

Sehr geehrter Gast,

Ihre Festlichkeiten und Events verdienen unsere besondere Aufmerksamkeit. Sie sollen Ihnen und Ihren Gästen Freude schenken und zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Als Veranstalter haben Sie das Ziel, ein perfekter Gastgeber zu sein. Wir stehen Ihnen dabei gerne zur Seite. Mit unseren vielseitigen gastronomischen Angeboten und unserem erstklassigen Service werden Ihre Veranstaltungen zu einem vollen Erfolg.

Für detaillierte Ausarbeitungen und die Planung Ihrer Veranstaltungen steht Ihnen die Leitung unseres Hauses gerne mit kompetenten Anregungen zur Verfügung.

All unsere Speisen werden sorgfältig und aus marktfrischen Waren zubereitet. Zur Sicherstellung unserer besonderen Qualitätsansprüche bitten wir Sie, Ihre Bestellung nicht später als sechs Tage vor Ihrer Veranstaltung eintreffen zu lassen.

Um Ihnen im Rahmen einer individuellen Beratung unsere ungeteilte Aufmerksamkeit zukommen zu lassen, bitten wir Sie, einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Sie erreichen uns jederzeit über unsere E-Mailadresse kaiserquelle@aol.com sowie unter der Telefonnummer 05341 - 85 78 0.

Die Hotelleitung und das gesamte Hotel Kaiserquelle Team freuen sich, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Candle-Light Dinner

4-Gang Menü



1 Glas Sekt

Ochsenschwanzsuppe

Gemischter Vorspeisenteller

Rosa gebratenes Schweinefilet
auf Rotweinsoße
mit frischen Champignons,
Broccoli und Croquetten

Gourmeteis Vanille
an heißen Kirschen

Für 2 Personen

Nur 38,50 €

All inclusive

Das Spitzangebot für Ihre Festlichkeiten jeder Art

6 Stunden	
b.) ab 31 Personen	€ 39,00
c.) 21 bis 30 Personen	€ 42,00
d.) 15 bis 20 Personen	€ 46,00

jede weitere Stunde	€ 5,50 Aufschlag p.P.
ab der 8. Stunde	€ 2,50 Aufschlag p.P.

Beispiel:

39,00 € p. P. 6 Stunden
(ab 31 Personen)
von 18.00 Uhr bis 00.00 Uhr morgens

44,50 € p.P. 7 Stunden
(ab 31 Personen)
von 18.00 Uhr bis 1.00 Uhr morgens

50,00 € p. P. 8 Stunden
(ab 31 Personen)
von 17.00 Uhr bis 1.00 Uhr morgens

Personalkosten:

Verlängert sich Ihre Veranstaltung über die bestellte all incl. Zeit hinaus, ohne vereinbarten Aufschlag, berechnen wir ab der 2. Stunde Überziehung, pro Stunde € 30,00 Personalkosten. Getränke werden extra berechnet.

Leistungen:

* Die am Vortag der Veranstaltung bis 15.00 Uhr gemeldeten Personen sind Grundlage für die Abrechnung. Sollten wider Erwarten mehr Gäste kommen, als gemeldet sind, werden diese gesondert verrechnet. Nicht erscheinen von Gästen berechtigt nicht zum Abzug irgendwelcher bestellten Leistungen.

- * Stellen der Tafelform oder Tische nach Ihren Wünschen.
- * Tischwäsche und Stoffservietten, Farbe nach Wunsch.
- * Tischschmuck: Kerzen und Blumengestecke angepasst.
- * Eindecken der Tafel oder Tische nach Ihren Wünschen.
- * Speziell für Ihre Feier gefertigte Menükarten mit Namen.
- * Sektempfang, wahlweise mit Orangensaft.
- * Alle Getränke lt. Getränkekarte auf Seite

[Alle Getränke werden einzeln in vorgegebener Maßeinheit gereicht. Das Bestellen von mehrfach Mengen p.P ist nicht möglich. Flaschenweise servieren ist nur unter Bezahlung des Gesamtwertes möglich. Eine Rückrechnung erfolgt nicht.]

Nicht enthalten: Sekt nach Wahl, Champagner, Chivas Regal, Dimpel 12 years old, Jack Daniels, Cognac Hennessy, Cognac Remy Martin, Französische Obstwässer, Flaschen Weine 0,7 L.]

* Eigene Wunschgetränke können mitgebracht werden, ohne Gutscheifen.

* Landhausbuffet (kalt-warm) Wert € 22,50 inkl. .Seite

* Höherwertige Buffets werden + Differenz zum Landhausbuffet berechnet

* Suppen servieren wir einheitlich vorweg.

