

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 Avocado-creme, 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 geschmorten 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 gemahlener 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 Sahnepaprikaschnecken

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 getrüffeltem Ricotta, schwarzen Pfeffer und Parmesanspäne
 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 Lachsфарce & 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 orientalisches-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 Gläschen

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 Reisnudeln 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 Feigensensauce.

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.