

Festlichkeiten  
Bankett  
Veranstaltungskatalog



# Leitfaden durch den Veranstaltungskatalog

	Seite
Leitfaden .....	2
Begrüßung und Wichtiges .....	3
Candle - Light Dinner .....	4
All inclusive - Feste Preis Garantie .....	5
Fingerfood, Cocktailhappen, Canapés, belegte Brötchen .....	6
Menüvorschläge .....	7
Baukasten: Vorspeisen kalt und warm, Suppen, Salate .....	8
Baukasten: Hauptgerichte vom Schwein, Rind, Lamm, Geflügel, Wild, Fisch .....	9
sowie vegetarische Gerichte und Nudelgerichte	
Baukasten: Beilagen .....	10
Baukasten: Desserts kalt und warm, Käse .....	11
Landhaus Buffet .....	12
Kaiserquellen Buffet .....	13
Italienisches Buffet .....	14
Amerikanisches Buffet .....	15
Hochzeitsbuffet .....	16
Europa Buffet .....	17
Gourmet Buffet .....	18
Gala Buffet .....	19
Ergänzungen, Erweiterungen für Buffets und Menüs .....	20
Frühstück und Brunch Buffet .....	21
Deftige Extras .....	22
Prinzenschmaus .....	23
Zigeunergelage .....	24
Kaisertafel .....	25
Mittelalterliche Tafelrunde .....	26
Tagungen und Seminare .....	27
Trauerfeiern, Kaffee und Kuchen .....	28
Getränkekarte .....	29
Was versteht man unter Fingerfood, Berechnung, Zusatzstoffe .....	30
Tischpläne .....	31
Checkliste & Planungsseite, und woran muss ich bei der Ausrichtung meiner Feier denken? .....	32
Für Ihre Notizen .....	33
Bankettvereinbarung zum Ausfüllen .....	34
Allgemeine Geschäftsbedingungen (kurz: AGB) .....	35

# Herzlich willkommen...

Sehr geehrte Damen und Herren,  
sehr geehrter Veranstalter,

wir heißen Sie herzlich willkommen.

Ihr Interesse an unserem Angebot und dass wir Sie beraten dürfen, freut uns besonders.

Ihr Fest ist unser besonderes Anliegen.

Es soll in bestmöglich hoher Qualität stattfinden.

Unser Festekatalog soll Ihnen einen Einblick in unsere große Auswahl geben,  
in die Möglichkeiten der Küche, sowie des Services und Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich sein.

Beachten Sie bitte auf Seite 2 den Leitfaden durch unseren Katalog.

Sollten Sie hier einmal etwas nicht finden, sprechen Sie uns bitte an.

Sie als Veranstalter haben das Ziel, ein perfekter Gastgeber zu sein  
und dabei wollen wir Ihnen zur Seite stehen.

Entscheiden Sie sich doch für „ALL INCLUSIVE“ und unser Motto:

**„Fest(e) Preis(e) Garantie“**

Damit wir Ihnen im Rahmen einer individuellen Beratung unsere ungeteilte Aufmerksamkeit zukommen lassen können, bitten wir Sie in jedem Fall einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Sie erreichen uns jederzeit:

Tel: +49 (0)5341 85 780 / Freecall: 0800 857 8000

E-Mail: [info@hotelkaiserquelle.de](mailto:info@hotelkaiserquelle.de)

Homepage: [www.hotelkaiserquelle.de](http://www.hotelkaiserquelle.de)

„Like“ us on: [Facebook.com/kaiserquelle](https://www.facebook.com/kaiserquelle)



Alle unsere Speisen werden sorgfältig aus marktfrischen Waren zubereitet. Zur Sicherstellung unserer besonderen Qualitätsansprüche bitten wir Sie, Ihre Verzehrbestellung nicht später als sechs Tage und die exakte Personenzahl 24 Stunden vor der Veranstaltung bei uns eintreffen zu lassen.

Möchten Sie Ihre Gäste selbst auswählen lassen, stellen wir nach Ihren Wünschen ein „À la carte - Menü“ mit aktuellen, saisonalen und bodenständigen Gerichten zusammen.

Die Hotelleitung und das gesamte Hotel Kaiserquelle Team freuen sich, für Sie aktiv werden zu dürfen und Sie in unserem Hause willkommen zu heißen.



Alle Preise enthalten das Serviceentgelt und die gesetzliche Mehrwertsteuer.  
Mit dem Erscheinen der neuen Angebote ab 01.05.2013 verlieren alle vorgehenden Angebote ihre Gültigkeit.



# *Candle-Light Dinner*

*4-Gang-Menü*

1 Glas Sekt  
Ochsenschwanzsuppe  
Gemischter Vorspeisenteller  
Rosé gebratenes Schweinefilet an Rotweinsauce  
mit frischen Champignons, Broccoli und Kroketten  
Gourmet Vanille-Eiscreme an heißen Kirschen

**Sonderangebot zum Testen: 38,50 € für 2 Personen**

**Bis 20 Personen - 29,00 € pro Person • All inclusive 49,00 €  
Ab 21 Personen - 28,00 € pro Person • All inclusive 48,00 €  
Ab 31 Personen - 27,00 € pro Person • All inclusive 47,00 €  
Ab 51 Personen - 26,00 € pro Person • All inclusive 46,00 €**



# All inclusive

## Das Topangebot für Festlichkeiten jeder Art

### 6 Stunden

- a) ab 51 Personen **39,00 €**
  - b) 31 bis 50 Personen **42,00 €**
  - c) 21 bis 30 Personen **45,00 €**
- jede weitere Stunde 5,50 € Aufschlag p.P.  
ab der 8. Stunde 2,50 € Aufschlag p.P.

### Beispiel:

**39,00 €** p.P. 6 Stunden  
(ab 51 Personen)  
von 18:00 Uhr bis 00:00 Uhr morgens

**44,50 €** p.P. 7 Stunden  
(ab 51 Personen)  
von 18:00 Uhr bis 1:00 Uhr morgens

**47,00 €** p.P. 8 Stunden  
(ab 51 Personen)  
von 17:00 Uhr bis 1:00 Uhr morgens

Der all inclusive Zeitraum kann flexibel nach Ihren Wünschen gestaltet werden.

### Leistungen

- Stellen der Tafelform oder Tische nach Ihren Wünschen
- Tischwäsche und Stoffservietten, Farbe nach Wunsch
- Tischschmuck: Kerzen und Blumengestecke angepasst (Zusatzdeko mit Aufpreis möglich)
- Eindecken der Tafel oder Tische nach Ihren Wünschen
- Speziell für Ihre Feier gefertigte Menükarten mit Ihrem Namen (Platzkarten stellen Sie bitte selbst auf)
- Sektempfang, wahlweise mit Orangensaft
- Alle Getränke laut Getränkekarte (siehe Seite 29)  
Große Flaschen Mineralwasser werden vorab in Kühlern eingedeckt
- Eigene nicht gelistete Wunschgetränke können mitgebracht werden (ohne Gutschriften)
- Landhaus Buffet, kalt-warm (siehe Seite 12)
- Suppen servieren wir einheitlich vorweg  
Möchten Sie eine Mitternachtssuppe? (Aufpreis siehe Seite 8)
- Ihr mitgebrachter Kuchen wird mit großen Kannen Kaffee zur Selbstbedienung am Buffet aufgebaut (Aufpreis Kuchen siehe Seite 28)
- Kinder bis Ende 3 Jahre frei  
Kinder ab 4 bis Ende 6 Jahre 25 %  
Kinder ab 7 Jahre bis Ende 12 Jahre 50 %
- Dem Hochzeitspärchen schenken wir am Tag der Hochzeit bzw. Feier (ab 31 Personen) 1 Übernachtung im Hochzeitszimmer. Benötigen Sie zusätzliche Zimmer? Bitte sprechen Sie uns an.
- Zum Frühstücksbuffet sind das Hochzeitspaar und beide Elternpaare ebenso herzlich eingeladen.