* Kaffee und Kuchenbuffet.

* Kuchen kann mitgebracht werden.

* Kinder bis 3 Jahren frei

* Kinder ab 3 bis 6 Jahre 25 %, 6 Jahre bis 12 Jahre 50 %.

* Dem Vermählungs- Pärchen schenken wir am Tag der Hochzeit bzw. Feier 1 Übernachtung (ab 40 Personen) im Hochzeitzimmer .

Zum Frühstücksbuffet sind Sie und beide Elternpaare ebenso herzlich eingeladen.

Der Vorteil für Sie:

All-inclusive-Feier heißt bei uns: Sie lehnen sich zurück, genießen und widmen sich ganz Ihren Gästen. Wir organisieren Ihre Feier, sorgen für einen reibungslosen Ablauf und übernehmen den reichhaltigen Service – erledigen also den Rest. So wird Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste garantiert ein unvergessenes Erlebnis, und das ganz ohne den üblichen Vorbereitungsstress. Sie brauchen sich um nichts kümmern, Sie wissen im Voraus, wie viel Ihre Festlichkeit oder Veranstaltung kostet. Änderungen nur mit Aufpreis möglich.

Köstliche Canapès

Kochschinken mit Ananas	1,45 €	Französischer Camembert	1,70 €
Kasslerlachs mit Meerrettich	1,45 €	Edelpilzkäse	1,85 €
Ungarische Salami mit Cornichons	1,45 €	Butterkäse mit Tomate	1,50 €
Bierwurst mit Tomaten	1,30 €	Emmentaler mit Salzgebäck	1,50 €
Mortadella mit Oliven	1,30 €	Gouda mit Weintrauben	1,50 €
Frisches Mett mit Zwiebeln	1,45 €	Rahmkäse	1,45 €
Fleischsalat	1,50 €		
Roastbeef mit Sahnemeerrettich	1,85 €		
Schwarzwälder Schinken, gewürfelt	1,95 €	Vegetarische Canapès	
Lachsschinken mit Kiwi	2,60 €	Tomate mit Zwiebeln	1,30 €
		Gurke mit Maiskölbchen	1,40 €
Norweger Räucherlachs	2,25 €	Paprika rot, grün	1,40 €
Krabbensalat in Frenchcreme	2,60 €	Radiccio mit Chicorée	1,50 €
Pfeffermakrelen-Filet	2,00 €	Möhren gekocht, mit Oliven	1,50 €
Forellenfilet, Preiselbeersahne	2,30 €	Saures Gemüse	1,50 €
Steinhuder Räucheraal	2,50 €		
Echter Matjes mit Zwiebelringen	2,00 €		
Bismarckhering	1,80 €		
Schweinemedallions mit Weintraube	2,30 €		
Rinderfiletmedallions mit Eischeibe	3,40 €		
Entenbrust geräuchert mit Apfelsine	4,00 €		
Putenbrust geräuchert mit Kirschen	2,00 €		
Hähnchenbrust mit Früchten	1,85 €		

Menüverschläge

Ab 10 Personen / Änderungen nach Absprache möglich

Menü 1	16,00 €	Menü 5	19,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnahaube		Crème Dubarry	
Schweinebraten im Kräutermantel		Cordon bleu „Spezial“	
Mischpilze in Rahm, Speckbohnen, Blumenkohlröschen, Erbsen und Möhren		Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse und Kräuterkampignons, paniert gebacken	
Petersilienkartoffeln		Lyoner Kartoffeln und junge Erbsen	
Fürst-Pückler Eisschnitte mit Sahne		Obstsalat mit Marascino mariniert und Sahnahaube	
Menü 2	18,00 €	Menü 6	20,00 €
Hühnerkraftbrühe mit Streifen von Gemüse		Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit in Streifen geschnittenen Kräuterpfannkuchen	
Hähnchenfleisch und Reiseinlage		Schweinefilet „Golden Gate“	
Rinderbraten und Schweinebraten in feiner Champignonrahmsauce		Gebratene Schweinemedallions, belegt mit Pfirsichhälften mit Sc. Choron	
Apfelrotkohl, Erbsen, Möhren, Blumenkohl		Kartoffelkroketten	
Bohnen im Speckmantel, Spargel, Rosenkohl		Feiner, gemischter Salat	
Kartoffelkroketten		Mousse au Chocolate	
Fruchteis mit Cocktailfrüchten			
Menü 3	19,00 €	Menü 7	21,00 €
Broccolicreme		Tomatencremesuppe	
Gespickte Putenbrust gebraten in Weißweinsoße und gerösteten Mandeln		mit Gin und Sahnahaube	
gebratene Ananasscheiben		Wiener Zwiebelrostbraten	
In Butter geschwenkte junge Erbsen, junge ganze Möhren und Blumenkohlröschen		Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln	
Schwäbische Spätzle, gebratene Serviettenknödel		Backkartoffeln	
Apfelstrudel mit Eis, Vanillesoße u. Sahne		Feiner gemischter Salat	
		Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße	
Menü 4	22,50 €	Menü 8	30,00 €
Rinderkraftbrühe		Klare Ochsenschwanzsuppe	
mit Fleischklößchen und Eierstich		mit Sherry verfeinert	
Schweinefiletmedallions vom Grill in Rotweinsoße, Champignonköpfe in Rahm		Gemischter Vorspeiseteller	
Broccoli mit Sc. Hollandaise überbacken		Hirschbraten „Jäger Art“ mit Apfelrotkohl, Croquetten, Preiselbeerbirne	
Herzoginkartoffeln		Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	
Vanillecreme mit Kirschmark			

