Drei Tarife zum FestPreis. Sie stellen sich Ihr Buffet zusammen!

Süße Tanten

	2 aus 4	3 aus 4	3 aus 7
Rote Grütze von Waldfrüchten mit Vanillesahnesoße			
Griechischer Joghurt mit Holunderblütensirup & Beeren			
frischer Obstcocktail mit Orangenlikör & Nüssen			
Schokoladencremepudding mit Vanillesahnesoße			
Dunkle Schokoladenmousse verfeinert mit Kokosnussöl & Karamellsoße			
Mascarpone trifft Aprikose mit Schokoladengarnitur			
Eiskreationen aus unserer Eismanufaktur „eisheimisch“			

GetränkeFlat

Ur-Krostitzer Premium Pils Ur-Krostitzer Schwarzbier Ur-Krostitzer Alkoholfrei Allgäuer Büble Edelweißbier Allgäuer Büble Edelweißbier Alkoholfrei			
Mineralwasser „naturell & classic“ Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon			
Coca Cola & Light, Orangen-, Zitronen- & Himbeerlimonade, Apfelschorle			
Granini Apfel- & Orangensaft			
Multi-, Bananen- & Kirschnektar			
Rotkäppchen „Tradition“ trocken, halbtrocken & alkoholfrei			
Rotkäppchen Flaschengärung Chardonnay, Riesling, Spätburgunder Rosé			
„PerlenTaucher“ Weißburgunder Winzersekt · Saale-Untrut			

Fortsetzung GetränkeFlat

Weißwein (trocken) Hausmarke · Saale-Unstrut Rotwein (trocken) Hausmarke · Saale-Unstrut Roséwein (halbtrocken) Hausmarke · Saale-Unstrut Weißwein (lieblich) · Saale-Unstrut Rotwein (lieblich) · Saale-Unstrut			
4 zusätzliche Qualitätsweine zur Auswahl			
10 zusätzliche Qualitätsweine zur Auswahl			
Wodka Gorbatschow, London Dry Gin Obstler, Johnnie Walker, Jim Beam Feiner Alter Wilthener, Chantré, Grappa Ramazzotti, Jägermeister Nordhäuser Fruchtliköre			
Absolut Vodka, Malteser Aquavit Bombay Gin, Henderson Gin Fischer & Bunge Obstler und Williams Christ Ouzu 12, Asbach Uralt Wilthener Nr. 1, Saale-Unstrut Tresterbrand Bushmills, Jack Daniels, Kilbeggan, Tullamore Dew Die drei Lieblingscocktails unserer Stammgäste			
Kaffee & Espresso Cappuccino, Milchkaffee Heiße Schokolade Premium-Teeauswahl aus dem Hause Ronnefeldt			

Sonderwünsche, wie besondere Dekorationen, Equipment, Künstler und Schaustücke von unserer Olympiasiegerin sind gern zubuchbar!

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Ringhotel Jägerhof

Hotel · Tagungen · Eventcatering · Foodartistik

Nikolaistraße 51 · 06667 Weißenfels
Telefon: +49 (0) 34 43 / 33 4-0
Fax: +49 (0) 34 43 / 33 4100
info@wild-hotel.de · www.wild-hotel.de

Ein GenussReich(es) Angebot für Ihr Event

Der Feier Dreier

Ringhotel Jägerhof

Nikolaistraße 51 · 06667 Weißenfels
Telefon: +49 (0) 34 43 / 33 4-0
Telefax: +49 (0) 34 43 / 33 4100
E-Mail: info@wild-hotel.de
Web: www.wild-hotel.de

Der Feier3er – Vielfalt nach Ihrem Gusto!

GenussBuffet Bronze
ab 20 Gäste — 34,90 € — Preis je Person

GenussBuffet Silber
ab 20 Gäste — 39,20 € — Preis je Person

GenussBuffet Gold
ab 30 Gäste — 49,70 € — Preis je Person

Ab 99 Gäste erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 1,00 €
Ab 199 Gäste erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 2,00 €
Kinder bis 15 Jahre zahlen pro Lebensjahr nur 2,10 €

GetränkeFlat Bronze
ab 20 Gäste — 27,90 € — Preis je Person

GetränkeFlat Silber
ab 20 Gäste — 31,70 € — Preis je Person

GetränkeFlat Gold
ab 20 Gäste — 39,20 € — Preis je Person

Die GetränkeFlat gilt für 3 bis 5 Stunden
Bei Buchung eines GenussBuffets schenken wir Ihnen die 6. Stunde
Ab 199 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 1,00 €
Ab 299 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 2,00 €
Kinder bis 15 Jahre zahlen pro Lebensjahr nur 1,29 €

Aufgrund der aktuellen Marktsituation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

Jetzt dürfen Sie sich aus unseren drei GenussBuffets und unseren drei GetränkeFlats Ihr Wunscharranegement aussuchen.