### Eine gut geplante Veranstaltung muss natürlich auch Regeln haben:

Alle Getränke werden einzeln in vorgegebener Maßeinheit gereicht. Das Bestellen von Mehrfachmengen p.P. ist nicht möglich. Flaschenweises Servieren ist nur unter extra Bezahlung des Gesamtwertes möglich. Eine Rückrechnung erfolgt nicht.

**Nicht enthalten:** Sekt nach Wahl, Cocktails, Champagner, Chivas Regal, Dimpel 12 years old, Jack Daniels, Cognac Hennessy, Cognac Remy Martin, Französische Obstwässer, Flaschenweine 0,75 l.

Die am Vortag der Veranstaltung bis 15:00 Uhr gemeldeten Personen sind Grundlage für die Abrechnung. Sollten wider Erwarten mehr Gäste kommen als gemeldet, werden diese gesondert verrechnet. Nichterscheinen von Gästen berechtigt nicht zum Abzug bestellter Leistungen.

Die Anzahlung entrichten Sie bitte in bar bis eine Woche vor, die Restzahlung in bar bis einen Tag nach der Veranstaltung. Änderungen sind nur mit Aufpreis möglich.

### Personalkosten:

Verlängert sich Ihre Veranstaltung über die bestellte all incl. Zeit hinaus, ohne vorab vereinbarten Aufschlag, berechnen wir ab der 2. Stunde eine Überziehung von 50,00 € Personalkosten pro Stunde. Getränke werden extra berechnet. Es gelten unsere AGB (siehe Seite 35).

### Der Vorteil für Sie:

All inclusive-Feier heißt bei uns:

Sie lehnen sich zurück, genießen und widmen sich ganz Ihren Gästen. Wir organisieren Ihre Feier, sorgen für einen reibungslosen Ablauf und übernehmen den reichhaltigen Service - erledigen also den Rest. So wird Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste garantiert ein unvergessliches Erlebnis und das ganz ohne den üblichen Vorbereitungsstress. Sie brauchen sich um nichts zu kümmern und Sie wissen im Voraus, wie viel Ihre Festlichkeit oder Veranstaltung kostet.



# Fingerfood - Cocktailhappen - Canapés

## ½ belegte Brötchen oder Canapés vom Baguette

Canapés oder ½ Brötchen (Weizen, Vollkorn, Körner), werden auf Platten angerichtet und können entweder tischweise oder in Buffetform aufgebaut werden. Sie sind hervorragend geeignet für einen Empfang, als „kleines Abendessen“ oder für zwischendurch.

### Schinken, Wurst

Kochschinken mit Ananas	1,90 €
Ungarische Salami mit Cornichons	1,90 €
Bierwurst <sup>1</sup> mit Tomaten	1,70 €
Mortadella, Paprika-Fleischwurst mit Oliven <sup>1</sup>	1,70 €
Fleischsalat <sup>1</sup>	1,80 €
Schwarzwälder Schinken	2,15 €
Lachsschinken mit Kiwi	2,60 €
Serrano Schinken	2,80 €
Parma Schinken	2,70 €

### Edelfisch geräuchert oder sauer eingelegt

Norwegischer Räucherlachs, Sahnemeerrettich <sup>11</sup>	2,35 €
Graved Lachs mit Dill <sup>11</sup>	2,60 €
Krabbensalat in Frenchcreme <sup>4, 5, 6, 11</sup>	2,60 €
Pfeffermakrelen-Filet mit Zitronenecke <sup>1, 11</sup>	2,30 €
Forellenfilet, Preiselbeersahne <sup>5, 6</sup>	2,60 €
Steinhuder Räucheraal	2,90 €
Echter Matjes mit roten Zwiebelringen	2,20 €
Bismarckhering mit Zwiebelringen <sup>1</sup>	1,90 €
Matjestatar <sup>1</sup>	2,40 €
Lachstartar <sup>1</sup>	2,90 €

### Rind, Schwein, Geflügel

Kasselerlachs mit Meerrettich <sup>1, 4, 6</sup>	1,75 €
Thüringer Mett mit Zwiebelringen <sup>4</sup>	2,00 €
Schweinemedallions mit Weintraube	2,40 €
Roastbeef mit Mix Pickles <sup>1, 5, 6, 11</sup>	2,85 €
Rinderfilet-Medaillons mit Eischeibe	3,40 €
Entenbrust geräuchert mit Orange	3,00 €
Hähnchenbrust mit Früchten	2,35 €

### Edelkäse

Französischer Camembert	1,90 €
Edelpilzkäse	1,95 €
Butterkäse mit Tomate	1,90 €
Emmentaler mit Salzgebäck	1,90 €
Gouda mit Weintrauben	1,90 €
Rahmkäse <sup>4</sup>	1,95 €

### Vegetarisch

Tomate mit Zwiebeln	1,70 €
Ei- und Tomatenscheiben mit Petersilie	1,80 €
Gurke mit Maiskölbchen <sup>1, 5, 6, 11</sup>	1,70 €
Paprika rot, grün	1,70 €
Radicchio mit Chicorée	1,70 €
Möhren gekocht mit Oliven	1,70 €
Saures Gemüse <sup>1, 5, 6, 11</sup>	1,70 €
„Caprese“ Mozzarella an Tomaten mit Basilikum	1,80 €

Für Ihre Berechnung empfehlen wir 5 - 7 Canapés oder 3½ belegte Brötchen p.P.

## Fingerfood & Cocktailhappen kalt oder warm (siehe Seite 30)

Fingerfood und Cocktailhappen können, genau wie Canapés auf Platten angerichtet und buffetartig aufgebaut oder in Wärmebehältern gereicht werden. Wir empfehlen sie als Snack zum Aperitif, Sekt oder Cocktailempfang. Sie sind aber auch als „kleines Abendessen“ geeignet.