Menü - Baukasten

Ab 10 Personen und ab mindestens 3-Gänge

Kalte Vorspeisen

KV2	Cocktail von Krabben in leichtem Frenchdressing, Ananas, Champignons	9,00 €
KV2	Forellenfilet wacholdergeräuchert Sahnemeerrettich, Schwarzbrot, Butter	9,50 €
KV3	Steinhuder Räucheraal reich garniert, Toast und Butter	10,00 €
KV4	Nordischer Räucherlachs auf Zitronenbutter-Toast, Sahnemeerrettich	9,50 €
KV5	Geflügelsalat „Princess“ in Currycreme, Ananas, Spargel, Toast	6,90 €
KV6	Gemüsecocktail aus Gemüseallerlei, leichtes Dressing, Toast	5,50 €

Suppen

S1	Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse	3,50 €
S2	Hühnerkraftbrühe Hähnchenfleisch, Gemüse, Reiseinlage	3,90 €
S3	Champignoncremesuppe frisch zubereitet	4,00 €
S4	Tomatencremesuppe mit Gin und Reiseinlage	4,20 €
S5	Hamburger Krebssuppe	4,90 €
S6	Kartoffelcreme Schwedischer Art mit Garnelen	5,60 €

Warme Vorspeisen

WV1	Meeresfrüchtespieß auf Sc. Choron, Toast	5,90 €
WV2	Schneckenragout im Toastrand	7,40 €
WV3	Kaiser-Pastete gefüllt mit feinem Ragout	6,50 €
WV4	Champignons gebacken Sc. Remoulade	5,90 €
WV5	Zungenragout im Pastetchen	6,50 €

S7	Ungarische Gulaschsuppe	4,50 €
S8	Gemüsecreme mit Chesterstange	3,20 €
S9	Klare Oxtailsoup Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange	4,00 €
S10	Hochzeitsuppe Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen Fadennudeln, Eierstich und Fleischklößen	3,90 €
S11	Serbische Bohnensuppe mit Rauchfleisch	4,50 €

Menü - Baukasten

Ab 10 Personen und ab mindestens 3-Gänge

Hauptgerichte

H1	Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons in Rahmsoße, feine junge Erbsen, Schweizer Rösti	13,00 €	H8	Oberharzer Rehbraten auf Wacholderrahmsoße, Pfifferlinge, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Mandelkroketten	24,00 €
H2	Poulardenbrüstchen „Florentina“ gefüllt mit Spinat und Schinken auf Weißweinsoße, Rosmarinkartoffeln, Gemüseplatte mit Blumenkohl, grüne Princessbohnen, Maisgemüse	14,00 €	H9	Schweinefilet-Medaillons „Mailänder Art“ in Eihülle gebacken, Spaghetti mit Tomatensoße provincial, Salat	17,00 €
H3	Putenmedaillons auf gerösteten Champignons, Rahmsoße, gebackene Ananas Rosenkohl mit Speckstippen, Mandelreis	15,00 €	H10	Medaillons vom Schweinefilet „Princess“ belegt mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise, Macairekartoffeln	16,30 €
H4	Lammkeule „Provincial“ auf Tomatconcassée, Bohnenbündchen und Backkartoffeln	15,50 €	H11	Riesengarnelen ausgelöst am Spieß, Sc. Bombay Style; auf buntem Paprikareis, Salatteller	21,90 €
H5	Lammrückenmedaillons auf Rosmarinjus, Rosenkohl und Kartoffel-Champignongratin	19,00 €	H12	Pochiertes Lachsfilet auf feinen Gemüsestreifen, Sc. Bernaise, Kräuterkartoffeln	17,00 €
H6	Odenwalder Hirschedelgulasch mit gebratenen Mischpilzen, Apfelrotkohl und Semmelknödel	15,50 €			
H7	Hirschkalbsbraten „Baden-Baden“ in feinstem Rotweinrahm, Stockschwämmchen, Preiselbeerbirne, Butterrosenkohl und Spätzle	21,50 €			

