



Bankettmappe 2020

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

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

Ab 25 Personen / 36,50 € pro Pers. incl. einem liebevoll dekorierten Tisch

Brot, Brötchen

Butter

Marmelade, Honig, Nusscreme

Platte mit Käse von Kuh und Schaf, Obst

*

Fruchtiger Geflügelcocktail

*

Wurstplatte

*

Mus aus Kichererbsen

hausgemachter Kräuteraufstrich mit Schafmilchquark

*

Gefüllte halbe Eier

*

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

*

Lammbraten mit Speckbohnen

Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsebett

*

Petersilienkartoffeln und Basmatireis

*

Joghurt mit Früchten

*

Inklusive Kaffee, Tee, heißer Milch und Molkegetränk

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

Zu einem Preis ab 34,50 € pro Person inklusive einer liebevollen Tischdekoration

Suppe von Wasserbüffel und Galloway
(wird den Gästen serviert)

*

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

Gulasch vom hofeigenen Lamm mit Speckbohnen und Semmelknödeln
oder

Gedünstetes Lachsfilet in Limetten-Chili-Soße und Basmatireis mit
Salatbeilage

*

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Schüsselgerichte sind auch mit anderen Komponenten **aus unserer aktuellen Speisekarte** möglich. Der Preis variiert dann.

Buffet „Dodos Freude“ für Vegetarier

Dodo ist der Stammvater unserer Wasserbüffelherde

Ab 25 Personen / 44,50 € pro Person einem liebevoll dekorierten Tisch

Vegane Karotten-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

Alternativ (je nach Jahreszeit): Sellerieschnitzel

Süßkartoffel-Kartoffelgratin mit hofeigenem Feta-Käse aus Schafmilch

überbacken

Bunte Gemüseplatte aus gedünsteten Gemüsesorten

Würzig-scharfes Linsencurry mit Basmatireis

Alternativ: Chilli sin Carne mit Basmatireis

*

Salatvariation mit unterschiedlichen Salaten der Saison

*

Joghurt mit Früchten

*

Weitere Dessertempfehlung: Käseplatte mit Käse aus unserer

Schafkäsemanufaktur mit Feigensenf und Obst

3,50 pro Person

Buffet „Wilhelms Glück“

Ab 25 Personen / 49,50 € pro Person inklusive einem liebevoll dekorierten Tisch

Cremige Erbsen-Kokos-Suppe

*

Bunte Salatvariation mit verschiedenen Salaten der Saison

*

Carpaccio aus rohen Champignons mit Knoblauchvinaigrette auf einem
Rucolabett

*

Fruchtiger Geflügelcocktail

*

Avocado-Dip mit Koriander
Kräuteraufstrich aus Schafmilchquark

*

Brotkorb und Butter

*

Lammgeschnetzeltes in Curry-Soße
Braten vom hofeigenen Galloway oder Wasserbüffel mit Holunderrotkohl
Wildlachsfilet in Birnen-Hollandaise

*

Basmatireis, Pasta und Kartoffelklöße

*

Panna Cotta mit marinierten Früchten der Saison

*

Weitere Dessertempfehlung: Käseplatte mit Käse aus unserer
Schafkäsemanufaktur mit Feigensenf und Obst

3,50 pro Person

Salinebuffet

Ab 25 Personen / 49,50 € pro Person inklusive einem liebevoll dekorierten Tisch

Kraftbrühe vom hofeigenen Wasserbüffel mit Eierstich und feinem Gemüse

*

Saisonale Salatvariationen

*

Vitello Tonnato- dünn geschnittene Scheiben aus gekochtem Rindfleisch mit einer hellen Thunfischsoße überzogen

*

Avocado-Dip mit Koriander
Kräuteraufstrich aus Schafmilchquark

*

Fruchtiger Linsensalat aus roten Berglinsen

*

Brotkorb und Butter

*

Lamnbraten mit Speckbohnen
Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsebett
Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Rahmsauce

*

Petersilienkartoffeln, Pasta und Basmatireis

*

Panna Cotta mit marinierten Früchten der Saison

*

Weitere Dessertempfehlungen: Käseplatte mit Käse aus unserer Schafkäsemanufaktur mit Feigensenf und Obst

3,50 € pro Person

Mousse au Chocolat mit Himbeersauce

2,50 € pro Person

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 90,00 €.

Pro Person:

Eine Bratwurst, ein Brätel, ein Grillkäse

*

Bunter Gemüse-Kartoffelsalat

Zwei Rohkostsalate

Blattsalat

Antipastiplatte mit Paprika und Zucchini

*

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 3,20 € / 0,5l Flasche

Wasser 3,20 € / 0,75l Flasche

Limonade (Bio-Zisch von Voelkel) 4,80 € / 0,75l Flasche,

Apfel- und Orangensaft 5,20 € / 1l Flasche

„ABC“-Buffet zum Schulanfang

Ab 20 Personen / 39,90 € pro Person incl. einem liebevoll dekorierten Tisch.
Kinder von 0-2 Jahre zahlen nichts. Kinder ab 3 bis 12 Jahren zahlen 25,00 €.

Buchstabensuppe mit kleiner Gemüseeinlage

*

Gesunde Sticks aus saisonalem Gemüse mit hausgemachtem Schafkräuterquark

*

Lustige Pilze aus Ei mit Tomaten

*

Bunter Nudelsalat

*

Fruchtiges Hähnchencurry

*

Hackbällchen aus hofeigenem Fleisch in einer leckeren Tomatensoße

*

Kleine Bratwürstchen mit Ketchup

*

Hähnchennuggets

*

Nudeln, Reis, Kartoffelspalten

*

Buttergemüse

*

Joghurt mit 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
- Besondere Torten (Schuleinführung etc.) Preis nach Aufwand ab € 125,00
- Torten in diversen Sorten ab € 55,00

Auffüllen Ihres Buffets

- pro Person – Sie entscheiden selbst, wie viele Portionen nachgelegt werden sollen € 20,00

Blumen, Gestecke

- Preis pro Gesteck ab € 20,00

Menükarten

- Pauschal € 20,00

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

Leihgebühr & Auf- und Abbau Biergarnituren pro Garnitur € 15,00

Leihgebühr Bezüge/Hussen für Biergarnituren pro Garnitur € 20,00

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 erheben wir eine Nachtpauschale € 50,00 pro angefangener Stunde pro Mitarbeiter.

Technik und Unterhaltung

- Gern stellen wir Ihnen unsere Technik zur Verfügung
 - Beamer mit Leinwand € 40,00
 - Musikanlage € 30,00
 - Feuerkorb € 30,00
 - Klavier oder Keyboard € 30,00

Adressen und Telefonnummern

Alte Musik auf historischen Instrumenten

Klara vom Querenberg, Telefon 0173/ 596 25 19, wolfsharfe@web.de
Spätlese (Familie Andrzejek), 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