

## Bankettmappe BurgenBlick

### WUNSCHKONZERT AUF KULINARISCH?

Unsere Spezialität ist es, die Wünsche unserer Kunden so präzise aufzunehmen, dass wir sie in einer neuen, phantasievollen Sprache zum Klingen bringen: auf „Kulinarisch“. Diese Sprache ist sehr komplex. Sie berührt alle Sinne und definiert Geschmack, Optik, Düfte und Haptik auf raffinierte Art und Weise. Sie macht Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis.

Dabei schöpfen wir unsere Ideen aus mehr als 20 Jahren Erfahrung in der Veranstaltung von Großevents ebenso wie aus den kreativen Ansätzen unseres Teams. So entstehen für jedes Event, jeden Veranstalter und jede Location ganz individuelle Angebote. Die nachfolgenden Empfehlungen sind daher nur Vorschläge und Anregungen. Für Ihre Veranstaltung im Landhotel BurgenBlick lassen Sie uns Ihre ganz persönlichen Anforderungen und Wünsche zukommen – wir sorgen dafür, dass Ihr Kongress, Ihre Feier, Ihr Workshop auch kulinarisch zu einem Highlight wird.

Wir sind sowohl durch den TÜV Thüringen nach DIN EN ISO 9001:2000 und HACCP sowie gemäß EG-Öko-Norm mit dem Biosiegel zertifiziert. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

#### **Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und überzeugen Sie gerne von unserer Leistungsfähigkeit:**

- Jahrelange Erfahrung in der Betreuung von Großveranstaltungen u.a. als Exklusivpartner der Messe Erfurt
- Flexible Anpassung an Ihre spezifischen Anforderungen
- Persönliche Ansprechpartner von Anfrage bis Abrechnung
- Grenzenlose Ausstattungsvielfalt dank großem Netzwerk an regionalen Partnern
- Komplette kulinarische Bandbreite (von traditionell-regional bis ausgefallen-international, von konventionell bis Bio)
- Verwendung saisonaler und regionaler Produkte
- planungssichere All-Inclusive-Angebote

Ihr Team der CCS GmbH



## Bankettmappe BurgenBlick

### Unsere Empfehlungen für Ihre Veranstaltung

#### Empfehlungen für Ihren Empfang

Fingerfoodbuffets Seite 3 – 5

#### Empfehlungen für Ihr Mittagessen

Frühlings-Lunchbuffets Seite 6 – 7  
Sommer-Lunchbuffets Seite 8 – 10  
Winter-Lunchbuffets Seite 11 – 12  
Suppenangebot Seite 13

#### Empfehlungen für den Abend

Klassische Buffets Seite 14 – 17  
Sommerbuffets Seite 18 – 19  
Winterbuffets Seite 20 – 22  
Hochzeitsbuffet Seite 23 – 24  
Mediterranes Buffet Seite 25 - 26

Aktuelle Preisliste Seite 27

## Bankettmappe BurgenBlick

### Fingerfoodbuffet

#### **Fingerfood - Vorschlag I**

##### **Kalte Vorspeisen**

„Jause-Platte“ mit regionalen Wurst- & Käsespezialitäten und saurem Gemüse

Knackige Gemüse-Sticks, dazu Butter- und Käsebrezeln  
mit verschiedenen Dips

Halbe Brötchen reichhaltig belegt, mit einer Auswahl  
an Wurst- und Käsesorten

##### **Aus dem Suppentopf**

Gulasch Suppe mit Kräuter Schmand

Thüringer Kartoffelsuppe mit Knoblauch Croutons

##### **An der Brotstation**

Auswahl an Brot und Brötchen-Spezialitäten  
mit zweierlei Aufstrich

##### **Dessert**

Thüringer Kuchen Schnitte

## Bankettmappe BurgenBlick

### Fingerfoodbuffet

#### Fingerfood - Vorschlag II

##### **Kalte Vorspeisen**

Tranchen von der Landhuhnbrust mit Brokkoli-Mousse

Käsekuchen von der Roten Beete mit Schafskäse, Wald Honig und Walnüssen

Polenta-Miniaturen mit Avocadocreme, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Halbe Brötchen reichhaltig belegt, mit einer Auswahl an  
Wurst- und Käsespezialitäten

##### **Aus der dem Suppentopf**

Karotten-Ingwer Süppchen  
mit Speck-Grissini und Knoblauch-Croutons

Dazu reichen wir eine Auswahl an Brot und Brötchen Spezialitäten  
mit zweierlei Aufstrich

##### **Aus den Chafing Dishes**

Geschmortes Putenröllchen mit getrockneter Tomate  
auf lauwarmen Anti-Pasti-Salat