Menü - Baukasten

Ab 10 Personen und ab mindestens 3-Gänge

Desserts

D1	Rote Grütze mit Vanillesoße	3,20 €
D2	Marinierter Obstsalat aus frischen Früchten	4,00 €
D3	Birne „Helene“	4,50 €
D4	Pfirsich-Melba	5,00 €
D5	Bananensplitt	5,00 €
D6	Nussbecher	5,00 €
D7	Vanille-Eis mit heißen Schattenmorellen	5,00 €
D8	Gebackene Banane auf Honigsoße	4,80 €
D9	Omelette „Surprise“ mit Karamel- und Preiselbeersoße	8,50 €
D10	Gebackene Apfelscheiben auf Vanillesoße	4,50 €
D11	Käsevariation mit Pumpnickel	6,50 €

Mitternachtssuppen

S1	Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse	3,50 €
S2	Hühnerkraftbrühe Hähnchenfleisch, Gemüse, Reiseinlage	3,90 €
S3	Champignoncremesuppe frisch zubereitet	4,00 €
S4	Tomatencremesuppe mit Gin und Reiseinlage	4,20 €
S5	Hamburger Kresssuppe	4,90 €
S6	Kartoffelcreme Schwedischer Art mit Garnelen	5,60 €
S7	Ungarische Gulaschsuppe	4,50 €
S8	Gemüsecreme mit Chesterstange	3,20 €
S9	Klare Oxtailsoup Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange	4,00 €
S10	Hochzeitsuppe Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen Fadennudeln, Eierstich und Fleischklößen	3,90 €
S11	Serbische Bohnensuppe mit Rauchfleisch	4,50 €

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen
französisches Weißbrot

Landhaus-Buffer

Ab 20 Personen ... 18,90 € pro Person

Champignoncreme
Brathuhn im eigenen Saft mit Reis
Bayrischer Fleischkäse mit Bratkartoffeln

oder

Gemüsecreme
Nackenbraten mit jungem Gemüse
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Reis und Champignons

Bratenplatte, garniert mit sauren Gurken

Frisches Mett mit Zwiebelringen
Schinkenröllchen, gefüllt mit Stangenspargel
Kasselerrücken, garniert mit Oliven

Geflügelplatte mit Ananasscheiben
und gefüllten Eiern nett garniert
Kartoffel-, Kraut-, Tomaten-, Gurken- und grüner Salat

Käseauswahl mit Weintrauben

Variationen von Makrelenfilet, Matjesröllchen, Bratroller

Saucen: Frenchdressing, Sc. Vinaigrette, Sc. Remoulade, Senf
Sahneerrettich

Brotauswahl und Butter

Rote Grütze mit Vanillesoße

Kaiserquellen - Buffet

Ab 20 Personen ... 20,00 € pro Person

Schinkenmettgut mit Zwiebelringen garniert

Geflügelplatte mit Ananas und gefüllten Eiern nett garniert

Kasselerrücken, garniert mit Oliven

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Hausgemachtes Sauerfleisch

Roastbeef, rosa gebraten
mit frischer Ananas

Schinkenröllchen, gefüllt mit Stangenspargel

Mettwurst, Blutwurst, Schinken, Debreciner, Hackfleischbällchen

Geflügel-, Kartoffel-, Kraut-, Möhren-
Gurken- und Tomatensalat

Käseauswahl mit Weintrauben

Forellenfilet, Räucherlachs, Pfeffermakrele, Bratroller, Rollmöpse

Saucen: Frenchdressing, Sc. Vinaigrette, Sc. Remoulade, Senf
Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne

Brotauswahl und Butter

Rote Grütze, Erdbeer- und Schokocreme

Europa - Buffet

Ab 20 Personen ... 24,00 € pro Person

Warm:

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Putenbruststreifen in Sahnesoße und Spätzle

Kalt:

Geflügelplatte mit Ananas, bunt garniert

Schiffchen von der Melone, mit Schwarzwälder Schinken

Roastbeef, rosa gebraten
mit Preiselbeersahne und frischer Ananas

Schinkenröllchen, gefüllt mit Stangenspargel

Schinkenmettgut, Debreciner, Hackfleischbällchen

Gefüllte Eier auf Gemüsesalat

Nudel-, Kartoffel-, Weißkohl-, Waldorf-,
Tomatensalat und grüne Salate

Käseauswahl mit Weintrauben

Matjesfilet, Räucherlachs, Makrelenfilet, Scampi, Kaviar-Eier

Saucen: French- und Joghurtdressing, Sc. Vinaigrette, Sahnemeerrettich,
Priselbeersahne

