 7,80

Rucola-Salat mit Parmesanspänen

EUR 8,50

Salatteller an Balsamico-Dressing mit Hähnchenbruststreifen und sautierten Pilzen

8,80 €

Antipasti-Salat mit FetaKäse und Oliven

EUR 9,00

Räucherlachs mit Kartoffelrösti auf Salatbukett

EUR 9,80

Vorspeisenvariation mit Räucherfischmousse und Kalbfleischterrinen an Salatbukett

EUR 10,80

Vorspeisenvariation mit Roastbeef -rosa gebraten- und gebeiztem Lachs

an Wildkräutersalat

EUR 14,80

Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten in Rauchbiersoße mit Knödel und Wirsinggemüse

EUR 12,50

Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Champignonsauce,
dazu Kroketten und Eisbergsalat

EUR 12,80

* * *

Schweinefiletmedaillons mit Tomaten und Käse überbacken
dazu Pommes frites und Salat

EUR 14,80

* * *

Schweinefiletspitzen in Rahm mit Rösti und Salat

EUR 15,80

* * *

Putensteak in Curry-Sauce, mit Reis und Salaten der Saison

EUR 12,80

* * *

Kalbs-Saltimbocca auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

EUR 18,80

¼ Gans mit Bratapfel und Maronenmus, dazu Rotkraut und Kloß (**saisonal**)

EUR 19,80

* * *

Barbarieentenbrust in Madairajus auf Broccoligemüse und Maisplätzchen

EUR 21,80

„Fränkischer Sauerbraten“ vom Rind, dazu Rotkraut und Kloß

EUR 12,80

* * *

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren dazu Kartoffeln

EUR 13,80

* * *

Kalbsrücken in Cognacjus mit jungem Gemüse und Kartoffelrösti

EUR 23,80

* * *

Gebackener Seelachs mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße

EUR 13,80

* * *

Kabeljaufilet gedünstet auf Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat

EUR 12,80

* * *

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Garnelen,

dazu Bouillonkartoffeln und Blattsalate

EUR 14,80

Vegetarisch/Vegan

Gegrilltes Gemüse mit Pilzsäckchen und Kartoffelstrudel

8,80 €

Gemüse-Kartoffel-Strudel auf Basilikumtomaten

9,80 €

Desserts

Joghurtterrine an Waldbeerenragout

EUR 4,80

Bayrische Creme mit Beerenragout

EUR 4,80

Lebkuchenparfait an Glühweinschaum (**saisonal**)

EUR 5,80

Mangosorbet mit frischen Früchten (**vegetarisch, vegan**)

EUR 5,80

Zweierlei Schokoladenparfait an Eierlikörschaum und frischen Früchten

EUR 6,80

Tiramisu mit Früchten garniert

EUR 6,80

Hausgemachte Apfelküchla mit Vanilleeis und Sahne

EUR 6,80

Duett von Schokolade und Himbeere an Zabaione

EUR 8,50

Gerne unterbreiten wir Ihnen weiter **Buffet- & Menüvorschläge** auf Anfrage
Stand 03-2017