



# Buffet- und Menüvorschläge



***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)*



Sehr verehrte Gäste,

wir bedanken uns für Ihr Interesse am Hotel „Am Burgholz“.

Zuverlässigkeit, Qualität und Geschmack sind unsere Maxime die wir in unserem Haus leben und umsetzen.

Dafür sorgen wir mit einem breit gefächerten Angebot an regionalen, saisonalen und internationalen Spezialitäten und Getränken.

Im Anhang finden Sie eine Reihe von Menü- und Buffetvorschlägen für Ihre Veranstaltung.

Gerne gehen wir bei der Planung und Durchführung auf Ihre ganz individuellen Wünsche ein.

Bitte sprechen Sie uns hierfür einfach an und wir versuchen gern auf Ihre Wünsche einzugehen.



Um Ihnen kulinarische Höchstleistungen zu bieten und Ihre Feier rundum zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen möchten wir die wichtigsten Fragen schon im Vorfeld beantworten.

1. *Kann ich meinen Raum selbst dekorieren?*  
Ja, das können Sie gern am Abend vorher wenn der Raum verfügbar ist oder 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn.
2. *Kann ich Buffetreste mitnehmen?*  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen wird dies vom Gesundheitsamt verboten.
3. *Müssen Kinder den vollen Preis zahlen?*  
Nein, 0-3,9 Jahre, essen und trinken gratis  
4-11,9 Jahre zahlen 50%  
ab 12 Jahre Vollzahler
4. *Kann ich eigenen Kuchen mitbringen?*  
Ja, pro Gast berechnen wir 6,00€ für Service und Gedeck
5. *Was passiert wenn Gäste krank werden?*  
Die endgültige Personenzahl muss 5 Tage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Spätere Änderungen können wir leider nicht mehr berücksichtigen.
6. *Ab wieviel Personen kann ich ein Buffet buchen?*  
Ab 20 Personen
7. *Darf man im Gebäude rauchen?*  
Nein, im gesamten Gebäude ist Rauchverbot.
8. *Wie kann ich bezahlen?*  
Wir akzeptieren Bargeld, Kreditkarte oder erstellen eine Rechnung die Sie innerhalb 7 Tage bitte bezahlen.

# **„Zur Begrüßung oder zum Sektempfang“**

**Zum Start für Ihre Veranstaltung – Wir empfehlen.**

## **Vollkorn- oder helle Baguettes garniert mit:**

pro Stück:

<i>geräucherte Makrele</i>	<i>2,50 EUR</i>
<i>gekochter Schinken</i>	<i>2,80 EUR</i>
<i>Lachstatar</i>	<i>3,20 EUR</i>
<i>Räucherlachs mit Meerrettich</i>	<i>3,10 EUR</i>
<i>geräucherte Forelle</i>	<i>2,80 EUR</i>
<i>Matjes &amp; Zwiebel</i>	<i>2,80 EUR</i>
<i>Roastbeef „rosa“</i>	<i>2,80 EUR</i>
<i>ital. Salami</i>	<i>2,80 EUR</i>
<i>Frischkäse</i>	<i>2,30 EUR</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>2,80 EUR</i>
<i>Gemüsepastete</i>	<i>2,50 EUR</i>

**„Brunchbuffet“**  
(Frühstück & Mittag)

---

*Orangensaft und Filterkaffee*

*Brot & Brötchenkorb, Butter*

*süßer Aufstrich, wie Nuß-Nougat-Creme, Honig,  
verschiedene Fruchtaufstriche*

*verschieden Wurst- und Schinken Spezialitäten  
Käsevariation*

*Joghurt und Quark  
Obstsalat und andere kleine Süßspeisen*

*Rührei mit Bacon und Wiener Würstchen  
Seelachsfilet auf geschmorten Gartengurken  
Schweinenackenbraten auf Rahmsauerkraut  
Petersilienkartoffeln*

---

**pro Person 26,500 €**  
*(ab 20 Personen)*

## **Grillbuffet**



### ***Spezialitäten vom Holzkohlegrill***

*Blattsalat mit Himbeeren und Croutons  
Krautsalat mit Kümmel und Rosinen  
Bohnensalat, Tomatensalat  
Nudelsalat mit Mango und Chili  
Kartoffelsalat mit Speck und roten Zwiebeln*

*Brot- und Butterauswahl*

### ***dazu reichen wir***

*Thüringer Bratwurst, Rostbrätel, Rinderhüftsteak  
Lammkotelett, Putensteak  
Lachs mit Gemüsestreifen in der Folie  
Maiskolben, Champignons, Zucchini,  
gebackenen Kartoffeln mit Kräuterdip  
Grillsoße*

*„Köstritzer“ Tiramisu mit Früchten  
Schokoladenmousse*



***pro Person 36,50 €***  
*(ab 20 Personen)*

## **Thüringer Buffet**



*kalt*

*Variationen von Thüringer Wurst  
und frischem Schweinehack vom Brett*

*Forellenfilet*

*Käsearrangement mit frischem Obst*

*Rotwurstcarpaccio mit gehobeltem Meerrettich*

*4 Salate nach Ihrer Wahl*

*Schinkenröllchen mit Spargel  
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 34,50 €**  
*(ab 20 Personen)*

