

Bankettmappe 2018



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir haben hier für Sie eine Auswahl an Menüs und Buffets zusammengestellt. Diese Vorschläge sind sorgfältig ausgewählt und kalkuliert worden. Wir verwenden ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau und nachhaltiger Landwirtschaft, Jagd und Fischfang. Manchmal sind bestimmte Produkte saisonal nicht im Angebot, meistens handelt es sich dabei um spezielle Gemüse- oder Obstsorten. Wir behalten uns vor, nach Absprache mit Ihnen kleinere Änderungen vorzunehmen und ein gleichwertiges Buffet zu servieren.

Unsere Buffets bereiten wir ab einer Personenzahl von 25 Gästen zu.

Viele unserer Gerichte können wir Ihnen auch als Schüsselgerichte anbieten - Sie bekommen Ihre Auswahl dann in Schüsseln und Platten direkt am Tisch serviert und haben die Auswahl.

Wir freuen uns, wenn Sie sich für Ihre Feier in unserem Haus entscheiden.

Gern können wir auch auf Ihre individuellen Wünsche bei der Zusammenstellung eines Buffets eingehen.

Mit freundlichen Grüßen

Das Team vom Biohotel, Restaurant & Café Saline

DE-Öko-006



Inhaltsverzeichnis

Mittagspaket	Seite 3
Schüsselgerichte für mittags und abends	Seite 4
Buffet „Dodos Freude“ -vegetarisch-	Seite 5
Buffet „Wilhelms Glück“	Seite 6
Saline-Buffer	Seite 7
Brunch- Buffet	Seite 8
Besondere Leistungen rund um Ihre Feier	Seite 9
Adressen und Telefonnummern	Seite 10

Mittagspaket ab 10 Personen

Komplettpreis: ab 39,90 € pro Person incl. Sektempfang
Menü und liebevoller Dekoration

Gültig von 12-15 Uhr

Für Hochzeit, Taufe oder andere Feiern...

Menü

Rinderbrühe mit Gemüse und Eierstich

*

3 Hauptgänge aus unserer aktuellen Speisekarte zur Wahl für Ihre Gäste

*

Hausgemachtes Schafmilcheis mit Fruchtgelee

Zusätzlich können Sie das Kaffeegedeck für Kaffee und Tee, Kuchen und
Wasser am Nachmittag mit buchen:

47,90 € pro Person

Für die Mittags- und Abendzeit:

Schüsselgerichte aus unserem a la carte-Angebot
wird in Schüsseln und auf Platten auf den Tisch gebracht

Im Preis von 32,50 € pro Person ist ein Gruß aus der Küche mit Brot und Dip und
eine liebevolle Tischdekoration enthalten.

Suppe von Wasserbüffel und Galloway
wird bei jedem Gast eingesetzt

*

2 Hauptgänge Ihrer Wahl aus unserem a la carte-Angebot,
beispielsweise:

Lamnbraten mit Speckbohnen und Salzkartoffeln
oder

Gedünstetes Lachsfilet auf Rahmspinat mit Pasta
oder

Gulasch vom Wasserbüffel oder Galloway mit Rotkohl und Semmelknödel

*

eine Kugel Vanilleeis mit Kürbskernöl und Kürbiskernen

Schüsselgerichte sind auch mit anderen Komponenten aus unserer Speisekarte
möglich.

Buffet „Dodos Freude“ für Vegetarier

Dodo ist der Stammvater unserer Wasserbüffelherde

Ab 25 Personen / 44,50 € pro Pers. incl. Sektempfang, mit Brot und Dips und einem liebevoll dekorierten Raum

Rote Beete Suppe mit Himbeeren (vegan)

*

Carpaccio vom Mozzarella mit Tomaten und Balsamicodressing
Antipasti von Champignon und Paprika (vegan)

Hofkäse mit Feigensenf und Obst

Avocado-Aufstrich mit Koriander (vegan)
Kräuteraufstrich aus Schafmilchquark

Brotkorb und Butter

*

„Hullern vom Feld“- Bratlinge aus Getreide und Gemüse auf gebratenen
Zwiebeln

Gegrillter Käse vom Hof- je nach Angebot nach Feta- oder Halloumi-Art mit
Süßkartoffelpfanne

Lasagne mit Spinat und Käse

*

Fruchtig-pikanter Linsensalat (vegan)

Tomatensalat mit Schalotten (vegan)

Gurkensalat mit Äpfeln und Dill

Mancher Salat ist saisonal nicht verfügbar.

Alternativen sind:

Roher Rote Beete-Salat mit Äpfeln und Anis

Fenchelsalat mit feiner Currynote

*

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Buffet „Wilhelms Glück“

Ab 25 Personen / 48,00 € pro Pers. incl. Sektempfang, mit Brot und Dips und einem liebevoll dekorierten Raum

Rote Beete Suppe mit Himbeeren

*

Tomatensalat mit Schalotten

Gurkensalat mit Äpfeln und Dill

Mancher Salat ist saisonal nicht verfügbar.

