



Bankettmappe 2019

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir haben für Sie auf den folgenden Seiten eine Auswahl an Menüs und Buffets zusammengestellt. In unserer Küche werden ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet. Mitunter sind bestimmte Produkte saisonal nicht im verfügbar wie z. B. spezielle Gemüse- oder Obstsorten. In diesem Fall behalten wir uns nach Absprache mit vor, 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. Wir servieren Ihre Auswahl dann in Schüsseln und auf Platten direkt am Tisch.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Team vom Biohotel, Restaurant & Café Saline



BIO HOTELS Kontrollstelle DE-Öko-006

Inhaltsverzeichnis

Brunch- Buffet	Seite 3
Mittagspaket	Seite 4
Schüsselgerichte	Seite 5
Buffet „Dodos Freude“ -vegetarisch-	Seite 6
Buffet „Wilhelms Glück“	Seite 7
Saline-Buffet	Seite 8
Grillbuffet zum Selbstgrillen	Seite 9
„ABC“-Buffet zum Schulanfang	Seite 10
Besondere Leistungen rund um Ihre Feier	Seite 11
Adressen und Telefonnummern	Seite 12

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

*

Mus aus Kichererbsen

hausgemachter Kräuteraufstrich mit Schafmilchquark

*

Gefüllte halbe Eier

Rindfleischsalat vom Wasserbüffel und Gallowayrind

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

*

Lammbraten mit Speckbohnen

Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsebett

*

Petersilienkartoffeln und Wildreis Mischung

*

Rote Grütze mit Vanillejoghurt

*

Inklusive Wasser, Kaffee, Tee, heißer Milch und Molkegetränk

Mittagspaket ab 10 Personen

Komplettpreis: ab 39,90 € pro Person inklusive Sektempfang,
Menü, liebevoller Dekoration und Menükarten

Gültig von 12-15 Uhr

Menü

Rinderbrühe mit Gemüse und Eierstich

*

Drei Hauptgänge aus der aktuellen Speisekarte zur Wahl für Ihre Gäste

*

Hausgemachtes Schafmilcheis mit Waldbeergrütze

Zusätzlich können Sie das Kaffeegedeck für Kaffee und Tee, Wasser und
Kuchen am Nachmittag mit hinzubuchen.

Gesamtpreis: 47,90 € pro Person

Schüsselgerichte aus unserem À-la-carte-Angebot
werden in Schüsseln und auf Platten auf den Tisch gebracht

Ab einem Preis von 32,50 € pro Person inklusive einer liebevollen
Tischdekoration

Vorsuppe vom Wasserbüffel und Galloway
(wird den Gästen serviert)

*

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

Braten vom hofeigenen Lamm mit Speckbohnen und Salzkartoffeln
oder
Gedünstetes Lachsfilet in Limetten-Chili-Soße und Wildreismischung mit
Salatbeilage
oder
Gulasch vom hofeigenen Wasserbüffel oder Galloway mit Rotkohl und
hausgemachten Semmelknödeln

*

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten 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 Person inklusive Sektempfang und einem liebevoll dekorierten Raum

Vegane Karotte-Ingwer-Suppe

*

Carpaccio vom Mozzarella mit Tomaten und Balsamicodressing
Variationen von Antipasti

*

Avocado-Aufstrich mit Koriander (vegan)
Kräuteraufstrich aus Schafmilchquark

*

Brotkorb und Butter

*

„Hullern vom Feld“- Bratlinge aus Getreide und Gemüse auf gebratenen
Zwiebeln mit Gemüse-Kartoffel-Salat
Süßkartoffelgratin mit hofeigenem Feta-Käse aus Schafmilch überbacken
Würzig-scharfes Linsencurry mit Wildreis

*

Salatvariation mit unterschiedlichen Salaten der Saison

*

Hofkäsevariationen mit Feigensenf und Obst
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Buffet „Wilhelms Glück“

Ab 25 Personen / 48,00 € pro Person inklusive Sektempfang und einem liebevoll dekorierten Raum

Vegane Erbsen-Kokos-Suppe

*

Bunte Salatvariation mit verschiedenen Salaten der Saison

*

Braten-Carpaccio mit Tomaten-Balsamico-Dressing
und Hartkäsespänen

*

Hofkäse mit Feigensenf und Obst

*

Herzhaftes Kichererbsenmus
Kräuteraufstrich aus Schafmilchquark

*

Brotkorb und Butter

*

Lammgeschnetzeltes in Curry-Soße
Rinderbraten vom hofeigenen Wasserbüffel oder Galloway mit Rotkohl
Wildlachsfilet in Birnen-Hollandaise

*

Wildreis Mischung, Klöße und Gemüse-Kartoffel-Gratin

*

Panna Cotta mit marinierten Früchten der Saison

Salinebuffet

Ab 25 Personen / 49,50 € pro Person inklusive Sektempfang und einem liebevoll dekorierten Raum