# **Burgholzbuffet**



## ***kalt***

*Kalte Platte mit Schinken,  
geräuchertem Schweinefilet und Edelsalami*

*Fischvariationen von Räucherfisch*

*Käsearrangement mit frischem Obst*

*3 Salate nach Ihrer Wahl*

## ***Cocktailhappen***

*gefüllte Eier mit Kaviar*

*Blätterteigpastetchen*

*Roastbeefröllchen*

*Brotauswahl , Brötchen*

*Butter*

## ***warm***

*Schweinemedallions und Rumpsteaks mit Rahmpilzen*

*Hähnchenbrust*

*Spargel und Broccoli*

*Kartoffelgratin, Mandelkroketten und Spätzle*

## ***Obstsalat***

*Vanillecreme mit Früchten*

*Schokoladencreme mit Sahne*



***pro Person 37,80 Euro***

*(ab 20 Personen)*



## **Buffet „mediterran“**



### ***kalt***

*Artischocken mariniert mit Paprika und Kräutern  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Oliven  
Zucchinicarpaccio mit Parmaschinken und Tomaten  
Anti Pasti-Gemüse  
Vitello Tonato*

*4 Salate nach Ihrer Wahl*

*Baguette, Ciabatta und Kräuterbutter*

*Minestrone*

### ***warm***

*Saltimbocca von der Hähnchenbrust,  
Tomatensoße  
Schweinefilet in Chiantisoße  
gefüllte Kartoffeln, Tagliatelle  
vegetarische Ratatouille-Lasagne*

### ***Dessert***

*Mocca-Panna Cotta  
Amarettinicreme mit Prosecco und Trauben*



***pro Person 35,50 €***  
*(ab 20 Personen)*

## **Buffet „Gala“**



### ***kalt***

*Lachstatar und Forellenfilet mit Kaviar  
Rindercarpaccio auf frittiertem Rucola  
rosa Entenbrust mit Preiselbeeren  
marinierte Meeresfrüchte*

*Butter und Dipauswahl mit  
verschiedenen Broten und Baguette*

*4 Salate nach Ihrer Wahl*

### ***warm***

*Tomatenconsomme mit Gin und Zuckerschoten*

*Rinderfilet auf Rahmkohlrabi  
Rehkeule auf Wirsing und Quitte  
Seeteufel auf gebratenem Blumenkohl  
Kartoffel-Sellerie-Püree,  
Mandelkroketten  
schwarze Nudeln*

*Topfenstrudel mit Kirschen  
Nougatcreme mit Feigen  
Eisplatte „Traumschiff“*



***pro Person 49,50 €***

*(ab 20 Personen)*

## **Buffet „vegetarisch“**



### ***kalt***

*marinierte rote Beete mit Apfel und Limette  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Radiccio mit Gorgonzola und Walnuss*

*Brötchen und Brot Auswahl*

*3 Salate nach Ihrer Wahl*

### ***warm***

*Käse-Lauchcremesuppe*

*fruchtiges Linsencurry mit Couscous  
Zucchini mit Reis und Tomate gefüllt  
Paprika gefüllt mit Kartoffel und Aubergine  
Spitzkohlroulade mit Polenta*

*Panna Cotta mit Mango  
Kokoscreme mit Ananas und Gurke  
Vanillecreme*



***pro Person 29,80 €***  
*(ab 20 Personen)*

## ***Menü 1***

\*\*\*\*

*Baguette & Dip*

\*\*\*\*

*Tomatencremesuppe mit Ginsahne*

\*\*\*\*

*Saltimbocca vom Kalbsrücken  
Zuckerschote und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*

*Panna Cotta mit Erdbeersoße und Früchten*

***pro Person 34,50€***

## ***Menü 2***

*Baguette & Dip*

\*\*\*\*

*Weimarer Zwiebelsuppe mit Käsecroutons*

\*\*\*\*

*Thüringer Mutzbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer  
Hüllerle*

\*\*\*\*

*Wildbeerengrütze mit Pistazieneis  
und Eierlikörsahne*

\*\*\*\*

***pro Person 29,80 €***

### ***Menü 3***

*Kopfsalatherz mit poschiertem und gebratenem Lachsmignon  
an Zitrusfrucht balsamico*

\*\*\*\*\*

*Rahmsuppe von der gelben Paprika  
mit rotem Pesto*

\*\*\*\*\*

*Scheiben vom Rinderfilet mit Mandelbroccoli und  
Kartoffelbaumkuchen*

\*\*\*\*\*

*Zitronensorbet auf beschwipsten Früchten*

\*\*\*\*\*

***pro Person 42,50 €***

## *Salatauswahl*

*Bitte wählen Sie aus folgenden Salaten für Ihr Buffet aus*

*Gurkensalat klar oder mit Dillschmand  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Minze  
Weißkrautsalat  
Rotkrautsalat  
Wassermelonensalat mit Feta und Basilikum  
Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressings  
Bohnensalat  
Geflügelsalat mit Mandarinen  
Kartoffelsalat klar oder mit Mayonaise  
Zuckerschotensalat mit Mango  
griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven  
Brokkolisalat  
Kohlrabi-Gurkensalat  
Eiersalat  
Glasnudelsalat "sweet Chili"  
bunter Nudelsalat  
bayrischer Wurstsalat mit Käse  
Maissalat  
rote Beete Salat  
Möhren – Apfelsalat  
Farmersalat  
Cole Slaw  
Tortellinisalat mit Tomate und Mozzarella  
Schichtsalat*