### Fingerfood kalt

Cocktailtomaten-Spieß, eingelegter Schafskäse <sup>1</sup>	0,95 €
Cocktailtomaten-Spieß, Estragon, Mozzarella <sup>1</sup>	
Cocktailtomaten-Spieß, Ananas, Weintraube	
Blätterteig-Pastetchen	1,20 €
gefüllt mit Creme „Herbs“ <sup>1</sup> belegt mit norwegischem Räucherlachs <sup>11</sup> , Graved Lachs <sup>11</sup> , echtem Matjes, Nordseekrabben, Serrano Schinken, Edelsalami <sup>1</sup> oder französischen Käsesorten <sup>4</sup>	
Canapés mit Frischkäse oder Griebenschmalz	0,95 €
Deftige Häppchen auf Weißbrot oder Schwarzbrottaler	1,80 €
Roastbeef, Salami, Schinken, oder Käse	
Lachsröllchen mit Frischkäse gefüllt <sup>1, 4</sup>	1,80 €
Kleine Taler von paniertem Putensteak, Früchte	1,20 €
Bunte Käsespießchen mit frischem Obst <sup>4</sup>	1,00 €
Partyrikadellen, saures Gemüse <sup>1</sup>	1,10 €
Melone im Serrano Schinkenmantel	1,50 €
Weißer Spargel in Roastbeefhülle	1,70 €
Grüner Spargel in Schinkenhülle	1,10 €
Antipasti-Mix	1,35 €
p.P.: Oliven, eingelegter Schafskäse, mit Frischkäse gef. Tomaten, Minikürbisse, Peperoni, Champignons <sup>1, 4</sup>	
Fladenbrotecken mit Tsatsiki, Peperoni <sup>1, 4</sup>	0,95 €
Verschieden gefüllte Petit fours	1,70 €
Verschieden gefüllte Crêpe-Rouladen	1,70 €

### Fingerfood im Glas, Schälchen, Löffel etc.

Gemüsesalat	1,70 €
Geflügelsalat	1,80 €
Krabbensalat	2,00 €
Wildpastete auf Pumpernickel	2,20 €
Dillheringscocktail	2,90 €
Matjestatar <sup>1</sup>	2,90 €
Lebermousse auf Pumpernickel	1,10 €

### Fingerfood warm

Mit verschiedenen Dips und Soßen: New Orleans Apricotdip, Asia Chilisoße sweet & hot, BBQ <sup>4</sup> , Knoblauchdip, Kräutercreme, Haselnussdip <sup>1, 4, 5, 6</sup>	
Datteln, Pflaumen, o. Aprikosen im Speckmantel	0,95 €
Cocktailwürstchen	0,30 €
Minibuletten und gefüllte Hackfleischbällchen	0,95 €
Chicken Sticks „à la Sate“	1,40 €
Buffalo Chicken Wings <sup>4, 6</sup>	1,50 €
Mini-Frühlingsrolle mit asiatischer Gemüsefüllung <sup>4</sup>	1,70 €

### Fingerfood süß

Süßes Minigebäck, Muffins, Schnecken, <sup>4</sup>	1,50 €
Früchte-Spieße Mix	1,60 €
Früchtemix in Schokoladenhülle <sup>4, 5, 6</sup>	1,80 €
Rote und grüne Götterspeise im Glas, Vanillesoße	1,20 €
Grütze aus Waldbeeren, Vanillesoße <sup>1, 5, 6</sup>	1,50 €
Diverse Mousse auf Sternfrucht <sup>1, 4, 5, 6</sup>	1,40 €

**Gemischtes kalt - warmes Fingerfood Buffet** 19,50 €

\* Info zu Fingerfood auf Seite 30

# Menüvorschläge

Diese Menüvorschläge sind von unserem Haus empfohlene Kreationen. Gerne können Sie sich auch Ihr Wunschmenü auf den folgenden Seiten zusammenstellen. Alle Menüs sind für Veranstaltungen einheitlich ab 10 Personen. Möchten Sie mehrere Menüs pro Veranstaltung anbieten, erhöht sich der Preis pro angebotenen Zusatzmenü um 25 % für den Arbeitsaufwand.

**Menüservice:** Jeder kann essen soviel er möchte. Wollen Sie etwas mitnehmen sagen wir Ihnen gerne wieviel dieses kostet.

**Servier-Möglichkeiten:** Einstellen auf Platten oder einzeln vorlegen. Beim Platten-Einsetzen zum selber Nehmen wird nur der erste Gang eingestellt. Alle weiteren Wünsche werden von der Nachservice-Platte vorgelegt. All inclusive Aufschlag zzgl. € 20,00 bei 6 Stunden. Zu den Menüs reichen wir Partygebäck.

## **Menü 1** **19,00 €**

Tomatencreme mit Sahnehaube  
Jung-Schweinsbraten, Kräuterrahmsoße  
Mischpilze in Rahm, Blumenkohlröschen,  
Erbsen und Möhren, Petersilienkartoffeln  
Fürst-Pückler Eisschnitte mit Sahne <sup>1,4,5,6</sup>

## **Menü 2** **22,50 €**

Hühnerkraftbrühe mit Einlage  
Rinderbraten und Jung-Schweinsbraten,  
Champignonrahmsoße, Apfelrotkohl,  
bunte Gemüseplatte, Kroketten, Butterkartoffeln  
Fruchteis mit frischen Früchten der Saison <sup>1,4,5,6</sup>

## **Menü 3** **24,00 €**

Broccolicreme mit gerösteten Mandeln  
gespickte Putenbrust an Weißweinssoße,  
geröstete Mandeln, gebratene Ananasscheiben,  
junge Erbsen, junge ganze Möhren, Blumenkohlröschen  
Schwäbische Spätzle, gebratene Serviettenknödel  
Apfelstrudel mit Vanille-Eis, Sahne <sup>1,4,5,6</sup>

## **Menü 4** **26,50 €**

Hochzeitsuppe  
Schweinefilet-Medaillons vom Grill an Rotweinssoße,  
Champignonköpfe in Rahm, Broccoli mit Sc.Hollandaise  
überbacken, Herzogin Kartoffeln  
Vanillecreme mit Kirschmark

## **Menü 5** **24,00 €**

Blumenkohlcreme „Dubarry“  
Cordon bleu „Spezial“ vom Schwein,  
gefüllt mit Schinken, Käse und Kräuterchampignons,  
paniert gebacken  
Bratkartoffeln und Salatcreation  
frischer Obstsalat mit Maraschino, Sahnehaube

## **Menü 6** **26,00 €**

Rinderkraftbrühe „Celestine“  
in Julienne geschnittene Kräuterpfannkuchen  
Schweinefilet-Medaillons „Golden Gate“,  
belegt mit Pfirsichfächer, Sc.Choron <sup>6</sup>  
Kartoffelkroketten, Salatcreation  
Mousse au Chocolat

## **Menü 7** **27,50 €**

Klare Steinpilzessenz  
Wiener Zwiebelrostbraten  
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln  
Backkartoffeln  
Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße <sup>1,4,5,6</sup>

## **Menü 8** **25,00 €**

Lauchcreme mit Streifen von Lachs  
Salatcreation  
Poulardenbrüstchen, gefüllt mit Spinatfarce,  
Safranreis, Schweizer Rösti-Taler  
weißes und braunes Mousse au Chocolat  
auf Fruchtspiegel, Sahne

## **Menü 9** **28,50 €**

Carpaccio mit Oliven-Stampfkartoffeln, Rucola  
Minestrone „all'italia“  
Schweinefilet-Medaillons in Parmesan-Eihülle gebacken  
Mailänder Risotto, Salatcreation „Roma“  
Tiramisu mit Löffelbiskuit

## **Menü 10** **29,00 €**

Trilogie von Dattel, Aprikose, Dörrpflaume  
im Speckmantel auf Salatbeet und Cocktaildip  
klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry  
Tournedos vom Schweinefilet,  
Cognac-Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin  
gebackene Apfelspalten auf Vanillesoße