Brotauswahl und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat mit Himbeergeist und Rosinen,
Erdbeer- und Schokoladencreme

Gourmet - Buffet

Ab 30 Personen ... 27,00 € pro Person

Warm:

Medaillons vom Schweinelendchen in Sc. Bordelaise,
mit gebratenen Serviettenknödeln

Kalt:

Kalbslebermousse auf Apfelsinenscheiben

Avocados, gefüllt mit Shrimpscocktail

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder-Schinken
Schinkenröllchen mit Spargel

Zarte Medaillons aus dem Schweinefilet,
dazu gefüllter Pfirsich mit Sahnequark

Roastbeef, rosa gebraten mit frischer Ananas

Geflügel-, Kartoffel-, griechischer Salat mit Schafskäse,
Tomaten-, Waldorf- und Husumer Krabbensalat

Käseauswahl mit Weintrauben

Fischvariationen:

Forellenfilet, Räucherlachs, Pfeffermakrele, Aal, Scampi,
garniert mit gefüllten Eierhälften

Saucen: Italiadressing, Sc. Vinaigrette, Sc. Remoulade
Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne

Brotauswahl und Butter

Vanillecreme, Mousse au chocolat, Obstsalat, mariniert mit Marascino

Gala - Buffet

Ab 30 Personen ... 37,00 € pro Person

Warm:

Broccolicreme

Schweinefilet in Blätterteig, Sc. Bordelaise

Kalt:

Truthahn und geräucherte Entenbrust, umlegt mit
exotischen Obstvariationen

Parma-Schinken auf Melonenspalten

Odenwalder Wildpastete mit Rotweinbirne,
ganzer rosa gebratener Hirschrücken, Hirschmedaillons

Fischvariationen:

Babyhummer, umlegt mit ganzen Scampi,
Steinhuder Räucheraal, Harzer Forellenfilet,
Scheiben vom Räucherlachs und gebeizter Graved Lachs

Salat von Eismeershrimps im Cocktailglas

Zucchini-Paprika-Maissalat, Eiersalat mit Schinkenstreifen, Teufelssalat,
Matjessalat in Dillcreme, grüne Salate

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

Gemischter Brotkorb und Butterspezialitäten

Saucen: Frenchdressing, Sc. Vinaigrette, Sc. Remoulade
Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne, Sc. Cumberland

Fächer von frischen Kiwis mit Whiskyrosinen
Gourmet-Eiscreme Vanille und Nuß, heiße Rum-Kirschen

Ergänzungen zum Buffet

Warme Speisen

Geschnetzeltes „Gyros-Art“ mit Zaziki	6,00 €	Fleischspießchen in Paprikasoße, Reis	6,00 €
Kasseler im Blätterteig mit Ananas	8,00 €	Civapcici vom feinsten Mett, Pommes frites	6,10 €
Schweinefilet im Blätterteig	12,00 €	Sahnegeschnetzeltes mit Rösti	8,00 €
Schinken im Brotteig	10,00 €	Putenbrustfilet mit Früchten in Curryrahmsauce und Butterreis	8,00 €
Spanferkel gegrillt im Ganzen (ab 20 Personen)	11,00 €	Schweinelenochen in Rotweinsauce, Kroketten	10,00 €
Spießbraten rustikal gewürzter Nackenbraten	7,00 €	Ochsenbrust in Meerrettichsauce, Bratkartoffeln	8,00 €
Gefüllter Nackenbraten mit feiner Pfefferrahmsauce	6,90 €	Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Serviettenknödeln	11,00 €
Saftiger Kasselerbraten mit Ananasscheiben	6,00 €	Argentinisches Roastbeef im Ganzen, Pfefferrahmsauce, Bandnudeln	11,50 €
Nürnberger Würstchen auf Kraut	5,00 €		

Desserts

Gourmet Vanilleeis, Schokoladeneis, oder Erdbeereis	4,10 €	Erdbeer-, Vanille-, Nuß- oder Schokoladencreme	3,40 €
Heiße Kirschen oder Himbeeren	1,10 €	Mouse au chocolat	4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,20 €	Quarkpalatschinken mit Rosinen	4,50 €
Götterspeise rot oder grün mit Vanillesauce	2,40 €	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	2,20 €

Wir liefern auch alles außer Haus!