Kraftbrühe vom hofeigenen Wasserbüffel mit Eierstich und feinem Gemüse

*

Carpaccio aus rohen Champignons mit Knoblauchvinaigrette auf einem Rucolabett

Cocktail vom Wasserbüffel

Saisonale Salatvariationen

*

Avocado-Aufstrich mit Koriander

Kräuteraufstrich mit Schafmilchquark

Brotkorb und Butter

*

Lamnbraten mit Speckbohnen

Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsebett

Gebratene Hähnchentranchen, gratiniert auf Paprikaragout

*

Petersilienkartoffeln, Pasta und Wildreismischung

*

Hofkäse mit Feigensenf und Saisonobst garniert

Mousse au Chocolat mit Himbeersoße

Grillbuffet zum selbst Grillen

29,50 € pro Person inklusive Grill, Grillkohle und Anzünder, Geschirr, nett eingedeckten Tischen im Raum oder bei gutem Wetter Biergarnituren im Innenhof.

Wenn wir für Sie grillen dürfen, berechnen wir eine zusätzliche Pauschale in Höhe von 80,00 €.

Pro Person:

Eine Bratwurst, 1 Brätel, 1 Grillkäse

*

Bunter Gemüse-Kartoffelsalat

Zwei Rohkostsalate

Blattsalat

Antipasti

*

Brot und Brötchen

Senf und Ketchup

Ein Dip aus Schafkräuterquark

Getränke stellen wir Ihnen ebenfalls in Kästen bereit (Bier kann auch als Fass an einer Zapfanlage bereitgestellt werden (Abrechnung pro Fass))

Bier 3,00 €/Flasche

Wasser 3,00 €/Flasche

Limonade (Bio-Zisch von Voelkel) 4,50 €/Flasche,

Apfel- und Orangensaft 5,00 €/Flasche

„ABC“-Buffet zum Schulanfang

Ab 20 Personen / 29,90 € pro Person in einem liebevoll dekorierten Raum.
Kinder von 0-2 Jahre zahlen nichts. Kinder ab 3 bis 12 Jahren zahlen 20,00 €.

Buchstabensuppe mit kleiner Gemüseeinlage

*

Gesunde Sticks aus saisonalem Gemüse mit hausgemachtem Schafkräuterquark

*

Lustige Pilze aus Ei mit Tomaten

*

Bunter Nudelsalat

*

Braten vom hofeigenen Wasserbüffel oder Gallowayrind

*

Hackbällchen aus hofeigenem Fleisch in einer leckeren Tomatensoße

*

Kleine Bratwürstchen mit Ketchup

*

Hähnchennuggets

*

Nudeln, Klöße, Kartoffelspalten

*

Buttergemüse

*

Obstplatte mit saisonalen Früchten

*

Götterspeise mit Vanillesoße
Pudding

Besondere Leistungen rund um Ihre Feier

Canapeés

- Preis pro Stück (Wurst oder Aufstrich) € 2,90
- Preis pro Stück mit hofeigenem Käse € 3,20

Belegte Brötchenhälften

- Preis pro Stück (Wurst oder Aufstrich) € 3,20
- Preis pro Stück mit hofeigenem Käse € 3,40

Hochzeitstorte

- Preis pro Person ab € 8,00
- Torten in diversen Sorten ab 50,00 € € 3,40

Auffüllen Ihres Buffets

- Das Auffüllen der Fleischbeilagen berechnen wir pro Person € 1,00

Blumen, Gestecke

- Preis pro Gesteck ab € 20,00

Menükarten

- Pauschal € 15,00

Kinderrabatt bei Buffets und Menüs

- Bis drei Jahre frei (außer beim ABC-Buffer)
- Von vier bis zwölf Jahren 70 % des Buffetpreises
- Ab 13 Jahren voller Preis

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 Mitternacht erlauben wir uns, eine Nachtpauschale € 50,00 pro Mitarbeiter pro Stunde und 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

Feuerkorb € 30,00

Adressen und Telefonnummern

Alte Musik auf historischen Instrumenten

Klara vom Querenberg, Telefon 0173/ 596 25 19, wolfsharfe@web.de

Spätlese (Familie Andraczek), Telefon 036924/ 31019

Klavier und Gesang

Frau Schulze, Telefon 03691/8838789

Floristin

Blattwerk, Conny Ebenau, Telefon 036926/ 72400

Eventfloristik, Frau Stötzel, Telefon: 03691/ 804083 oder 0176/ 13130000

Taxi

Taxi-Genossenschaft Eisenach, Telefon 03691/ 29000

Taxiunternehmen Witzmann aus Krauthausen, Telefon 0172/ 3525545