## **Menü 11** **31,00 €**

Fischsuppe à la Bouillabaisse  
Cocktail von Eismeersshrimps  
Zanderfilet auf Gemüsebeet,  
Butterkartoffeln, Salatcreation  
Pistazien-Eiscreme auf Schokoladencreme, Sahne <sup>1,4,5,6</sup>

## **Menü 12** **30,00 €**

Suppencreme „Duo“, Karottencreme und Waldpilzcreme  
Lammkeule „Provencial“ geschmort,  
grüne Speckbohnen,  
gebackene Rosmarinkartoffeln  
Panna Cotta mit Erdbeermark und Prosecco

## **Menü 13** **35,00 €**

Pfifferlingcreme mit Streifen von Graved Lachs  
Roastbeefröllchen, gefüllt mit Waldorfsalat, auf Rucola  
Hirschkalbsbraten „Jäger Art“  
frische Champignons, Apfelrotkohl,  
Kroquetten, Preiselbeerbirne  
Vanille-Eis mit heißen Schattenmorellen <sup>1,4,5,6</sup>

## **Menü 14** **38,00 €**

Wildrahmsüppchen mit Streifen von Kräutercrêpes  
gemischter kalter Vorspeisenteller  
Rehbraten auf gerösteten Pfifferlingen  
mit Mandelbroccoli, Herzogin Kartoffeln, Preiselbeerbirne  
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren <sup>1,4,5,6</sup>

# Baukasten: Vorspeisen - Suppen - Salate

## Salate

S1	Marktfrische Salatkreation	3,80 €
S2	Frische Frühlingsalate in Mandelvinaigrette mit gebratenen Zanderfilet-Streifen	9,50 €
S3	Rucolasalat mit Melonen-Mangowürfeln, körnigem Frischkäse <sup>1</sup> in Ananasvinaigrette, garniert mit norwegischen Räucherlachs-Streifen	12,50 €
S4	Aromatischer Mixsalat, frische Champignons, rote Zwiebel, geröstete Pinienkerne, Balsamicocreme, Putenfilet-Streifen aus der Pfanne <sup>11</sup>	13,80 €
S5	Tomatensalat mit roten Zwiebelwürfeln, frischem Basilikum	3,80 €
S6	Hausgemachter frischer Krautsalat	3,20 €

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette und Butter

## Kalte Vorspeisen

KV1	Parma Schinken auf Melone	6,00 €
KV2	Serrano Schinken auf Mangowürfel	7,40 €
KV3	Roastbeefröllchen, gefüllt mit Waldorfsalat, auf Rucola <sup>1, 5, 6</sup>	8,00 €
KV4	Antipasti mit Schafskäse <sup>1, 5, 6</sup>	5,80 €
KV5	„Caprese“ Mozzarella an Tomaten mit Basilikum	5,50 €
KV6	Matjestartar auf Pumpernickel	6,00 €
KV7	Gemüsecocktail <sup>1, 5, 6</sup>	5,80 €
KV8	Geflügelcocktail <sup>1, 5, 6</sup>	6,20 €
KV9	Cocktail von Eismeer-shrimps <sup>1, 5, 6</sup>	7,80 €
KV10	Gemischter kalter Vorspeisenteller	9,50 €

## Warme Vorspeisen

WV1	Trilogie von Dattel, Aprikose, und Dörrpflaume im Speckmantel <sup>1, 4, 5, 6</sup>	8,90 €
WV2	Hähnchenbrust-Streifen auf Salatbeet, Weißbrotroutons	7,80 €
WV3	Kaiserpastete, gefüllt mit feinem Ragout	7,50 €
WV4	Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Oliven-Stampfkartoffeln, Rucola <sup>11</sup>	14,80 €
WV5	Camembert gebacken, auf Toast Sahnemeerrettich, Preiselbeeren <sup>11</sup>	6,10 €
WV6	Champignons, gefüllt mit Fetakäse, auf bunten Blattsalaten <sup>11</sup>	5,90 €
WV7	Frühlingsalat mit warmen Thunfischstreifen	9,50 €
WV8	3 Sate-Spieße vom Hähnchenbrustfilet mit Erdnuss-Soße, Artischockenherz <sup>1, 6, 4</sup>	8,70 €
WV9	Blumenkohlröschen gebacken, Kräuterremoulade an Chicorée <sup>1, 4</sup>	5,90 €

## Klare Suppen

KS1	Klare Ochenschwanzsuppe mit Sherry	4,80 €
KS2	Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Spargel, Fadennudeln, Eierstich, Fleischklößchen	4,50 €
KS3	Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Streifen von Kräutercrepes	3,70 €
KS4	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	3,70 €
KS5	Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	4,10 €
KS6	Klare Steinpilzessenz	5,00 €
KS7	Minestrone „all'italia“ mit Gemüseallerlei	4,30 €
KS8	Zuppa Pavese Suppe aus geröstetem Weißbrot, Rinderbrühe, Spiegelei, Parmesan, Schnittlauch	4,80 €
KS9	Hühnerkraftbrühe Hähnchenfleisch, Gemüsejullienne, Reis	4,50 €
KS10	Fischsuppe à la Bouillabaisse	5,50 €

## Gebundene Suppen, hausgemacht

GS1	Gulaschsuppe „Ungarische Art“	4,50 €
GS2	Lauchcreme mit Lachsstreifen <sup>4</sup>	4,50 €
GS3	Klassische Tomatencreme, Sahnehaube, geröstete Weißbrotwürfel, Basilikum	4,50 €
GS4	Kräutercreme mit Fleischklößchen	3,90 €
GS5	Gemüsecreme mit Sahnehaube	3,90 €
GS6	Broccolicreme mit gerösteten Mandeln	3,90 €
GS7	Blumenkohlcreme „Dubarry“	3,90 €
GS8	Pfifferlingcreme mit Streifen von Graved Lachs <sup>4</sup>	6,00 €
GS9	Wildrahmsüppchen mit Streifen von Kräutercrepes	5,50 €
GS10	Kartoffelcreme „Schwedische Art“ mit Shrimps, Sahnehaube, Dillsträußchen	5,60 €
GS11	Suppencreme „Duo“ Karottencreme und Waldpilzcreme	6,00 €





# Baukasten: Hauptgerichte

## Vom Schwein

HS1	Jung-Schweinsbraten, Kräuterrahmsoße	8,50 €
HS2	Rinderbraten und Jung-Schweinsbraten	10,00 €
HS3	Schweinefilet-Medaillons vom Grill an Rotweinssoße	12,50 €
HS4	Schweinefilet-Medaillons „Golden Gate“, belegt mit Pfirsichfächer, Sc.Choron <sup>6</sup>	13,80 €
HS5	Schweinefilet-Medaillons „Princess“, belegt mit Stangenspargel, Sc.Hollandaise	16,80 €
HS6	Tournedos vom Schweinefilet auf Cognac-Pfefferrahmsoße	14,80 €
HS7	Sahnegeschnetzeltes mit Waldpilzen	14,50 €
HS8	Schweinemedallions mit Pfifferlingen in Rahmsoße	16,90 €