Vegetarische Gemüsespieße mit Petersilien Pesto

##### **Dessert**

Waldbeerengrütze auf Vanillemousse

## Bankettmappe BurgenBlick

### Fingerfoodbuffet

#### Fingerfood - Vorschlag III

##### **Kalte Vorspeisen**

Räucherlachs mit einer Trüffelcreme auf Kartoffelrösti

Minispieß „Budapest“ (Hackbällchen mit Paprika und Speck) auf Tomaten Sugo

Mini Wraps verschieden gefüllt

##### **Angerichtet in kleinen Gläsern und auf kleinem Porzellan**

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Chili-Aprikosendip

Asiatischer Glasnudelsalat mit Tandorispieß

Dazu reichen wir eine Auswahl an Brot und Brötchen Spezialitäten  
mit zweierlei Aufstrich

##### **Aus dem Chafing Dish**

Kleine Schweinemedallions, überbacken mit Gorgonzola auf  
Steinpilz-Pappardelle

Vegetarische Kartoffel-Pastinaken-Bratlinge an Karottencreme

Pikante Tranchen von der Putenbrust mit Brokkoli Püree und Parmesan

##### **Dessert**

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Waldbeerengrütze

Thüringer Kuchen Schnitte

## Bankettmappe BurgenBlick

### Saisonales Angebot: Lunchbuffets

#### **Frühlings-Lunchbuffet I**

(März bis Juli)

##### **Aus der kalten Küche**

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten  
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Aufgeschnittene Putenbrust mit Bärlauchschmand,  
Sonnentrockneten Tomaten und Rucolasalat

Melonen-Gurkensalat mit Fetakäse in Honig-Minzdressing

##### **Aus der warmen Küche**

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, knackigem Gemüse und Erbsenpüree

Gebrautes Bachsaiblingsfilet in Dillsauce mit tomatisierten Spitzkohlgemüse und  
gerösteten Zitronenkartoffeln

Indisches Blumenkohl-Erdnusscurry verfeinert mit bunter Paprika und Zucchini,  
dazu Basmatireis

##### **Desserts**

Rhabarber-Crumble mit Himbeeren verfeinert

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeer- Basilikumsalat  
garniert mit gepoppten Amaranth

## Bankettmappe BurgenBlick

### Saisonales Angebot: Lunchbuffets

#### **Frühlings-Lunchbuffet II**

(März bis Juli)

##### **Aus der kalten Küche**

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten  
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Caesar Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kapern, Knoblauchcroutons und  
gehobeltem Parmesan

Gemüse-Antipasti eingelegt in Kräuteröl und dunklem Balsamico mit Rucolasalat,  
Grissinis und marinierten Oliven

##### **Aus der warmen Küche**

Tranchen von der gebratenen Maispoularde mit grüner Pfeffersauce,  
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

In Butter geschwenkte Gnocchi mit geschmortem Kopfsalat, Kirschtomaten,  
Blattspinat und Ricotta-Kräutersauce

Gedünstetes Lachsfilet mit Karotten-Zuckerschotengemüse und Thüringer  
Kartoffelpuffer

##### **Desserts**

Erdbeertiramisu

Pfirsich-Maracujamousse mit gerösteten Kokosflocken

## Bankettmappe BurgenBlick

### Saisonales Angebot: Lunchbuffets

#### **Spargel-Lunchbuffet**

(April bis Juni)

##### **Aus der kalten Küche**

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten  
Brot, Baguette und Minibrötchen

Spargel-Erdbeersalat mit Thüringer Landschinken und Erfurter Brunnenkresse

Apfel-Spitzkohlsalat mit Ananas, gerauchter Forelle und Schwarzbrotcroutons

##### **Aus der warmen Küche**

Panierte Schweineschnitzel mit Herbslebener Stangenspargel,  
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

Gebratenes Bachsaiblingfilet mit Pfannengemüse und Zitronenkartoffeln

Thüringer Spargelpfanne mit Kirschtomaten, bunter Paprika, Frühlingslauch  
auf Kartoffelpuffer und Kräuterdip

##### **Desserts**

Rhabarber-Crumble mit Himbeeren verfeinert

Buttermilchmousse mit Erdbeer-Basilikumsalat und gepoppten Amaranth



## Bankettmappe BurgenBlick

### Saisonales Angebot: Lunchbuffets

#### **Sommer-Lunchbuffet I**

(August bis November)

##### **Aus der kalten Küche**

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten  
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Apfel-Staudensellerie-Salat mit gerauchter Forelle und  
Estragon-Senf-Mayonnaise

Couscous-Salat mit Pinienkernen, Dörripflaumen, Gurke, Frühlingslauch  
mit Minzjoghurt verfeinert und gebackenem Cracker garniert

