

Bankettmappe 2019



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir haben hier für Sie eine Auswahl an Menüs und Buffets zusammengestellt. 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.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein.

Mit freundlichen Grüßen

Das Team vom Biohotel, Restaurant & Café Saline

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 selbst Grillen	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

Lamnbraten mit Speckbohnen

Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsebett

Petersilienkartoffeln und Wildreis Mischung

Rote Grütze mit Vanillejoghurt

inclusive Wasser, Kaffee, Tee, heiße Milch, Molkegetränk

Mittagspaket ab 10 Personen

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

Gültig von 12-15 Uhr

Menü

Rinderbrühe mit Gemüse und Eierstich

*

3 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 hinzu buchen:

Gesamtpreis: 47,90 € pro Person

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

Ab einem Preis von 32,50 € pro Pers. inkl. einer liebevollen Tischdekoration

Vorsuppe von Wasserbüffel und Galloway

wird bei jedem Gast eingesetzt

*

2 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 Pers. incl. Sektempfang und einem liebevoll dekorierten Raum

Vegane Karotte-Ingwer-Suppe

*

Carpaccio vom Mozzarella mit Tomaten und Balsamicodressing
Variation von Antipasti

Avocado-Aufstrich mit Koriander (vegan)
Kräuteraufstrich aus Schafmilchquark

Brotkorb und Butter

*

„Hüllern 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

*

Hofkäse mit Feigensenf und Obst
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Buffet „Wilhelms Glück“

Ab 25 Personen / 48,00 € pro Pers. incl. 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

Wildreismischung, Klöße und Gemüse-Kartoffel-Gratin

*

Panna Cotta mit marinierten Früchten der Saison

Salinebuffet

Ab 25 Personen / 49,50 € pro Pers. incl. 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 Pers. incl. 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 von 80,00 €.

Pro Person:

1 Bratwurst, 1 Brätel, 1 Grillkäse

*

Bunter Gemüse-Kartoffelsalat

2 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 im Andachtssaal 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 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

Sehr gerne füllen wir Ihr bestelltes Buffet wieder auf:

- das auffüllen der Fleischbeilagen berechnen wir mit 1,00 € pro Person

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

Torte in div. Sorten ab

€ 50,00

Blumen, Gestecke

- Preis pro Gesteck ab € 20,00

Menükarten

- pauschal € 15,00

Kinderrabatt bei Buffets und Menüs

- bis 3 Jahre frei (außer beim ABC-Buffet)
- 4 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 Mitternacht erlauben wir uns eine Nachtpauschale pro Stunde/pro angefangener Stunde abzurechnen. € 50,00

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

<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>Floristin</u>		
Blattwerk, Conny Ebenau	036926/ 72400	
Eventfloristik, Frau Stötzel	03691/ 804083	0176/ 13130000
<u>Taxi</u>		
Taxi-Genossenschaft Eisenach		03691/ 29000
Taxiunternehmen Witzmann aus Krauthausen		0172/ 3525545