## Vom Rind

HR1	Rinderbraten in Champignonrahmsoße	12,00 €
HR2	Burgunder Saftbraten	12,00 €
HR3	Ungarisches Rindersaftgulasch	12,50 €
HR4	Rinderschmorbraten in Pfefferrahmsoße	11,50 €
HR5	Wiener Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak	14,50 €
HR6	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	13,00 €
HR7	Rinderleber mit Zwiebeln gebraten	10,00 €
HR8	Medaillons vom Roastbeef an Pfeffersoße	16,50 €

## Vom Kalb

HK1	Cordon bleu	16,90 €
HK2	Kalbsfilet-Medaillons „Mailänder Art“ in Parmesan-Eihülle gebacken	17,50 €
HK3	Kalbsbraten mit Rahmsoße	14,00 €
HK4	Kalbsbraten „Orloff“ mit Schinken und Käse	16,00 €
HK5	Züricher Sahnegeschnetzeltes	13,90 €
HK6	Wiener Schnitzel „Das Original“	16,50 €
HK7	Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“	12,50 €

## Nudelgerichte

HN1	Lasagne (gefüllte Schichtnudeln)	9,50 €
HN2	Tortellini in Sahnesoße <sup>1,4</sup> mit Schinkenstreifen und Champignons	9,80 €
HN3	Spaghetti „Carbonara“ <sup>1,4</sup> Käsesahnesoße, Champignons, Schinkenstreifen, Ei	9,20 €
HN4	Spaghetti Bolognese	9,20 €
HN5	Farfalle (Schmetterlingsnudeln) <sup>1,4</sup> mit Käse-Broccolissoße, Schinkenstreifen	9,80 €

## Vom Geflügel

HG1	Züricher Geschnetzeltes von der Pute	12,50 €
HG2	Gespickte Putenbrust an Weißweinssoße	14,50 €
HG3	Poularden-Brüstchen „Florentina“, gefüllt mit Spinatfarce	14,00 €
HG4	Putenmedaillons auf gerösteten Champignons	14,00 €
HG5	Hähnchenbrustfilets in Curryrahmsoße mit Früchten	12,50 €
HG6	Hähnchenschnitzel mit Käse-Kräutersoße	12,50 €
HG7	Hähnchenknusperfilet in Cornflakes-Panade	12,00 €
HG8	Entenbrust an Rotweinssoße	14,00 €
HG9	Moussaka vom Huhn, Schwein oder Rind	10,00 €

## Vom Wild

HW1	Hirschkalbsbraten „Baden-Baden“	22,50 €
HW2	Rehbraten auf gerösteten Pfifferlingen	24,90 €
HW3	Hirsch-Edelgulasch mit Waldpilzen	15,50 €
HW4	Wildschweinbraten mit Dörripflaumen und Steinpilzrahmsoße	18,50 €
HW5	Wildragout mit Datteln	14,80 €

## Vom Fisch

HF1	Zanderfilet auf Gemüsebeet	16,40 €
HF2	Lachsfilet an Dillsahnesoße	15,50 €
HF3	Lachsmedaillons in Limettensoße auf Blattspinat	16,50 €
HF4	Gemischte Fischplatte Calamari Ringe gebacken, Rotbarschfilet, Seelachs, Garnelen	15,90 €
HF5	Calamari Ringe gebacken & Tomatendip	11,50 €

## Vom Lamm

HL1	Lammkeule „Provencial“	16,50 €
HL2	Lammrücken-Medaillons, Rosmarinjus	19,00 €

## Vegetarisch

HV1	Gemüseschnitzel an Rahmsoße	8,50 €
HV2	Gemüse-Lasagne	9,50 €
HV3	Champignons gebacken mit Sc. Tatare	8,50 €
HV4	„Tempura“, gebackener Gemüsemix	10,00 €
HV5	Schnittlauch-Nudeln mit feinem Pilzragout	9,50 €
HV6	Farfalle (Schmetterlingsnudeln) mit Käse-Broccolissoße	8,00 €

# Baukasten: Beilagen

## Kartoffel und Knödel

BK1	Petersilienkartoffeln	1,50 €
BK2	Bouillonkartoffeln	1,60 €
BK3	Rosmarinkartoffeln	1,60 €
BK4	Rahmkartoffeln	1,70 €
BK5	Bratkartoffeln	1,80 €
BK6	Folienkartoffeln mit Kräuterquark	2,50 €
BK7	Potato Wedges	1,90 €
BK8	Herzogin Kartoffeln	1,80 €
BK9	Kroketten	1,90 €
BK10	Pommes Frites	1,90 €
BK11	Steakhouse Pommes	2,00 €
BK12	Schweizer Rösti-Taler	2,10 €
BK13	Gnocchi	2,00 €
BK14	Mini Kartoffelklöße, halb und halb	1,80 €
BK15	Kartoffelpüree	1,90 €
BK16	Stampfkartoffeln, ger. Zwiebel, Paprikapulver	2,20 €
BK17	Kartoffelgratin	2,50 €
BK18	Franz. Kartoffelauflauf mit Gemüse und Ei	2,70 €
BK19	Kartoffelpuffer (Stück)	1,00 €
BK20	Semmelknödel	2,10 €
BK21	Serviettenknödel	2,10 €

## Nudeln

BN1	Butterspätzle	1,80 €
BN2	Asia-Reis-Nudeln	1,50 €
BN3	Schupfnudeln	2,50 €
BN4	Farfalle (Schmetterlingsnudeln)	1,80 €
BN5	Fusilli Tricolore, bunte Spiralnudeln	1,90 €
BN6	Grüne Bandnudeln	1,90 €
BN7	Spaghetti	1,80 €

## Reis

BR1	Weißer Reis	1,80 €
BR2	Natur Langkornreis mit Wildreis	1,90 €
BR3	Basmati Reis	1,90 €
BR4	Asiatischer Duftreis	1,90 €
BR5	Verschiedene Risottos	2,50 €

## Ausgebackenes

Alle Produkte sind mit Backteig in heißem Fett ausgebacken

BA1	Blumenkohl	2,00 €
BA2	Broccoli	2,00 €
BA3	Spargel	2,60 €
BA4	Paprika	2,00 €
BA5	Zwiebelringe	2,00 €
BA6	Zucchini	2,00 €
BA7	Aubergine	2,00 €

## Salate

BSA1	Marktfrische Salatkreation	3,80 €
BSA2	Gurken-, Tomaten- oder grüner Salat	3,80 €
BSA3	Kartoffelsalat, Essig / Öl / Speck / Zwiebeln	2,50 €
BSA4	Masurischer Kartoffelsalat mit Gemüse	2,60 €
BSA5	Waldorfsalat	3,00 €
BSA6	Geflügelsalat mit Ananas, Champignons	3,20 €
BSA7	Champignonsalat	3,00 €
BSA8	Griechischer Salat mit Schafskäse	3,50 €