##### **Aus der warmen Küche**

Gulasch vom Rind mit Waldchampignons, Perlzwiebeln und gerösteter Paprika  
mit Kräuterspätzle

Kürbis-Tortellini mit Broccoligemüse und Kerbelrahmsauce

Gebratener Zander in Weißwein Sauce mit  
Tomaten-ZucchiniGemüse und Kräuterreis

##### **Desserts**

Schokoladen-Grießflammerie mit gepfefferten Süßkirschen

Buttermilchmousse mit Birnenragout und gehackten Haselnüssen

## Bankettmappe BurgenBlick

### Saisonales Angebot: Lunchbuffets

#### **Sommer-Lunchbuffet II**

(August bis November)

##### **Aus der kalten Küche**

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten  
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Salat Nicoise mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Oliven und Kirschtomaten  
mit cremigen French Dressing

Feuriger Rindfleischsalat mit Mais, Cornichons, Frühlingslauch und Brunnenkresse

##### **Aus der warmen Küche**

Geschmorte Schweinebäckchen „Pimenton de la Vera“ in Wurzelgemüsejus  
und Thüringer Klößen

Thüringer Kartoffelpfanne mit geschwenkten Pfifferlingen,  
knackigem Gemüse und Kräutersauce

Gedünstetes Kabeljaufilet auf Kartoffel-Kürbisragout mit Dijonsensauce

##### **Desserts**

Tonkabohnen-Panna Cotta mit gelierten Nektarinen

Pflaumenkompott mit Limetten-Joghurt und karamellisierten Haferflocken

## Bankettmappe BurgenBlick

### **Saisonales Angebot: Lunchbuffets**

#### **Winter-Lunchbuffet I** (Dezember bis Februar)

##### **Aus der kalten Küche**

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten  
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Käse-Wurstsalat mit roten Zwiebeln, roten Paprikastreifen, Gewürzgurke in  
French-Dressing mariniert

Angemachte Rote Bete, gehacktes Ei mit Feldsalatdip und Knoblauchcroutons

##### **Aus der warmen Küche**

Knusprige Entenkeule in Orangenjus mit Johannisbeer-Rotkohl  
und Thüringer Klößen

Kap-Seehecht Filet mit buntem Linsenragout und Butterkartoffeln

Wellenbandnudeln mit Waldpilzrahm, Kirschtomate und gehobeltem Parmesan

##### **Desserts**

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Birnenragout

Milchreis mit Gewürzkirschen

## Bankettmappe BurgenBlick

### Saisonales Angebot: Lunchbuffets

#### **Winter-Lunchbuffet II**

(Dezember bis Februar)

##### **Aus der kalten Küche**

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten  
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Geräucherte Entenbrust mit Chicorée – Orangensalat und Feldsalat

Tomate-Mozzarellasalat in Basilikumpesto mariniert

##### **Aus der warmen Küche**

Gefüllte Schweineroulade in eigener Sauce mit Rahmwirsing  
und Thüringer Klößen

Rotbarschfilet unter einer Kräuterkruste mit Karotten-Senfgemüse  
an Kartoffelpüree

Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und Kräutern

##### **Desserts**

Rote Bete-Cassis-Mousse mit Vanillerahm

Buttermilch-Orangencreme mit Haselnuss Krokant

## Bankettmappe BurgenBlick

### Suppenangebot

#### Saisonale Suppen

*Dezember bis Februar:*

Geräucherte Blumenkohlcremesuppe mit Apfelragout und karamellisierten Walnüssen  
Consomée vom Reh mit Wurzelgemüse und Steinpilzen

*März bis Juli:*

Tomaten-Wassermelonensuppe mit Fetakäse (Kalt)  
Bärlauchcremesuppe mit Tomaten-Koriandersalsa  
Klare Frühlingsuppe mit Ricotta-Spinat-Tortellini und Gemüsebrunoise  
Spargelcremesuppe mit eigener Einlage, Tomate und Frühlingslauch

*August bis November:*

Feurige Maiscremesuppe mit gebratener Chorizo  
Waldpilzsüppchen mit gebratenen Speck und Thymiancroutons

#### Trend - Suppen

Tom Kha Kai-Suppe  
(Kokossuppe mit Hähnchen, Curry, Paprika, Zitronengras, Limette)  
Vietnamesische Pho  
(Kräftige Brühe, Reisnudeln, Frühlingslauch, Chili, Rindfleisch, Austernpilze, Mungobohnenkeime)  
Süßkartoffelsuppe mit Parmesan und Granatapfel

#### Suppen - Klassiker

Soljanka mit Sauerrahm  
Feurige Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln und geräucherter Paprika  
Gebundene Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch  
Thüringer Kartoffelsuppe mit Majoran und Wiener Würstchen (Wahlweise)