ohne Buffet als Einzelgericht + 25 % Aufschlag incl. 1 Beilage

Brunchbuffet

Frühstück zum Selbstzusammenstellen

Kaffee, Kaffee Haag Tee, heiße Trinkschokolade, soviel Sie möchten	3,60 €	Norwegischer Räucherlachs Sahnemeerrettich	4,50 €
Konfitüre Honig oder Nutella	1,00 €	Ostseeaal geräuchert	5,10 €
Frische Frühstückswurst gemischt	1,50 €	Rollmöpfe und Bratroller	2,00 €
Gekochter Schinken	1,60 €	Krabbencocktail portionsweise angerichtet	3,90 €
Rohe Schinkenspezialitäten	2,00 €	Obstkorb	1,90 €
Kasselerlachs	1,50 €	Butter Brötchen und Brotauswahl	1,70 €
Kalbslebermousse	1,50 €	Salate von Tomate, Gurke, Kraut oder Möhren	1,60 €
Käseglocke	2,50 €	Salate Kartoffel-, Nudel- oder Eisbergsalat	1,95 €
Müsli-Ecke	2,50 €	Fleischsalat Geflügel- oder Rindfleischsalat	2,40 €
Frischmilch Orangen- oder Traubensaft	2,40 €	Teufels-, Schopska- oder Waldorfsalat	2,70 €
Gekochte Eier	0,90 €		
Rühreier mit Schinken	2,50 €		
Spiegeleier	1,50 €		
Nürnberger Rostbratwürstchen	4,35 €		
Gebratene Speckscheiben	0,90 €		

Mittagessen

Siehe Ergänzungen zum Buffet

Alle Preise gelten pro Person

Deftige Extras

Gaumenfreuden

GF1 Harzer Wurstteller 8,20 €
diverse Wurstsorten, Mett,
Harzer Käse, Brotsortiment
und Butter

GF2 Lothringer Aufschnitt-Teller 9,50 €
gekochter Schinken, Braten,
Wurst, Rollmops, Käse,
Brotsortiment und Butter

GF3 Niedersächsische 12,00 €
kalte Platte
für 4 Personen
gekochter und roher Schinken,
Schlachtewurst, Mett, Rollmops,
Makrele, Ei und Käse, Weißkohl-
und Kartoffelsalat, Gurke, Tomate,
Brotvariationen und Butter

Eintöpfe

E1 Oma's Suppentopf 8,60 €
mit Gemüseeinlage,
Grießklößchen und
Hochrippe vom Rind

E2 Ländlicher Erbsen-Eintopf 6,60 €
mit Rauchfleisch

E3 Nostalgischer 6,60 €
Linsen-Eintopf
mit Würstchen

E4 Frischer Bohnen-Eintopf 6,60 €
mit gewürfeltem Schinken

Zu jedem Eintopfgericht servieren wir
verschiedene Brotsorten.

Prinzenschmaus

Warmes Fladenbrot mit Zwiebelschmalz

Ochsensud mit feingeschnittenen Kräuterflädle

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermus, dazu frisches Bauernbrot

Zitronensorbet

Gebratenes Stelzenfleisch auf Ananaskraut und Serviettenknödel

Frische Früchte auf Weinschaumcreme

€ 35,00

Ab 10 Personen

incl. Getränke (Wein, Bier, Korn)

€ 48,00

Maximale Getränke-Verzehrdauer 5 Stunden

Zigeunergelage

Brockensuppe in Brotschale

Gebackenes vom Huhn mit verschiedenen Soßen

Frische Salatkomposition

Jungschweinsbraten am Holzbrett,
dazu Röstzwiebeln und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Ofenfrischer Plattenkuchen, verschieden gefüllt
mit Preiselbeeren und Rosinenquark

hausgemachter Ziegenkäse mit saurem Gemüse

Salzgebäck, frische Brezel

€ 29,00

Buchbar ab 10 Personen
inkl. Getränke (Wein, Bier, Korn)

€ 44,00

Maximale Getränke-Verzehrdauer 5 Stunden

Alle Preise gelten pro Person

Kaisertafel

Jagdtrunk aus feinstem Obstwasser

Frisches Zwiebelbrot mit Kräuterbutter

Frische Gemüsehappen

Kaisersud nach altem Rezept
Eine Suppe aus kräftigem Ochsenfleisch,
feine Streifen vom Wurzelwerk und kleine Fleischstückchen

Geräucherter Kaiserschinken mit sauren Gurken

trockener Rotwein vom Faß zum Selberzapfen

Ganze Keule der frisch gejagten Wildsau,
vom Küchenmeister und seinen Gehilfen am Tisch zerlegt
dazu Semmelknödel, Backpflaumen und Rotkraut