## Junges Gemüse

BG1	Bunte Gemüseplatte, 8 verschiedene Sorten	3,00 €
BG2	Ragout aus Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, Lauch, Paprika und mediterranen Kräutern	2,50 €
BG3	Grill-Pfannengemüse	2,00 €
BG4	Mexikanisches Pfannengemüse aus Mais, Brechbohnen, Maiskölbchen, in Salsasoße	2,50 €
BG5	Gemüsemaultaschen (Stück)	0,80 €
BG6	Broccoliröschen, Rosenkohl	2,00 €
BG7	Blumenkohlröschen, Zuckerschoten	2,00 €
BG8	500 g weißer Stangenspargel	9,00 €
BG9	500 g grüner Stangenspargel	9,50 €
BG10	Geröstete Champignons, Speck und Zwiebel	3,40 €
BG11	Pfifferlinge in Butter geschwenkt	6,40 €
BG12	Wirsinggemüse, Spitzkohlgemüse, Zucchini, Weißkohlgemüse, Blattspinat, Kohlrabi, asiatisches Gemüse, Sauerkraut, je	2,00 €
BG13	Apfelrotkohl mit frischen Äpfeln	2,00 €
BG14	Ratatouille	2,00 €
BG15	Erbsen oder Möhren	1,80 €
BG16	Bohnen im Speckmantel (4 Stück)	3,50 €
BG17	Prinzessbohnen mit Speckzwiebeln	2,00 €
BG18	Röstzwiebeln	1,60 €
BG19	Grilltomaten oder gegrillte Maiskolben	2,90 €

## Soßen

BS1	Braune Bratensoße	1,50 €
BS2	Weißer Sahnsoße	1,70 €
BS3	Pfifferlingsoße	4,50 €
BS4	Steinpilzrahmsoße	5,50 €
BS5	Austernpilzsoße	3,00 €
BS6	Waldpilzrahmsoße, aus edler Pilzmischung	3,80 €
BS7	Champignonsoße, Scheiben	2,50 €
BS8	Champignonkopf-Sahnesoße	2,80 €
BS9	Rotweinssoße	1,90 €
BS10	Pfeffersoße	2,20 €
BS11	Käsesoße	2,40 €
BS12	Tomatensoße	1,80 €
BS13	Basilikumsoße	1,80 €
BS14	Curry-Früchtesoße	2,00 €
BS15	Feigen-Senfsoße	2,50 €
BS16	Asiatische Soße	1,90 €
BS17	Dijonsenfsoße	2,00 €
BS18	Estragonsoße	1,80 €
BS19	Kräuterrahmsoße	1,80 €
BS20	Dillrahmsoße	1,80 €
BS21	Sauce Hollandaise	2,50 €
BS22	Sauce Béarnaise	2,60 €



# Baukasten: Desserts

## Desserts kalt

BD1 Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>1, 4, 6</sup>	3,20 €
BD2 Mariniertes Obstsalat aus frischen Früchten	4,00 €
BD3 Birne Helene <sup>1, 6</sup>	4,50 €
BD4 Pfirsich Melba <sup>1, 6</sup>	5,00 €
BD5 Bananensplitt <sup>1, 4, 6</sup>	5,00 €
BD6 Nussbecher <sup>1, 6</sup>	5,00 €
BD7 Vanille-Eis <sup>1, 4, 6</sup> mit heißer Schokoladensoße	5,50 €
BD8 Vanille-Eis <sup>1, 6</sup> mit heißen Schattenmorellen	5,00 €
BD9 Vanille-Eis <sup>1, 6</sup> mit heißen Himbeeren	5,50 €
BD10 Vanille-Eis <sup>1, 6</sup> mit Rumpflaumen	6,50 €
BD11 Vanille-Eis <sup>1, 6</sup> mit frischen Erdbeeren	5,50 €
BD12 Eisbecher mit Eierlikör <sup>1, 4, 6</sup>	4,50 €
BD13 Diverse Cremes: <sup>1, 4, 6</sup> Mousse au Chocolat, Tiramisu, Moccacreme, Kokoscreme, Amarettocreme, Zitronencreme, Bayrisch Creme mit Pfirsich- oder Erdbeerpüree, Crème brûlée	4,50 €
BD14 Windbeutel, <sup>1, 6</sup> heiße Schattenmorellen, Vanille-Eis, Sahne	4,50 €

## Käse

BDK1 Käsevariation mit Pumpernickel <sup>1</sup>	6,50 €
BDK2 Portion Emmentaler mit Graubrot und Butter <sup>1</sup>	4,50 €
BDK3 Portion Edamer mit Graubrot und Butter <sup>1</sup>	4,40 €
BDK4 Käsehäppchen (4 Stück p.P.) verschieden garniert auf Schwarzbrot <sup>1</sup>	6,50 €

## Desserts warm

BD15 Gebackene Banane an Honigsoße <sup>6</sup>	4,80 €
BD16 Omelette „Surprise“ mit Karamel- und Preiselbeerssoße <sup>1, 6</sup>	8,50 €
BD17 Gebackene Apfelscheiben an Vanillesoße	4,50 €
BD18 Palatschinken mit Konfitüre <sup>1, 6</sup>	4,50 €
BD19 Palatschinken mit Preiselbeeren <sup>1, 6</sup>	4,50 €
BD20 Palatschinken mit Schokoladensoße, Sahne <sup>1, 6</sup>	4,80 €
BD21 Palatschinken mit Vanille-Eis, Sahne <sup>1, 6</sup>	6,50 €
BD22 Warmer Apfelstrudel mit Sahne <sup>1</sup>	3,80 €
BD23 Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne <sup>6</sup>	6,50 €
BD24 Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott	6,80 €
BD25 Pancakes mit Ahornsirup mit Vanille-Eis und Sahne <sup>6</sup>	6,50 €



# Landhaus Buffet

## Warm

Gemüsecreme mit Sahnehaube und Partygebäck

Jung-Schweinsbraten in Kräuterrahm

Gebratene Hähnchenbrustfilet-Streifen mit Reis, Ananas und Champignons

Bayrischer Leberkäse <sup>1, 4</sup>

Bunte Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln

## Kalt

Gemischte Bratenplatte, garniert mit saurem Gemüse <sup>1, 4</sup>

Frisches Thüringer Mett <sup>4</sup> mit Zwiebelringen

Partyfrikadellen <sup>4</sup>

Melonenschiffchen, belegt mit Schwarzwälder Schinken

Schinkenröllchen, gefüllt mit weißem Stangenspargel <sup>1, 4</sup>

Geflügelplatte an frischen Ananasscheiben

Halbe Eier mit Cremefüllung, nett garniert

„Caprese“ Mozzarella an Tomaten und Basilikum <sup>1, 4</sup>

Kartoffel-, Kraut-, Tomaten-, Gurken- und grüner Salat

Käseauswahl mit Weintrauben <sup>1, 4</sup>

## Fischplatte

Variationen von Makrelenfilet, Matjesröllchen, Bratroller, Rollmöpse

## Diverse Soßen <sup>1, 4, 6</sup>

French-Dressing, Sc. Vinaigrette, Sc. Remoulade, Senf, Sahnemeerrettich

Verschiedene Brotsorten und Baguette  
Markenbutter und Diätmargarine

## Dessert

Zitronencreme und Kaffeegebäck

Rote Grütze <sup>1, 4, 6</sup> mit Vanillesoße

**Ab 21 Personen - 26,00 € pro Person • Sonderangebot: All inclusive 45,00 €**  
**Ab 31 Personen - 24,00 € pro Person • Sonderangebot: All inclusive 42,00 €**  
**Ab 51 Personen - 23,00 € pro Person • Sonderangebot: All inclusive 39,00 €**