## Bankettmappe BurgenBlick

### Empfehlungen für den Abend

#### **Klassisches Buffet – Vorschlag I**

(ab 20 Personen)

##### **Aus der kalten Küche**

Belegte Canapés für den kleinen Hunger mit einer Auswahl von verschiedenen  
 Baguette- und ausgestochenen Brotspezialitäten  
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Kaviar  
 Thüringer Lachsschinken mit Sauergemüse  
 Greußener Salami mit Wachtelei, Oberweißbacher Saftschinken mit Spargel  
 Tomatenquark mit Gartenkresse, Geräucherte Putenbrust mit Früchten

##### **Aus der Salatecke**

Hausgemachter Spitzkohlsalat mit Paprika, Ananas und gemahlene Kümmel in  
 einer Marinade aus Apfelessig und Rapsöl  
 Kirschtomatensalat mit Mozzarellakugeln, Rauke und schwarzen Oliven in  
 Balsamico-Olivenöldressing  
 Thüringer Fleischwurstsalat mit Schnittkäsestreifen, Gewürzgurke und  
 roten Zwiebeln in Senfö-Dressing

##### **Aus der warmen Küche**

Kleine Schweinerückensteaks mit Saftschinken und Käse gratiniert, an  
 Tomatensoße und Gemüsenudeln  
 Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Champignons und Curcumareis  
 Welsfilet in Kräutereihülle an Pfannengemüse, serviert mit Rosmarinkartoffeln

##### **Käse und etwas Süßes zum Schluss**

Bunte Käsespieße mit getrockneten Früchten  
 Ziegenkäse-Birnentatar mit Mango-Balsamico  
 Aus kleinen Gläschen  
 Duett von hellen und dunklen Schokoladenmousse mit Vanillesauce  
 Himbeer-Panna-Cotta mit Mango-Aprikosensauce

**Zum Buffet reichen wir verschiedene Brot- und Minibrötchenspezialitäten,  
 sowie Butter- und Kräuterbutterrosetten.**

## Bankettmappe BurgenBlick

### Empfehlungen für den Abend

#### **Klassisches Buffet – Vorschlag II**

(ab 30 Personen)

##### **Aus der kalten Küche**

Fischspezialitäten aus Fluss und Meer

Ganze geräucherte Lachsforelle umlegt mit Räucherlachs, geräucherte Heilbuttscheiben sowie Forellen- und Makrelenfilet

Hierzu reichen wir Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

##### **Auswahl von pikanten Miniaturen**

Schweinelendenmedaillons mit Kalblebercreme und Gewürzchampignons

Rondell von Tomateneierkuchen mit Basilikumfrischkäse, Variation von gefüllten Eiern

Lachsschinkenröllchen gefüllt mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Minipaprika mit mediterranem Couscous-Salat

Ausgestochenes Putenmedaillon mit Curcumacreme und getrockneten Früchten

Pastramiröllchen gefüllt mit Ziegenkäse und getrockneter Tomate

##### **Frische Salate aus dem Weckglas und aus weißen Schüsseln**

Vollkorn-Fusilli-Salat mit gebratenen Zucchiniwürfel, Kirschtomaten, schwarzen Oliven und geriebenen Parmesan, abgeschwenkt mit Rucola-Pesto

Gurken-Melonen-Salat mit Honig-Dill-Vinaigrette

Duo von Wildkräuter- und Feldsalat, garniert mit Radieschen und Kohlrabistifte, an Kerbel-Orangendressing sowie gerösteten Walnüssen

##### **Aus der warmen Küche**

Hähnchenbrustmedaillon mit Tomate-Mozzarella gratiniert,  
an Basilikumsauce und Kräuterpappardelle

Schweinelendenschnitte in Rotwein-Rosmarin-Jus geschmort  
an jungen Spitzkohlgemüse und gratinierten Sahnepotatofeln

Gebratenes Lachsfilet mit Süßkartoffel-Mandel-Kruste auf mediterranem Gemüse  
vegetarische Reispfanne mit Gemüse der Saison und Kräuter-Paprika-Sauce

##### **Käse und Dessert zum Schluss**

Internationale Spezialitäten vom weichen und festen Käse, umlegt mit  
Weintrauben, Feigen und anderen Früchten

Brownie-Dessert mit Quark-Vanillemousse und Beerengrütze

Erdbeer-Basilikum-Mousse mit exotischen Couscous-Salat, Stracciatellacreme mit Karamellsauce

**Zum Buffet reichen wir verschiedene Brot- und Minibrötchenspezialitäten, sowie  
Butter- und Kräuterbutterrosetten.**

## Bankettmappe BurgenBlick

### Empfehlungen für den Abend

#### **Klassisches Buffet – Vorschlag III**

(ab 50 Personen)

