

## *Bankettmappe*



***Hotel „Am Burgholz“ GmbH, Am Burgholz 30, 99891 Bad Tabarz***

*Telefon: 03 62 59 – 5 40, Telefax 03 62 59 – 54 100*

*E-Mail: [info@hotel-am-burgholz.de](mailto:info@hotel-am-burgholz.de)*

*Internet: [www.hotel-am-burgholz.de](http://www.hotel-am-burgholz.de)*

## Thüringer Buffet



### *kalt*

*Variationen von Schinken, Thüringer Wurst  
und frischem Schweinehack vom Brett*

*Räucherfischauswahl*

*Käsearrangement mit frischem Obst*

*Hausgemachte Salate wie Eiersalat und  
Heringssalat nach Thüringer Hausfrauen Art*

*Rohkostsalate nach Angebot der Saison*

*Schinkenröllchen mit Meerrettich  
Pumpernickel mit Frischkäse*

*Brötchen und Schinken –Zwiebelbrot*

### *warm*

*Schweinekammbraten in Köstritzer Schwarzbiersauce  
Thüringer Rinderrouladen  
dazu Sauerkraut und Rotkohl  
mit Thüringer Klößen und Kartoffeln  
Hähnchengeschnetzeltes in Edelpilzsauce dazu Gemüsespätzle*

*Apfelstrudel  
Fruchtgrütze mit Vanillesauce  
Schokoladencreme mit Sahne*



**pro Person 30,00 €**  
*(ab 20 Personen)*

# Grillbuffet



## *Spezialitäten vom Holzkohlegrill*

*verschieden eingelegte Schweinekammsteaks  
Thüringer Bratwurst  
zarte marinierte Lammsteaks  
Rotbarschfilet mit Kräuterbutter in der Folie gegart*

### *dazu reichen wir*

*bunte Pfeffersauce,  
Tzatziki und  
süß-saure Chilisauce*

*gebackene Kartoffelschiffchen,  
frittierten Blumenkohl und Broccoli*

*Brotauswahl mit Schinken – Zwiebelbrot  
Partybrötchen*

*Butter*

*Kartoffelsalat, Eiersalat und  
frische Salate der Saison*

*Käseauswahl*

*Fruchtgrütze mit Vanillesauce  
frisches Obst*



***pro Person 30,00 €***

*(ab 20 Personen)*

# **Burgholzbuffet**



## ***kalt***

*Kalte Platte mit Schinken,  
geräuchertem Schweinefilet und Edelsalami*

*Fischvariationen von Räucherfisch*

*Käsearrangement mit frischem Obst*

*Hausgemachte Salate wie Geflügelsalat und Eiersalat*

*Rohkostsalate nach Angebot der Saison*

## ***Cocktailhappen***

*gefüllte Eier mit Kaviar*

*Blätterteigpastetchen*

*Roastbeefröllchen*

*Brotauswahl , Brötchen*

*Butter*

## ***warm***

*Schweinemedallions und Rumpsteaks mit Rahmpilzen*

*Variationen von Hähnchenbrust und Poularde*

*Spargel und Broccoli*

*Kartoffelgratin, Mandelkroketten und Spätzle*

*Obstsalat*

*Vanillecreme mit Früchten*

*Schokoladencreme mit Sahne*



***pro Person 32,00 Euro***

*(ab 20 Personen)*

## **Buffet „Italia“**



### ***kalt***

*Carpaccio vom Rinderfilet*

*italienische Käsespezialitäten garniert mit Obst*

*Antipasti*

*Zucchini-Kürbissalat*

*Fenchelsalat „Amalfi“*

*Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto*

*Ciabatta Auswahl  
und Holzofenbaguette*

### ***warm***

*Saltimbocca vom Hähnchen*

*Ossobuco*

*sizilianische Fischpfanne*

*mediterranes Pfannengemüse*

*Reis, Polenta Taler und Rosmarinkartoffeln*

*Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl*

### ***Dessert***

*Tiramisu*

*Erdbeer-Panna Cotta*

*Obstplatte mit exotischen Früchten*



***pro Person 32,00 €***

*(ab 20 Personen)*

## **Galabuffet**



### ***kalt***

*Honigmelone mit Parmaschinken  
Variationen von Schinken, Schweinelende und Edelsalami  
Fischvariationen von verschiedenen  
Räucherfischarten  
Käsearrangement mit frischem Obst*

*Hausgemachte Salate wie Geflügelsalat, Eiersalat und Krabbensalat  
Rohkostsalate nach Angebot der Saison*

### ***Cocktailhappen***

*gefüllte Eier mit Kaviar  
Blätterteigpastetchen  
Roastbeefröllchen*

*Brotauswahl , Brötchen  
Butter*

### ***warm***

*Schweinemedallions mit Rahmpilzen  
Poulardenbrust Florentin  
Lachsfilet auf Weißweinsauce  
Broccoli und Spargel  
Kartoffelkroketten, Reis  
und Spätzle*

*Eisplatte mit Früchten  
Schokoladencreme mit Sahne  
Obstsalat*



***pro Person 37,00 €***  
*(ab 20 Personen)*

## **Galabuffet "Wild"**

*Rotkäppchen Sekt trocken*

***kalt***

*Rosa Entenbrust und Wildschweinpastete an Waldorfsalat  
Fischvariation von Räucherlachs und Fischterriner  
Käsearrangement mit frischem Obst*

*Cocktails von Geflügelsalat, Mango mit Zuckerschoten  
Rohkostsalate nach Angebot der Saison*