Die Suppe servieren wir am Tisch einheitlich vorweg.  
Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden



# Kaiserquellen Buffet

## Warm

Champignoncreme mit Sahnehaube und Partygebäck

Wiener Zwiebelrostbraten

Nürnberger Rostbratwurst <sup>4</sup> auf Bayrisch-Kraut <sup>1</sup>

Jung-Schweinsrücken mit Backpflaumen <sup>1, 5, 6</sup> gefüllt an Braunbiersoße

Rosenkohl mit Speckstippen

Salzkartoffeln, Potato Wedges

## Kalt

Frisches Thüringer Mett <sup>4</sup> mit roten Zwiebelwürfeln

Putenbrust gepökelt mit Preiselbeer-Meerrettichsahne an frischer Ananas

Halbe Eier, verschieden gefüllt mit Dotter-, Kräuter- und Paprikacreme

Kasselerrücken, garniert mit Oliven

Roastbeefröllchen, gefüllt mit Stangenspargel

Schinkenröllchen, gefüllt mit Waldorfsalat

Mettwurst, Blutwurst, Schinkendebrecziner,

Partyfrikadellen von feinstem Hackfleisch

Geflügel-, Kartoffel-, Kraut-, Möhren-, Gurken- und Tomatensalat

Käseauswahl mit Weintrauben <sup>1, 4</sup>

## Fischplatte

Forellenfilet, Norwegische Räucherlachsplatte, Pfeffermakrele, Bratroller, <sup>1, 11</sup> Rollmöpse <sup>1, 11</sup>

## Diverse Soßen <sup>1, 4, 6</sup>

French-Dressing, Sc. Vinaigrette, Sc. Remoulade, Senf, Sahnemeerrettich

Verschiedene Brotsorten und Baguette

Markenbutter und Diätmargarine

## Dessert

Marinierter Obstsalat aus frischen Früchten

Mousse au Chocolat

Erdbeercreme

**Ab 21 Personen - 28,00 € pro Person • All inclusive 48,00 €**  
**Ab 31 Personen - 27,00 € pro Person • All inclusive 47,00 €**  
**Ab 51 Personen - 26,00 € pro Person • All inclusive 46,00 €**

Die Suppe servieren wir am Tisch einheitlich vorweg.  
Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden

# Italienisches Buffet

## Warm

Zuppa pavese  
(Suppe aus geröstetem Weißbrot, Spiegelei, Parmesan, Rinderbrühe und Schnittlauch)  
„Saltimbocca“ Schweinefilet, gefüllt mit Salbei und Parma Schinken an Marsalasoße  
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) mit Käse-Broccolissoße  
Putenbrüstchen „Milanese“ mit Tomatensoße  
Gemüsepfanne „Toskana“  
Kartoffelspalten gebacken mit Olivenöl und Rosmarin

## Kalt

Marinierte Champignons  
Zucchini in Olivenöl gebraten und mariniert  
Peperonata (Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch in Olivenöl)  
„Caprese“ Mozzarella an Tomaten und Basilikum  
Meeresfrüchtecocktail  
Parma Schinken mit Melonen  
„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
Carpaccio von Rindfleisch  
Variationen von Antipasti  
Italienische Mortadella und Mailänder Salami  
Räucherlachs mit Meerrettichsahne  
Forellenfilets mit Preiselbeersahne  
Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl  
Formaggio (Italienische Käsesorten) und Weintrauben  
Blattsalatsmix aus Eisberg, Radicchio, Rucola, Fenchel und Chicorée  
Paprikasalat, frische Champignons, Gemüseplatte aus Gurken und Tomaten  
Balsamico-Dressing und Schmand-Dressing  
Verschiedene Brotsorten, Ciabatta und Baguette  
Markenbutter und Diätmargarine

## Dessert

Obstsalat mit frischen Früchten  
Mandelsplittercreme mit Amaretto  
Tiramisu

**Ab 21 Personen - 32,00 € pro Person • All inclusive 52,00 €**  
**Ab 31 Personen - 31,00 € pro Person • All inclusive 51,00 €**  
**Ab 51 Personen - 30,00 € pro Person • All inclusive 50,00 €**

Die Suppe servieren wir am Tisch einheitlich vorweg. Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden

## Änderungs- und Erweiterungs-Möglichkeiten

Gemischte warme Fischplatte	11,50 €
Calamari Ringe gebacken, Rotbarschfilet, Seelachs, Garnelen	
Lasagne (gefüllte Schichtnudeln)	5,50 €
Tortellini in Sahneseife <sup>1,4</sup>	4,80 €
mit Schinkenstreifen und Champignons	
Spaghetti „Carbonara“ <sup>1,4</sup>	4,80 €
Käsesahneseife, Champignons, Schinkenstreifen, Ei	
Spaghetti Bolognese	5,20 €
Farfalle (Schmetterlingsnudeln)	4,80 €
mit Käse-Broccolissoße <sup>1,4</sup> Schinkenstreifen	
Tagliatelle verdi (grüne Bandnudeln)	1,90 €

# Amerikanisches Buffet



## Warm

- Texas-Bohnensuppe mit Partygebäck
- Prärie-Meatballs mit Chili-Tomato-Sauce
- Crispy Chicken Fingers mit Mangodip
- Marinierte Spare Ribs in Barbecuesauce <sup>1, 4, 6</sup>
- Pangasiusfilet „Vegas“ mit Barbecue-Limonen-Creme <sup>1, 4, 6</sup>
- Grill-Gemüsepfanne „Fort Lauderdale“ mit Mais, Lauch, Paprika, Zucchini
- Fried Onion Rings
- Potato Wedges (würzige Kartoffelspalten)
- Half Potato Skins, gefüllt mit Kräuterquark <sup>1</sup>

## Kalt

- Südamerikanischer Roastbeefspiegel mit frischer Ananas garniert,
- Turkey-Rolls (Putenröllchen), gefüllt mit Farmer Salat
- Texas Schinken um Melonenkugeln
- Smoked Mississippi Salmon (geräucherter Lachs) mit Meerrettich <sup>1, 4, 6</sup>
- Salatplatten von Tomaten, Gurken, Lollo Rosso, Mais
- Cole Slaw (Krautsalat mit Möhren und Joghurtdressing)
- Brotkorb mit Bagels, Sesambrötchen, Hot Dog Brötchen, American Toast und Markenbutter
- Weißes Schokoladenmousse, Obstsalat von frischen Früchten, verschiedene Sorten Muffins

**Ab 21 Personen - 40,00 € (US\$ 56,00) pro Person • All inclusive 60,00 €**  
**Ab 31 Personen - 39,00 € (US\$ 54,60) pro Person • All inclusive 59,00 €**  
**Ab 51 Personen - 38,00 € (US\$ 53,20) pro Person • All inclusive 58,00 €**

Die Suppe servieren wir am Tisch einheitlich vorweg. Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden.

## EXTRAS UND BUFFET ERWEITERUNGEN

### Burgerstation mit Sesambrötchen

Beefsteaks & Gemüsefrikadellen, Gurkenscheiben, Tomatenscheiben, Blattsalat, Käse, Zwiebeln, Ketchup, Barbecuesoße, Hamburgersoße  
 Aufpreis 3,50 € p.P. • ohne Buffet 9,50 € p.P.