##### **Aus der kalten Küche**

Frisch geräucherte Fischspezialitäten vom Erfurter Kressepark  
 Ganzer geräucherter Stör begleitet vom geräucherten Saibling, gefüllten Forellenfiletschleifen  
 mit Apfelsahneerrettich und Lachsforellenstremelchen

##### **Von unserer Etagere**

Beizlachs mit Tomaten-Pfeffersalsa sowie Scheiben vom Räucherheilbutt, garniert mit  
 hausgemachten Lachspralinen  
 Hierzu reichen wir Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce

##### **Auswahl von pikanten Miniaturen -**

angerichtet auf Edelstahlplatten und weißen Minigeschirr  
 Gebratene Garnele an Mango-Avocado-Salsa  
 Gratinierte Champignons mit Kräuterhackfleisch und Edamer Käse  
 Gebratene Knödeltaler mit Basilikum-Quinoa-Frischkäse  
 Kasslerlachsmedaillon garniert mit frischen Früchten  
 Tranchen von der Entenbrust an fruchtigen Balsamico-Zwergorangen-Chutney  
 Rondell von Kerbel-Eierkuchen gefüllt mit Ziegenkäsetatar und getrockneten Tomaten

##### **Vitaminreiche Salate**

Rote Beete Carpaccio mit getrüffelten Ricotta, schwarzen Pfeffer und Parmesanspänne  
 Auberginen-Ananassalat mit Salatgurke, Frühlingszwiebel und Knoblauch, abgeschmeckt mit  
 Chili, Ingwer, Limette, heller Sojasauce, braunen Zucken und frischen Koriander  
 Salat von der Farfalle mit italienischer Salami, schwarzen Oliven, Basilikum,  
 getrockneten Tomaten und Mozzarella

##### **Aus der warmen Küche**

Geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse und Schalotten  
 in Rotweinsauce an kleinen Thüringer Klößen  
 Hähnchenbrustfilet im Baconmantel auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln  
 Gebratenes Doradenfilet im Kurkumamantel auf Wirsing-Graupen-Risotto  
 Vegetarische Süßkartoffel-Amaranth-Plätzchen an Käse-Schnittlauchsauce



## Bankettmappe BurgenBlick

### **Zum Abschluss Käse und etwas Süßes**

Große Auswahl an nationalen und internationalen Käsespezialitäten, garniert mit Weintrauben, Feigen und anderen Früchten

Aus kleinen Weckgläsern  
Kokos-Maracuja-Panna Cotta mit Pitahaya-Kiwisalat  
Schokoladen-Nougatmousse mit Cranberry und Vanillesauce

Mundobstplatte  
mit exotischen Früchten und Beerenobst der Saison

**Zum Buffet reichen wir verschiedene Brotspezialitäten sowie ein Minibrötchensortiment, begleitet von Butter- und Kräuterbutterrosetten.**

## Bankettmappe BurgenBlick

### Empfehlungen für den Abend

#### **Sommerbuffet – Vorschlag I**

##### **Aus der kalten Küche**

Frische Salate und Miniaturen  
 Lachsschinkenröllchen mit Sahnemeerrettich  
 Lammrückenfiletscheiben auf mediterranem Belugalinsensalat  
 Gefüllte Champignons mit Ziegenkäsetatar  
 Hausgemachte Lachspraline an Algensalat mit schwarzem Sesam  
 Gespießte Tofuwürfel in Sesamkruste an Chili-Dip  
 Bunter Kirschtomatensalat mit Mozzarellakugeln, schwarzen Oliven & frischem Basilikum, mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl  
 Rucolasalat mit Garnelen, Mango und Erdbeeren in Koriander-Balsamicodressing

##### **Aus der warmen Küche**

Stücke von der Lammkeule in Rosmarin-Knoblauch-Sauce  
 dazu kleine Thüringer Klöße & Pfannengemüse  
 Gratinierte Schweinerückenmedaillons mit grünem Spargel  
 an Holländischer Sauce mit Kartoffel-Zucchini-Gratin  
 Gebratenes Bachsaiblingfilet mit Kiwi-Erdbeer-Salsa  
 auf Rucola und Chicoreegemüse mit leichter Ingwer-Limettennote,  
 dazu gebratene Gemüse-Cous-Coustaler  
 Vegetarisch gefüllte und mit Gorgonzolakäse  
 überbackene Aubergine mit Paprika-Pinien-Reis an Schnittlauch-Kerbel-Sauce

##### **Dessert & Käse zum Schluss**

Internationale Spezialitäten von weichem und festem Käse, umlegt mit Weintrauben, Feigen und anderen Früchten  
 Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeer-Rhabarberragout und Zwergorange  
 Champagner-Mousse mit Ananas-Kiwi-Salat