Gebackene Käsestangen mit Preiselbeeren

Kaiserkaffee mit heißem Marsala

€ 45,00

ab 10 Personen

Buchbar ab 10 Personen
inkl. Getränke (Wein, Bier, Korn)

€ 60,00

Maximale Getränke-Verzehrdauer 5 Stunden

Alle Preise gelten pro Person

Mittelalterliche Tafelrunde

*Im Lenz friss mit Musikeit, im Sommer macht dir Schlemmen Freud.
Des Herbstes Früchte du immer kost, im Winter iss nach aller Lust.*

IX GANG SPEISENFOLGE DER MITTELALTERLICHEN TAFELRUNDE

I

Schmalz, Quark und Buttervariation mit Bauernbrot

II

Brockensuppe mit Fleischhappen in Brotschale

III

Hähnchenstücke gebraten mit Tunke

IV

Saures und Vitaminhappen

V

Stelzenfleisch am Knochen gebraten
Wurzelgemüse und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

VI

Apfelscheiben gebacken auf Weinsoße

VII

Käschappen

VIII

Zuckerkuchen

IX

Zur Verdauung hochprozentiger Geist

GETRÄNKE:

Met, Gerstensaft und null Prozent Gesöff,

35,00 Silberlinge

19.30 bis 23.00 Uhr

Tagungs-Angebote

Ambiente und exklusiver Rund-um-Service

Tagungspauschale 1

Tagungsraum
3 Gang-Mittagessen

14,00 € pro Person

Tagungspauschale 2

Tagungsraum

Vormittags: Kaffee, Tee, Saft, belegte Brötchen und 2-Gang-Mittagessen

Nachmittags: Kaffee, Tee, Saft, versch. Kuchen

25,00 € pro Person

Tagungspauschale 3

Tagungsraum

Vormittags: Kaffee, Tee, Saft, belegte Brötchen und 2-Gang-Mittagessen
Tagungsgetränke, Obst, Joghurt, Canapees

Nachmittags: Kaffee, Tee, Saft, verschiedene Kuchen

30,00 € pro Person

Tagungspauschale 4

wie 3, zusätzlich mit einer Übernachtung im EZ

80,00 € pro Person

zzgl. Abendessen 89,00 € pro Person

Fragen Sie uns nach besonderen Events in unserer Region!
Tagungsgeräte jeder Art möglich, sowie Räumlichkeiten von 4 bis 100 Personen
Rednerpult, Overhead-Projektor, Pin-Wand, Video, Beamer, Leinwand, Flip-Chart im Preis inbegriffen.

Kaffee und Kuchen

Für Veranstaltungen ab 50 Personen

Kaffee

Frisch ausgeschrieben aus großen Warmhaltekanne	
Tasse Kaffee	1,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	1,65 €
Tasse Tee	1,60 €
Tasse Kakao	1,60 €

Kaffee pauschal

Pauschalpreis (Preis pro Person)	3,60 €
----------------------------------	--------

Ab der angegebenen Kaffeezeit trinken Sie soviel von den oben genannten Kaffeegetränken, wie Sie möchten.

Trauerfeiern

Gedeck für Trauerfeiern (ab 10 Personen, Preis pro Person)	10,00 €
--	---------

Kaffee, Tee, Kakao satt, 2 halbe verschieden belegte Brötchen, 1 Stück Zucker- und 1 Stück StreuBELkuchen

Wie oben zzgl. Suppe nach Wahl (Preis pro Person)	14,00 €
---	---------

Kuchen

Tellergeld für mitgebrachten Kuchen (Preis pro Person)	1,30 €
--	--------

Kuchen und Torten

Käsesahnetorte 16 Stück, Preis pro Stück	1,90 €
Schwarzwälder Kirschtorte 16 Stück, Preis pro Stück	1,90 €
Herren - oder Nuß-Sahnetorte 16 Stück, Preis pro Stück	2,20 €
Diverse Obstböden 12 Stück, Preis pro Stück	1,90 €
Trockener, ungefüllter Kuchen diverse Sorten, Preis pro Stück	1,60 €
Mohn-, Käse-, Apfel- oder gefüllter Kuchen, Preis pro Stück	1,80 €

Tischdekoration

Blumengestecke pro Stück	10,00 €
Weißer oder rosa Tischdecken und bei Menüs Stoffservietten, Farbe nach Wunsch	

Kinder bis 3 Jahre frei
bis 10 Jahre 50 % Preisnachlass

Getränkekarte

Gäste die „all inklusive“ gewählt haben, sind alle hier aufgeführten Getränke erhältlich. Alle Getränke werden einzeln in vorgegebener Maßeinheit gereicht. Das Bestellen von mehrfach Mengen p.P ist nicht möglich. Flaschenweise servieren ist nur unter Bezahlung des Gesamtwertes möglich.
Nicht enthalten: Sekt nach Wahl, Champagner, Chivas Regal, Dimpel 12 years old, Jack Daniels, Cognac Hennessy, Cognac Remy Martin, Französische Obstwässer, Flaschen Weine 0,7 l

All inklusive Gäste können auch Ihr Lieblingsgetränk mitbringen ohne Aufschlag oder Abzug.

