



Bankettmappe

Stand: August 2020

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir haben für Sie auf den folgenden Seiten eine Auswahl an Schüsselgerichten und Buffets zusammengestellt. In unserer Küche werden ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet. Mitunter sind bestimmte Produkte saisonal nicht immer verfügbar wie z. B. spezielle Gemüse- oder Obstsorten. In diesem Fall behalten wir uns nach Absprache mit Ihnen 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

Schüsselgerichte	Seite 3
Buffet Dodos Freude -vegetarisch-	Seite 4
Buffet Wilhelms Glück	Seite 5
Saline-Buffer	Seite 6
ABC - Buffet zum Schulanfang	Seite 7
Besondere Leistungen rund um Ihre Feier	Seite 8
Adressen und Telefonnummern	Seite 9

Schüsselgerichte aus unserem a la carte Angebot

werden in Schüsseln und auf Platten auf die Tische gebracht.

ab 29,50 € pro Person inklusive einer standard Tischdekoration

*

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

Gulasch vom hofeigenen Lamm mit Speckbohnen und Semmelknödeln
oder

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

*

Vorspeise und Nachtisch können Sie aus der Karte wählen. Sie sind im Preis
nicht inbegriffen.

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 / 47,50 € pro Person .

Der Preis beinhaltet die Vorbereitung des Raumes und den festlich gedeckten Tisch.

Vegane Karotten- Ingwer- Suppe

*

Carpaccio vom Mozzarella mit Tomaten und Balsamicodressing

Variationen von Antipasti

*

Avocado- Aufstrich mit Koriander (vegan)

*

Brotkorb und Butter

*

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

Zwiebeln mit Gemüse- Kartoffel- Salat

Alternativ (je nach Jahreszeit): Sellerieschnitzel

Süßkartoffelgratin überbacken mit hofeigenem Schafkäse nach Feta- Art

Bunte Gemüseplatte aus gedünsteten Gemüsesorten

Würzig- scharfes Linsencurry mit Basmatireis

Alternativ: Chilli sin Carne mit Basmatireis

*

Salatvariation mit verschiedenen Salaten der Saison

*

Mousse au Chocolat mit Himbeersoße

*

Käseplatte mit Käse aus unserer Schafkäsemanufaktur mit Obst

Buffet Wilhelms Glück

Ab 25 Personen / 53,00 € pro Person.

Der Preis beinhaltet die Vorbereitung des Raumes und den festlich gedeckten 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

*

Buntes Gemüse- Kokos- Curry (vegetarisch)
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 / 56,00 € pro Person

Der Preis beinhaltet die Vorbereitung des Raumes und den festlich gedeckten Tisch.

Kraftbrühe vom hofeigenen Wasserbüffel mit Eierstich und feinem Gemüse

*

Saisonale Salatvariationen

*

Carpaccio vom Mozzarella mit Tomaten und Balsamicodressing

*

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-Rahmsoße

*

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 Himbeersoße

2,50 € pro Person

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 3,50 €

Hochzeitstorte

- Preis pro Person ab 8,00 €
- Besondere Torten (Schuleinführung etc.) Preis nach Aufwand ab 125,00 €
- Torten in diversen Sorten ab 55,00 €

Menükarten

- Pauschal 50,00 €

Kinderrabatt bei Buffets und Menüs

- Bis zwei Jahre frei
- Von drei bis zwölf Jahren 70 % des Buffetpreises
- Ab 13 Jahren voller Preis
- 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 mit Holz 50,00 €
- 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 Andraczek), Telefon 036924/ 31019

Klavier und Gesang

Frau Schulze, Telefon 03691/8838789

Floristin

Eventfloristik, Frau Stötzel, Telefon 0176/ 13130000

Taxi

Taxi-Genossenschaft Eisenach, Telefon 03691/ 29000

Taxiunternehmen Witzmann aus Krauthausen, Telefon 0172/ 3525545