**Zum Buffet reichen wir verschiedene Brotspezialitäten sowie ein Minibrötchensortiment, begleitet von Butter- und Kräuterbutterrosetten.**

## Bankettmappe BurgenBlick

### Empfehlungen für den Abend

#### Sommerbuffet – Vorschlag II

##### **Vorspeisen aus der kalten Küche**

gefüllter Wrap mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten & frischem Basilikum  
 gebratenes Gemüse wie Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons und Schalotten, mariniert  
 in Balsamicodressing sowie Olivenöl Rondell von Lachsroulade mit Kerbel-Dill-Creme  
 Riesengarnele auf mediterranem Couscous-Salat  
 Geräucherte Entenbrust an Kumquat-Pfeffer-Sauce  
 Wildschinkenröllchen gefüllt mit Apfel-Sellerie Salat  
 gefüllte Eier mit Tomatencreme & Gartenkresse

##### **Aus der Salatecke**

Bunter Frühlingssalat mit Avocado, Lauchzwiebel, jungen Möhrchen, Radieschen,  
 Brunnenkresse & Bärlauchblättern abgeschmeckt mit Olivenöl, Weißweinessig,  
 Honig, Dijon-Senf sowie Salz & Pfeffer  
 Italienischer Spargelsalat mit Kirschtomaten, Zwiebelsprossen und gehobeltem Parmesankäse

##### **Aus der warmen Küche**

Gefüllte Seezungenröllchen mit Lachsfarce & grünem Spargel  
 auf Zitronen-Kresse-Sauce dazu Orangenreis  
 Kleine Medaillons von der Schweinelende im Chicoree-Speckmantel  
 an Spinatsauce serviert mit Kartoffel-Karotten-Puffer  
 Maishuhnbrust gefüllt mit Estragon-Ricotta-Füllung auf Karottensauce  
 serviert mit Pariser-Minz-Kartoffeln  
 Vegetarisch gratinierte Ofenkartoffel mit Pesto-Kartoffelsoufflé, hierzu reichen wir Kräuter-  
 Knoblauch-Quark

##### **Dessert & Käse zum Schluss**

Internationale Spezialitäten von weichem und festem Käse, umlegt mit Weintrauben, Feigen  
 und anderen Früchten  
 helles & dunkles Schokoladen-Tiramisu mit Beerenfrüchteragout  
 Erdbeermousse mit Erdbeersauce, Physalis und gehackten Pistazien

**Zum Buffet reichen wir ein Baguette- und Ciabattabrotsortiment  
 sowie Butter- und Kräuterbutterrosetten.**

## Bankettmappe BurgenBlick

### Empfehlungen für den Abend

#### Winterbuffet – Vorschlag I

##### **Aus der kalten Küche**

Verschiedene Canapés aus hellem und dunklem Baguette  
sowie ausgestochenen Thüringer Brotspezialitäten belegt mit  
Räucherlachstatar & Senf-Dill-Sauce  
Roastbeefscheiben mit Sahnemeerrettich  
Greußner Salami mit Wachtelei  
Französischem Tortenbrie mit Walnuss & Früchten  
Perlhuhnbrust mit Currycreme & getrockneten Früchten  
Thunfischmayonaise mit Forellenkaviar

##### **Aus der Salatecke**

Winterlicher Rosenkohlsalat mit roten Zwiebeln,  
Kirschtomaten & schwarzen Oliven in Kräuteressig  
Pikanter Rindfleischsalat mit Letschogemüse, Gewürzgurken & frischen Paprika  
garniert mit Wachteleiern

##### **Aus der warmen Küche**

Wildschweingulasch mit Waldpilzsauce  
dazu reichen wir Pflaumenrotkohl & Thüringer Klößen  
Putenmedaillons in Haselnusskruste  
an Karotten-Chili-Sauce & Gemüsereis  
vegetarisches Nudel-Spinat-Gratin mit Schnittlauch-Käse-Sauce

##### **Zum Abschluss**

Bunte-Käse-Obstspieße  
helles Champagner-Schokoladenmousse mit Beerengrütze  
Mandel-Panna-Cotta mit Karamelsauce

**Dazu reichen wir ein Minibrötchensortiment, verschiedene Brotsorten  
sowie Butter & Kräuterbutterrosetten**

## Bankettmappe BurgenBlick

### Empfehlungen für den Abend

#### Winterbuffet – Vorschlag II

##### **Aus der kalten Küche**

Fischspezialitäten auf Minicanapés & ausgestochenen Brotspezialitäten,  
belegt mit  
Graved Lachs mit Zitronenpfeffer & Dillcreme  
Räucherlachstatar mit schwarzem Sesam & roten Zwiebelwürfeln  
in Curry-Senf-Rahm  
Räucherheilbutt mit rotem Forellenkaviar  
geräuchertes Saiblingsfilet auf Kressebutter mit Wachtelei

