



# 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 geehrte Gäste,*

*wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem AKZENT  
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.*

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

*Bitte sprechen Sie uns hierfür einfach an!*



*Damit wir Ihnen kulinarische Höchstleistungen bieten und Ihre Feier rundum zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, 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?*  
Kinder von 4 - 11,9 Jahre zahlen 50 %.  
Ab 12 Jahre sind sie Vollzahler
4. *Kann ich eigenen Kuchen mitbringen?*  
Ja, dies ist möglich. Ja, wir berechnen als Kaffeepauschale 8,50 € pro Erwachsener
5. *Bis wann muss die endgültige Personenzahl feststehen*  
Bis 5 Tage vor der Veranstaltung, 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 erfolgt die Bezahlung?*  
Wir akzeptieren Bargeld, Kredit- / EC-Karte oder erstellen eine Rechnung

*Zur Begrüßung oder zum Sektempfang*

empfehlen wir:

*Vollkorn- oder helle Baguettes garniert mit:*  
pro Stück:

<i>geräucherter Makrele</i>	<i>2,80 EUR</i>
<i>gekochtem Schinken</i>	<i>3,20 EUR</i>
<i>Lachstatar</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Räucherlachs mit</i>	
<i>Meerrettich</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>geräucherter Forelle</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Matjes &amp; Zwiebel</i>	<i>3,20 EUR</i>
<i>Roastbeef „rosa“</i>	<i>3,20 EUR</i>
<i>ital. Salami</i>	<i>3,20 EUR</i>
<i>Friskäse</i>	<i>2,60 EUR</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>3,20 EUR</i>
<i>Gemüsepastete</i>	<i>2,80 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  
Käsevariationen*

*Joghurt und Quark  
Obstsalat und andere kleine Süßspeisen*

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



*pro Person 29,00 €  
(ab 20 Personen)*

## Grillbuffet

### *Spezialitäten vom Holzkohlegrill*

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

### *Dazu reichen wir*

*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*

*„Köstritzer“ Tiramisu mit Früchten  
Schokoladenmousse*

*pro Person 41,00 €  
(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 38,00 €  
(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 42,00 €  
(ab 20 Personen)*



*Buffet „mediterran“*



*kalt*

*Artischocken mariniert mit Paprika und Kräutern  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Oliven  
Zucchìnicarpaccio mit Parmaschinken und Tomaten  
Antipasti-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 39,50 €  
(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 55,00 €  
(ab 20 Personen)*

## *Buffet „vegetarisch“*



*kalt*

*marinierte rote Beete mit Apfel und Limette  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Radicio 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 33,00 €  
(ab 20 Personen)*

*Menü 1*

\*\*\*\*

*Baguette & Dip*

\*\*\*\*

*Tomatencremesuppe mit Ginsahne*

\*\*\*\*

*Saltimbocca vom Kalbsrücken*

*Zuckerschote und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*

*Panna Cotta mit Erdbeersoße und Früchten*

*pro Person 38,00 €*

*Menü 2*

*Baguette & Dip*

\*\*\*\*

*Weimarer Zwiebelsuppe mit Käsecroutons*

\*\*\*\*

*Thüringer Mutzbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer  
Hüllerle*

\*\*\*\*

*Waldbeerengrütze mit Pistazieneis  
und Eierlikörsahne*

\*\*\*\*

*pro Person 33,00 €*

*Menü 3*

*Baguette & Dip*

\*\*\*\*

*Kopfsalatherz mit poschiertem und gebratenem  
Lachsmignon an Zitrusbalsamico*

\*\*\*\*

*Rahmsuppe von der gelben Paprika  
mit rotem Pesto*

\*\*\*\*

*Scheiben vom Rinderfilet mit Mandelbroccoli und  
Kartoffelbaumkuchen*

\*\*\*\*

*Zitronensorbet auf beschwipsten Früchten*

\*\*\*\*\*

*pro Person 47,50 €*

## *Salatauswahl*

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

*Gurkensalat klar oder mit Dillschmand  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Minze*

*Wassermelonensalat mit Feta und Basilikum  
Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressings*

*Geflügelsalat mit Mandarinen*

### *Eiersalat*

*Kartoffelsalat klar oder mit Mayonaise  
Bunter Nudelsalat, Glasnudelsalat „sweet Chill“  
Tortellinisalat mit Tomate und Mozzarella*

*Zuckerschotensalat mit Mango  
bayrischer Wurstsalat mit Käse  
griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven*

*Brokkolisalat  
Bohnensalat  
Weißkrautsalat  
Rotkrautsalat  
Kohlrabi-Gurkensalat  
Maissalat  
rote Beete Salat  
Möhren- Apfelsalat  
Farmersalat  
Cole Slaw*