Die Tarife unterscheiden sich in Umfang, Wert und Vielfalt.

An Hand unseres Farbleitsystems erkennen Sie, welche Speisen und Getränke in welchem Tarif für Sie buchbar sind.
Bei den Speisen stehen in den Balken die Anzahl der frei wählbaren Gerichte.

Und natürlich können Sie die Arrangements vom GenussBuffet mit den Arrangements der GetränkeFlat frei kombinieren.

Drei Tarife zum FestPreis. Sie stellen sich Ihr Buffet zusammen!

Suppen

	1 aus 3	1 aus 4	1 aus 5
Süppchen von Fleischtomaten verfeinert mit Basilikumsüßrahm			
Süppchen von frischen Champignons mit feiner Trüffelnote			
Kartoffelrahmsüppchen mit Karotte, Sellerie & einer feinen Majorannote			
Consommé vom Rind mit Markklößchen & Wurzelgemüsefäden			
Rote-Linsen-Kokos-Süppchen, mit einer Spur von Curry, Koriander & Ingwer			

Kaltes Buffet

	2 aus 2	3 aus 4
Hart-, Weich- & Schnittkäseauswahl mit Trauben, Nüssen & Salzgebäck		
Antipasti - eingelegtes, mariniertes & gefülltes mediterranes Gemüse		
marinierte & geräucherte Fischspezialitäten treffen kleine Fischpralinen		
Arrangement von 2erlei Edelrauchsalami, 2erlei Schinken & 2erlei Braten von Geflügel & Schwein		

Alle Buffets enthalten eine kleine Auswahl von Brot & Minibrötchen sowie Tranchen von der Markenbutter.

Salate & Co.

	2 aus 3	3 aus 4	3 aus 4
Gurkensalat mit Dillrahm			
Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel & Mais verfeinert mit Hirtenkäsespänen			
Gabel-Spaghetti-Salat mit Kirschtomaten, Nüssemix & Basilikum-Pesto			
Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum			

Warmes Buffet

	2 aus 2	3 aus 6	3 aus 8
Kasselernackenbraten in Schwarzbiersoße, mit Karottengemüse & einem Hauch von Vanille, an Rosmarinkartoffeln			
gegrillte Hähnchenbrust in fruchtiger Tomatensoße, an mediterranem Gemüse & Butterspätzle			
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in einer kräftigen Burgundersoße mit Apfelblaukraut & Mini-Kartoffelklößen			
Gulasch vom heimischen Wild mit Zwiebeln & Waldpilzen in Wacholderfumet geschmort mit Apfelblaukraut & gebutterten Kartoffeln			
Medaillons vom Schweinefilet in einer Champignonsahnesoße, mit buntem Karottengemüse & einem Hauch von Vanille, an Kartoffelgratin			
Filet von der Dorade auf einem Bett von Blattspinat mit Zwiebeln & Butter, an Langkornreis mit Zucchini, Sellerie & Karotte			
Röllchen vom Kalb mit einer Steinpilz-Pesto-Füllung in einer Pfefferrahmsoße, mit Blumenkohl-Romanesco-Gemüse, dazu Mandelbutter & Kartoffelrösti			
Lammragout mit Oliven, Rosmarin & einer Spur Knoblauch, in einer feinfruchtigen Tomatensoße & einem Schuss Rotwein, an Bohnenbündchen im Speckmantel & Kartoffelgratin			

Wählen Sie zusätzlich ein vegetarisches Gericht:

	1	1 aus 3	1 aus 3
Butterspätzle mit geschmolzenem Käse & Röstzwiebeln			
Maultaschen mit Gemüsefüllung, mit einem bunten Gemüse & Petersilienbutter			
Pfännchen mit Couscous, Aubergine & Karotte, mit feiner orientalischer Note & gebackenen „no meat“ Balls			