##### **Kleine pikante Vorspeisen**

Pyramide von der Wildschweinsülze mit Waldpilzen  
Lachsschinkenröllchen mit Sahnemeerrettich  
verschieden gefüllte Eier  
Roastbeefröllchen gefüllt mit Sellerie-Apfelsalat  
kleine Wrapsröllchen mit Fleischfarce & Salbei gefüllt  
getrocknete Pflaume umhüllt mit Schinkenspeck  
Putenbrustmedaillons mit Currycreme & getrockneten Früchten  
gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf mediterranem Couscous-Salat

##### **Salate aus kleinen Gläsern & weißen Schüsseln**

Bulgursalat mit Entenbrust auf orientalisch-weihnachtlicher Art  
Waldpilz-Panna-Cotta mit Feldsalatmousse & dunklem Balsamico  
Chicoreé-Orangen-Salat mit Honig-Limetten-Marinade  
Schwarzwurzelsalat mit Apfelstücken & Papaya in Haselnussdressing

##### **Aus der warmen Küche**

Stücken von der Ente an Orangensauce mit Zwetschenrotkohl &  
kleinen Thüringer Klößen  
Wildgeschnetzeltes in Pfefferrahm mit Gemüsespätzle  
Thüringer Bachsaiblingsfilet im Baconmantel  
auf mediterranem Wirsinggemüse mit Rosmarinkartoffeln  
vegetarisches Kartoffel-Pastinaken-Gratin mit frischem Gemüse  
an Karotten-Ingwer-Sauce

## Bankettmappe BurgenBlick

### **Käse & Dessert zum Schluss**

Nationale und internationale Käsespezialitäten, reichlich mit Weintrauben  
& exotischen Früchten garniert

Nougatcreme mit Aprikosensauce  
Winterlicher Mandelreis mit Kirschsauce  
weißes Schokoladenmousse mit Beerengrütze  
Frisches Obst & Exoten, mundgerecht angerichtet

**Dazu reichen wir ein Brot- und Minibrötchensortiment  
sowie Butter- & Kräuterbutterrosetten.**

## Bankettmappe BurgenBlick

### Ihr Hochzeitsbuffet – „Ganz in weiß“

#### **Vorspeisen aus der kalten Küche - auf weißen Geschirr angerichtet**

Weißer Stangenspargel in Wildschinkenmantel an Orangen-Aprikosen-Chutney  
 Hausgemachte Lachspraline mit weißer Chaudfroidsauce überzogen  
 Medaillons von der glacierten Maishähnchenbrust garniert mit weißer Litschi  
 Weißes Räucherforellen-Frischkäsemousse auf Pumpernickel  
 Minispieß von Kirschtomate und Mozzarellakugel im Basilikumblatt  
 an Olivenöl-Balsamicomarinade,  
 Gefülltes Ei mit weißer Kohlrabicreme und Gartenkresse  
 Rindenlendenmedaillon mit Gemüseperlen und Wachtelei garniert

#### **Salate dürfen auch mit Weiß**

##### **Aus kleinen Gläsern**

Weißes Blumenkohl-Sellerie-Panna-Cotta mit hellen Balsamico und  
 gebackenen Ruccola

##### **Aus großen Schüsseln**

Karotten-Fenchel-Salat mit Papaya und Frühlingszwiebel in  
 weißer Joghurtmarinade  
 Carpaccio vom weißen Rettich mit karamelisierten Walnüssen,  
 schwarzen Pfeffer und Trüffelöl

#### **Heiß und Weiß**

Thüringer Hochzeitssuppe  
 Kräftige Hühnerbrühe mit heller Einlage  
 wie z.B. Fadennudeln, Eierstich, Spargelstücke und Geflügelfleisch

#### **Aus dem WOK oder aus dem Chafing**

##### **Exotisches „Hochzeitsglück“**

marinierte Entenbruststreifen angeschwenkt mit Olivenöl, roten Paprikastreifen,  
 Bambussprossen, Staudensellerie und Ingwer, abgeschmeckt mit Sojasauce,  
 Sweet-Chili-Sauce sowie Salz und Pfeffer aus der Mühle.  
 Hierzu reichen wir Reissnudeln und geröstete Cashewkerne

Salbei-Kalbsmedaillon in Sahnesauce und gebutterte Pfifferlingtagliatelle

## Bankettmappe BurgenBlick

Gebratenes Zanderfilet in Kartoffelkruste auf Spitzkohlrahmgemüse

Vegetarisches Gratin von weißen Rübchen, Pastinaken und Süßkartoffeln  
an Avocado-Bärlauchsauce