### ***Cocktailhappen***

*gefüllte Eier mit Kaviar  
Blätterteigpastetchen*

*Brotauswahl, Brötchen  
Butter*

***warm***

*Wildkraftbrühe mit Sherry*

*geschmorte Rehkeule mit Preiselbeerbirne  
Hirschmedaillons mit Waldpilzen  
Barbarieentenbrust in Rotweinsauce  
dazu Broccoli, Rotkohl, Walnussrosenkohl,  
Thüringer Klöße, Mandelkroketten, Spätzle*

*Eisdessertplatte mit  
Waldfruchtgrütze und Obstsalat*

***pro Person 38,00 €***  
*(ab 20 Personen)*

## **Galabuffet "Steak"**

*Hausmarke Sekt Exquisit Cuvée*

***kalt***

*Parmaschinken und Coppa di parma mit Honigmelone*

*Französische Käsespezialitäten mit Obst*

*Riesengarnelen und Meeresfrüchtesalat*

*Rohkostsalate nach Angebot der Saison*

### ***Cocktailhappen***

*gefüllte Eier mit Kaviar*

*Lachspralinen*

*gefüllte Blätterteigpastetchen*

*Brotauswahl , Brötchen*

*Butter*

***warm***

*Hirschsteaks und Rinderfilets mit Rahmpilzen*

*Zarte Lammhüftsteaks mit Prinzessbohnen im Speckmantel*

*Gebratenes Meerbarbenfilet mit Pesto gewürzt auf Curcumasauce*

*Broccoli und Spargel*

*Mandelkroketten, Kartoffelgratin, Spätzle und Reis*

### ***Dessert***

*Eisplatte mit Früchten*

*Petit fours*

*Crème brûlée*

***pro Person 39,00 €***

*(ab 20 Personen)*



## ***Menü 1***

\*\*\*\*

*Champignoncremesuppe*

\*\*\*\*

*geschmorte Entenbrust Calvadossauce,  
Apfelrotkohl und  
Thüringer Klöße*

\*\*\*\*

*Waldbeerengrütze mit Eierlikörsahne*

\*\*\*\*

***pro Person 27,00 €***

## ***Menü 2***

\*\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Eierstich und feinem Gemüse*

\*\*\*\*

*Schweinelendchen in Sahnesauce,  
Broccoli in Mandelbutter und  
Herzoginkartoffeln*

\*\*\*\*

*Schokoladenmousse mit Sahne*

\*\*\*\*

***pro Person 26,00 €***

### ***Menü 3***

\*\*\*\*\*

*Karotten-Kerbelrahmsuppe mit Trüffelöl*

\*\*\*\*\*

*Wildbraten in Wacholdersauce,  
Apfelrotkohl und  
Thüringer Klöße*

\*\*\*\*\*

*Vanilleeis mit Himbeeren*

\*\*\*\*\*

***pro Person 26,00 €***

### ***Menü 4***

\*\*\*\*\*

*Waldpilzcremesuppe*

\*\*\*\*\*

*gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsestreifen,  
Zitronen-Buttersauce,  
dazu Broccoli,  
weißer und wilder Reis*

\*\*\*\*\*

*Vanillecreme mit Früchten*

\*\*\*\*\*

***pro Person 26,00 €***

## *Menü 5*

\*\*\*\*

*Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterklößchen und Eierstich*

\*\*\*\*

*Schweinemedallions, Kalbsbraten,  
Wildbraten, gefüllte Poulardenröllchen  
mit Spinat und Broccoli  
dazu reichen wir verschiedene Gemüse  
in Butter geschwenkt,  
Thüringer Klöße und Kartoffelkroketten*

\*\*\*\*

*Eiskomposition mit frischen Früchten*

\*\*\*\*

*pro Person 29,00 €*

## *Menü 6*

*Putengeschnetzeltes auf  
Blattsalaten in Balsamicodressing*

*\*\*\*\**

*Wildkraftbrühe mit Sherry*

*\*\*\*\**

*gedünstetes Lachsfilet auf Rieslingsauce,  
dazu Zuckerschoten und  
Reis*

*\*\*\*\**

*Schweinemedallions auf Rotweinsauce,  
dazu Romanesco-Röschen und  
Herzoginkartoffeln*

*\*\*\*\**

*Pistazieneis auf Himbeerspiegel*

*\*\*\*\**

*pro Person 32,00 €*

*Menü 7*

\*\*\*\*

*Krabbencocktail mit Toast*

\*\*\*\*

*Wildkraftbrühe mit Sherry*

\*\*\*\*

*Schweinelendchen an Portweinsauce,  
Zucchini und Champignons und  
Herzoginkartoffeln*

\*\*\*\*

*Schokoladenmousse mit Sahne*

\*\*\*\*

*pro Person 29,00 €*

## *Menü 8*

\*\*\*\*

*Carpaccio von der Rinderlende*

\*\*\*\*

*Forellencremesuppe mit Kaviar*

\*\*\*\*

*Hirschrückensteaks auf Waldpilze,  
dazu Mandelbroccoli und  
Herzoginkartoffeln*

\*\*\*\*

*Crêpes gefüllt mit Waldbeerenragout dazu  
Pistazieneis auf Vanillespiegel*

\*\*\*\*

*pro Person 32,00 €*

## *Menü 9*

\*\*\*\*

*rosa gebratene Entenbrust  
an Blattsalate der Saison*

\*\*\*\*\*

*Waldpilzcremesuppe*

\*\*\*\*\*

*gedünstetes Lachsfilet im Gemüsebett,  
auf Rieslingsauce,  
weißer und wilder Reis*

\*\*\*\*\*

*Vanilleeis mit Himbeeren*

\*\*\*\*\*

*pro Person 31,00 €*