Fass Biere

0,3 Carlsberg Pils	
0,3 Holsten Pils	
0,5/0,3 Franziskaner Hefe	
0,3 Duckstein Pils	

Flaschenbiere

0,33 Holsten alkoholfrei	
0,33 Vita Malz Malzbier ¹	
0,5 Weizenbier Franzisk. Dunkel	
0,5 Weizenbier Franzisk. Kristall	
0,5 Weizenbier Franzisk. alk. frei	

Erfrischungsgetränke

0,3 Coca Cola ^{1,3}	
0,3 Coca Cola light ^{1,3,5,6}	
0,3 Fanta ^{1,7}	
0,3 Zitronen Limonade ^{5,6}	
0,7 Gerolsteiner Sprudel	
0,7 Gerolsteiner Medium	
0,3 Granini Orangensaft 100%	
0,3 Granini Apfelsaft 100%	
0,2 Becker's Kirschnektar	
0,2 Becker's Traubensaft	
0,2 Becker's Bananennektar	
0,3 Bitter Lemon ^{4,7}	
0,3 Tonic Water ⁴	
0,3 Ginger Ale ¹	

Obstwässer 2cl

Himbeergeist	40%
Kirschwasser	40%
Birnengeist	40%
Obstler	40%

Aperitif

5cl Martini Bianco	15%
5cl Martini Rosso	15%
5cl Sherry	15%
5cl Campari Orange ¹	25%
5cl Ramazotti	30%
0,1 Glas Sekt Hausmarke	11%

Weinbrand 2cl

Asbach Uralt	38%
Mariacron	38%
Chantré	38%
Metaxa 5****	40%

Whisky 2cl Bourbon

Jim Beam	40%
----------	-----

Whisky 2cl Scotch

Ballantines	40%
Johnny Walker	40%

Spirituosen 2cl

Fürst Bismarck	38%
Malteser Aquavit	40%
Jubiläums Aquavit	40%
Linie Aquavit	40%
Apfelkorn	21%
Bacardi	38%
Calvados	40%
Wodka Gorbatschow	40%
Tequila	40%
Friesengeist	56%
Grappa	40%
Pernod ¹	40%
Feigling	21%
Marsala mit Sahne	14,8%

Kräuter, Liköre und Bitter 2cl

Fernet Branca	42%
Fernet Branca Menta	40%
Jägermeister	35%
Kümmeling	35%
Bols u. Liköre	34%
Baileys Irish cream	38%

Kaffeespezialitäten und heiße Getränke

Glas Grog vom Rum	
Glas Glühwein	
Tasse Kakao	
Cappuccino ³	
Espresso ³	
Latte macchiato ³	
Milchkaffee ³	
Kaffee Getränke	
Tasse Kaffee ³	
Pott Kaffee ³	
Kännchen Kaffee ³	
Tasse Kaffee Coff. frei	
Kännchen Kaffee Coff. frei	
Glas Tee, Meißner, div. Sorten	

Weißweine (0,25 l. Karaffe)

Oppenheimer Krötenbrunnen	
Rheinhessen Thomas Rath, lieblich, mild	10 %
Riesling Mosel-Saar-Ruwer, halbtrocken spritzig, blumig	11 %
2003er Grauer Burgunder Wasenweiler eG Qualitätswein, trocken	13 %
Vin d'Alsace Edelzwicker A. Zirnelt, France gehaltvoll, kräftig, trocken	11 %
Frascati D.O.C. Italien, spritzig	11,5%
Pino Grigio, Italien, süffig, trocken	11,5%

Rotweine (0,25 l. Karaffe)

Dornfelder, trocken, o. halbtrocken, süß	12 %
Chianti D.O.C.G. Italien, trocken	12 %
Lambrusco dell'Emilia Italien spritzig, perlig, lieblich	9 %
Blauer Portugieser Weißherbst Rheinhessen, halbtrocken	10,5%

Die Jahreszahlen entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Weinkarte.