### **Dessert und Käse zum Schluss**

Ananas-Hochzeitskutsche mit Früchten der Saison und exotischen Obst  
Honig-Ziegenkäsecreme mit Balsamico-Erdbeeren

Weißes Schokoladenmousse mit Schokoladensauce und Physalis  
Verschiedene Käsespieße mit Käsewürfel, Trauben, Oliven und Salamischeiben

**Zu Ihrem Buffet reichen wir ein Minibrötchensortiment, verschiedene  
Brotsorten sowie Butter- und Kräuterbutterrosetten.**



## Bankettmappe BurgenBlick

### Mediterranes Buffet

#### Vorspeisen und Salate aus der kalten Küche

- Gebackene Artischockenböden mit Tomaten-Aprikosenragout und Gorgonzola
- Gefülltes Pastramiröllchen mit Ziegenfrischkäse und Olive
- Garnelenspieß an Rosmarin-Peperonata
- Gefüllte Minipaprika mit Ricotta-Pestocreme
- Seranoschinken mit Ruccola an Honigmelone
- Gebackene Champignons mit Blattspinat und Räucherlachs unter Parmesankruste
- Gebratenes Gemüse wie Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons und Schalotten, mariniert mit Rauke-Pesto und dunklen Balsamico, garniert mit gerösteten Pinienkernen und geriebenen Parmesan
- Tomatensalat mit Wassermelone, Avocado, Chorizo und Frühlingslauch in mediterranen Kräuterdressing
- Käse-Tortellini-Salat mit getrockneten Tomaten, frischen Paprika und schwarzen Oliven in Orangen-Joghurtrahm

#### Aus der warmen Küche

**Auf Wunsch frisch aufgeschnitten vor Ort:** Tranchen von der Milchlammkeule in Thymian-Knoblauchsauce mit Wurzelgemüse an Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Doradenfilet in Kräuterbutter an mediterranen Couscous  
Hähnchenbruststreifen in Fenchel-Basilikumrahm

**Für unsere Vegetarier:** Feine Bandnudeln mit Paprikastreifen, Blattpetersilie, Olivenöl und Schalotten an Trüffelsahnesauce

#### Käse und Dessert zum Schluss

##### Vom Holzbrett

Käsespezialitäten aus der Herzgut Landmolkerei in Rudolstadt (Thüringen) sowie aus Italien, Spanien und Frankreich, garniert mit Trauben, Feigen und Früchten der Saison  
Zum Käse reichen wir Orangen- und Feigensenfsauce.

## Bankettmappe BurgenBlick

### *Aus dem Weckglas*

Honig-Ricotta-Creme mit Mango-Ananassalat  
Orangen-Basilikum-Panna-Cotta mit Himbeersauce  
Karotten-Quarkcreme mit karamelisierten Müsli und Bananenchip  
Kleine Obstspieße in Minz-Kurkuma-Joghurt

**Zum Buffet reichen wir Scheiben von Oliven- und Vitalbaguette sowie  
Dinkelvollkornbrot, Zwiebelbrot und verschiedenen  
Minibrötchen, Kräuter- und Tomatenbutterrosetten.**

# Bankettmappe BurgenBlick

## Preisliste

Gültig ab 01.07.2020 bis auf Widerruf. Alle Preise gelten pro Person inkl. gesetzlicher MwSt.

Seite	Angebot	Preis p.P.
3 - 5	Fingerfoodbuffets	
3	Fingerfood - Vorschlag I	17,50 Euro
4	Fingerfood - Vorschlag II	20,50 Euro
5	Fingerfood - Vorschlag III	25,50 Euro
6 - 12	Lunchbuffets	23,50 Euro
13	Suppen	4,50 Euro
14 - 22	Buffets	
14	Klassisches Buffet - Vorschlag I	24,50 Euro
15	Klassisches Buffet - Vorschlag II	27,50 Euro
16-17	Klassisches Buffet - Vorschlag III	31,50 Euro
18	Sommerbuffet - Vorschlag I	27,50 Euro
19	Sommerbuffet - Vorschlag II	31,50 Euro
20	Winterbuffet - Vorschlag I	24,50 Euro
21-22	Winterbuffet - Vorschlag II	30,50 Euro
23-24	Hochzeitsbuffet „Ganz in weiß“	34,50 Euro
25-26	Mediterranes Buffet	32,50 Euro
	Personal	
	Service Mitarbeiter	30,50 Euro/ Std.
	Mitarbeiter Buffetbetreuung	39,50 Euro/ Std.
	Teamleiter	33,50 Euro/ Std.

Sie wünschen weitere Leistungen oder haben spezielle Wünsche?  
Sprechen Sie uns bitte an, wir erstellen Ihr individuelles Angebot.