

MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE 2025



Harzer Menü

Brühe vom Federvieh mit zartem Hühnerfleisch und Gemüse

„Brockenteller“, mit Käse überbackene Schweinelendchen, frische Rahmchampignons, Buttererbsen, Karottengemüse und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

36,80 €

Thüringer Menü

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich und Baguette

Rinderroulade oder Sauerbraten nach Hausfrauenart mit Thüringer Klößen und gebutterten Marktgemüse

Walnusseis mit Heidelbeeren, Sahne und Caramel Sauce

42,50 €



Geburtstags-Menü

Honigmelone mit luftgetrockneten Schinken

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Rindfleisch

Schweinelendchen mit Steinpilzen in Kräuterrahm, Gemüse der Saison, Herzoginnkartoffeln und Röstitaler

Zitronencreme mit schwarze Johannisbeeren-Soße

49,50 €

Festmenü

Gebratene Riesengarnelen mit Sauce Bernaise und Baguette

Pikante Brühe von Federvieh mit Hühnerfleisch und Gemüse

Zarter Kalbsbraten mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

58,50 €



Klassisches Internationales Buffet ab 20 Personen

Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Italienischer Schinken Copa Parma

Eichsfelder Stracke

Mini-Bruschetta Variationen

Geflügelsalat mit Pfirsichen

Riemanns Harzer Käsetatar

Riesengarnelen gebraten

Saisonale Rohkost- und Blattsalate mit italienischem Dressing

Baguette-Auswahl und Butter

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markgemüse

Alternativ nach Saison Spargelcremesuppe oder Broccoli-Cremesuppe

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersoße

Zanderfilet mit Riesling Sauce

Pikantes Harzer Rindergulasch mit Rotwein und Schalotten

Champignons in Rahm

Herzoginnenkartoffeln

Thüringer Klöße

Gebuttertes Marktgemüse

Mandelbrokkoli

Dessertvariationen

Fruchtige Beerengrütze mit Vanillesoße

Frische Obstfilets

Marillenknödel mit Erdbeer-Sauce

als Alternative Eisbombe mit frischen Obstfilets

59,50 €



**Buffet International Deluxe
ab 20 Personen**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Harzer Käsetatar mit Lauch und frischen Kräutern

Baguette-Canapés mit Mailänder Salami, Coppa- Parma-Schinken und französischem Käse

Geräucherte französische Entenbrust in Scheiben

Quiche Loraine mit Crème fraîche

Mini-Flammkuchen

Geflügelsalat mit Pfirsich

Eisberg- und Feldsalat mit Joghurt-Kräuter dressing

Baguette Auswahl und Butter

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe mit Parmesankäse

Hauptgänge

Braten vom Kalbsrücken mit Sauce Bordeaux

Putenbrust gebraten mit Sauce Bernays

Gedünsteter Butterfisch aus dem Pazifischen Ozean mit Trüffelbutter

Mandelbrokkoli und frisches Karottengemüse mit Butter

Safranreis

Kartoffelgratin

Röstitaler

Dessert

Französische Käseauswahl und Baguette

Eisbombe mit frischen Obstfilets

Fruchtsoßen

75,00 €

**Harzer Buffet
Ab 20 Personen**

Vorspeisen

Eichsfelder Stracke

Harzer Käsetatar mit Lauch, Creme Fràiche und Kräutern

Saisonale Rohkost- und Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing Dressing

Butterschinken

Pikantes Gehacktes vom Schwein mit Zwiebeln und Senf

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Suppe

Harzer Kartoffelsuppe mit Stracke oder Harzer Schnippel Suppe mit Kartoffeln, Gemüse und Rindfleisch

Hauptgänge

Pikanter Harzer Rindergoulasch mit Paprika und Lauchgemüse

Schweinelendchen mit Steinpilzen in Rahm

Gebratenes Saiblings Filet

Thüringer Klöße mit Croutons

Kroketten

Gemüsereis

Apfelrotkohl

Gebuttertes Marktgemüse

Dessert

Beerengrütze mit Vanille-Sauce

Zitronen-Mousse mit frischen Früchten

55,00 € mit Suppe

49,00 € ohne Suppe