Alternativen sind:

Roher Rote Beete-Salat mit Äpfeln und Anis

Fenchelsalat mit feiner Currynote

*

Rinder-Carpaccio mit Tomaten-Balsamico-Dressing
und Hartkäsespänen

Hofkäse mit Feigensenf und Obst

Avocado-Aufstrich mit Koriander

Kräuteraufstrich aus Schafmilchquark

Brotkorb und Butter

*

Lammgeschnetzeltes in Rahmwirsing mit Rosinen

alternativ: Lammgeschnetzeltes in Curry-Kokos-Soße

Rinderbraten vom Wasserbüffel oder Galloway mit Rotkohl

Wildlachsfilet in Birnen-Hollandaise

Wildreismischung, Klöße und Salzkartoffeln

*

Zweierlei Panna Cotta

Salinebuffet

Ab 25 Personen / 49,50 € pro Pers. incl. Sektempfang, mit Brot und Dips und einem liebevoll dekorierten Raum

Wasserbüffelbrühe mit Eierstich und feinem Gemüse

*

Rote-Beete-Carpaccio
mit gebratenen Birnenspalten und Joghurt-Kokos-Dip

Cocktail vom Wasserbüffel
Rucola-Tomatensalat mit Hartkäsespänen
Karotten-Ananassalat

Avocado-Aufstrich mit Koriander
Kräuteraufstrich mit Schafmilchquark
Brotkorb und Butter

*

Lamnbraten mit Speckbohnen
Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsebett
Gebratene Hähnchentranchen, gratiniert auf zartem Gemüse

Rosmarinkartoffeln, Pasta und Risotto

Hofkäse mit Feigensenf und Saisonobst garniert

*

Mousse au Chocolat mit Himbeersoße

Brunch-Bufferet, unser Frühstück mit einigen warmen
Komponenten, gibt es von 10-12 Uhr

Ab 25 Personen / 36,50 € pro Pers. incl. Sektempfang und einem liebevoll
dekorierten Raum

Brot, Brötchen

Butter

Marmelade, Honig, Nusscreme

Platte mit Käse und Obst

Wurstplatte

Avocado-Aufstrich mit Koriander

hausgemachter Kräuteraufstrich mit Schafmilchquark

gefüllte halbe Eier

Rindfleischsalat vom Wasserbüffel und Gallowayrind

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Rucola-Tomatensalat mit Hartkäsespänen

Karotten-Ananassalat

Lamnbraten mit Speckbohnen

Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsebett

Rosmarinkartoffeln und Risotto

Rote Grütze mit Vanillejoghurt

inclusive Wasser, Kaffee, Tee, heiße Milch, Molkegetränk

Besondere Leistungen rund um Ihre Feier

Canapeés

- Preis pro Stück € 2,90
- Preis pro Stück mit Hofkäse € 3,20

Belegte Brötchenhälften

- Preis pro Stück € 3,20
- Preis pro Stück mit Hofkäse € 3,40

Hochzeitstorte

- Preis pro Person ab € 4,90

Torte in div. Sorten ab

€ 50,00

Blumen, Gestecke

- Preis pro Gesteck € 20,00

Menükarten

- pauschal € 15,00

Kinderrabatt bei Buffets und Menüs

- bis 3 Jahre frei
- bis 12 Jahre 70 % des Buffetpreises
- ab 13 Jahre Vollpreis

Umbau/Reinigung

- Wünschen Sie spezielle Umbauten oder fallen nach Ihrer Feier besondere Aufräum- und Reinigungsarbeiten an, so übernehmen wir dies sehr gern. Wir berechnen Ihnen diese Leistung nach Aufwand.

Nachtpauschale

- Ab 01:00 Uhr erlauben wir uns, pro Mitarbeiter € 75,00 pro angefangener Stunde abzurechnen.

Technik und Unterhaltung

- Gern stellen wir Ihnen unsere Technik zur Verfügung, ein Klavier steht zur kostenfreien Nutzung bereit
- | | |
|---------------------|---------|
| Flipchart | € 10,00 |
| Beamer mit Leinwand | € 40,00 |
| Musikanlage | € 30,00 |

Adressen und Telefonnummern

<u>Name</u>	<u>Telefon</u>	<u>Funktelefon</u>
<u>Alte Musik auf historischen Instrumenten</u>		
Klara vom Querenberg	<u>wolfsharfe@web.de</u>	0173/ 596 25 19
Spätlese (Andraczek)	036924/ 31019	
<u>Klavier und Gesang</u>		
Frau Schulze	03691/8838789	
<u>Dixieland-Musik</u>		
Cakewalkin` Babies	Matthias Hochmuth	0176/22155307
Marchingband from L.E.	www.cakewalkinbabies.com	
<u>Floristin</u>		
Conny Ebenau	036926/ 72400	
Eventfloristik, Frau Stötzel	03691/ 804083	0176/ 13130000
<u>Taxi</u>		
Taxi-Genossenschaft		03691/ 29000
<u>Busunternehmen</u>		
Omnibusbetrieb Marin und Frank Gabriel GbR		03691/ 77111
Bahnhofstraße 34, 99817 Eisenach		