Texas-Bohnensuppe	4,00 €
Fischsuppe der Apachen, gebunden mit Maismehl	5,00 €
Pangasiusfilet „Vegas“ mit Barbecue-Limonen-Creme	8,50 €
Lauwarmes Lachsfilet mit American Dressing	10,00 €
Prärie-Meatballs mit Chilli-Tomato-Sauce	6,20 €
Marinierte Spare Ribs in Barbecuesauce <sup>1, 4, 6</sup>	9,90 €
Hähnchenkeulen „New Orleans“ <sup>1, 4, 6</sup>	7,00 €
Chicken Wings mit Honig-Barbecuedip <sup>1, 4, 6</sup>	8,50 €
Crispy Chicken Fingers mit Mangodip	9,00 €
Hähnchenfilet in Cornflakes-Panade	
Amerikanisches Roastbeef mit Kräuterkruste	15,00 €
Texas Steak	10,00 €
Hüftsteak in kräftiger Hamburger-Marinade	
Cowboy Minute-Steak	9,00 €
Hüftsteak mit geschmorten Zwiebeln	
T-Bone-Steak	12,50 €
Ribeye-Steak	11,50 €

### Hotdogstation mit Weizenbrötchen

Saure Gurken, Röstzwiebeln, Hot Pepper Relish, Yellow Mustard, Ketchup • Aufpreis 2,50 € p.P. • ohne Buffet 8,50 € p.P.

Butter Fried Mushrooms	3,40 €
Grilltomaten oder gegrillte Maiskolben	2,90 €
Rote Chilibohnen in Rahm	2,50 €
Potlode Potatoes (Auflauf)	3,00 €
Blattspinat gratiniert	2,50 €
Baby Maiskölbchen in Butter	3,50 €
Gegrilltes Paprikagemüse	2,20 €
Mc. Cauleys Potato Salad	2,00 €
Chicken Salad	2,80 €
Shrimps Salad „Virginia“	4,80 €
Chicken Cashew Salad	3,20 €
String Bean Salad (Bohnensalat)	1,90 €

### Sweets

Süße Muffins, Schoko, Heidelbeer oder Nuss	2,50 €
Apple Crunch Pudding	3,00 €
Baileys Cheesecake 12 Stück	à 3,80 €
Donuts mit Puderzucker oder Schokoladenglasur	2,00 €
Bagels süß	2,50 €

## AMERICAN BEERS

Millers 0,33l	24 Flaschen á	3,00 €
American Budweiser 0,33l	24 Flaschen á	3,00 €

# Hochzeitsbuffet

## Warm

Hochzeitssuppe mit Partygebäck  
Kalbsbraten „Orloff“,  
gefüllt mit Schinken und Käse auf Weißweinrahmsoße  
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) in Käse-Broccolicreme  
Lachsfilet an Dillsahnesoße  
Blumenkohlröschen mit Butterbrösel  
Stangenspargel, Sc. Hollandaise <sup>1, 4, 6</sup>  
Petersilienkartoffeln, weißer Mandel-Reis

## Kalt

Hähnchenknusperfilet mit Cocktailsauce <sup>1, 4, 6</sup>  
Roastbeef, rosa gebraten mit Preiselbeersahne <sup>1, 4, 6</sup>  
und frischer Ananas  
Schinkenröllchen von gekochtem- und Schwarzwälder Schinken,  
gefüllt mit weißem Stangenspargel  
Reh-Medaillons auf Preiselbeer-Waldorfsalat  
Gefüllter Schweinelachs mit Backpflaumen <sup>1, 4, 6</sup>  
Fetakäse, gefüllte Weinblätter, Oliven  
Variation von gefüllten halben Eiern mit Cremefüllung  
„Caprese“ Mozzarella an Tomaten und Basilikum  
Salatplatte von Tomaten, Gurken, Paprika und Mais  
Spargel-Fleischsalat, Tortellinisalat  
Blumenkohl-Broccolisalat mit Kirschtomaten  
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

## Skipperplatte

Variation von heißgeräucherten Stremellachs-Pralinen,  
Schillerlocke und Makrelenfilet auf Haut, Räucherlachs, Graved Lachs  
Krabbencocktail im Glas  
Scampi in Oliven-Knoblauch-Basilikum-Dressing

## Diverse Soßen <sup>1, 4, 6</sup>

French-Dressing, Sc. Vinaigrette,  
Sc. Remoulade, Senf, Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne

Internationale Brotauswahl mit Fladenbrot, Markenbutter und Diätmargarine

## Dessert

Schokoladen-Brunnen <sup>1, 4</sup> mit frischen Obststicks  
Gourmet Vanille-Eiscreme <sup>4, 6</sup>  
Heiße Rumkirschen

**Ab 21 Personen - 55,00 € pro Person • All inclusive 75,00 €**  
**Ab 31 Personen - 54,00 € pro Person • All inclusive 74,00 €**  
**Ab 51 Personen - 53,00 € pro Person • All inclusive 73,00 €**

Die Suppe servieren wir am Tisch einheitlich vorweg. Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden



# Europa Buffet

## Warm

Französische Tomatencreme mit Sahnehaube und Partygebäck  
Putenbrust-Streifen in spanischer Torero-Soße  
Deutsches-Spargel-Schnitzel mit Sc. Hollandaise, Butterkartoffeln  
Tagliatelle verdi (grüne Bandnudeln) in Butter geschwenkt

## Kalt

Putenbrust „Toskana“ mit Ananas  
Spanische Chorizzo-Wurst-Spießchen <sup>1,4</sup> mit Paprika  
Slowenischer Pökel-Rücken, <sup>1,4</sup> garniert mit Oliven  
Österreichischer Rauchschinken mit Melone <sup>1,4</sup>  
Englisches Roastbeef mit Preiselbeersahne und frischer Ananas  
Holländische Schinkentütchen, <sup>1,4</sup> gefüllt mit Kräuter-Käse-Quark  
Thüringer Schinkenmettgut  
Halbe Danske Frikadeller, einzeln garniert  
Gefüllte Eier auf „Warzywa - ziemniak - salatka“ (polnischer Gemüsesalat)  
Griechische Oliven in Kräuteröl  
„Caprese“ Mozzarella an Tomaten und Basilikum  
Nudel-, Kartoffel-, Weißkohl-, Waldorf-, Tomaten- und Eisbergsalat  
Euro-Käseauswahl mit Weintrauben <sup>1,4</sup>

## Fischplatte

Matjesfilet, Räucherlachs (Norwegen), Makrelenfilet, Scampi, Kaviar-Eier

## Diverse Soßen <sup>1,4,6</sup>

French- und Joghurtdressing, Sc. Vinaigrette,  
Sc. Remoulade, Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne

Internationale Brotauswahl mit Fladenbrot, Markenbutter und Diätmargarine

## Dessert

Rote Grütze <sup>1,4,6</sup> Vanillesoße  
Frischer Obstsalat mit Himbeergeist und Rosinen  
Erdbeer- und Schokoladencreme

**Ab 21 Personen - 35,00 € pro Person • All inclusive 55,00 €**  
**Ab 31 Personen - 34,00 € pro Person • All inclusive 54,00 €**  
**Ab 51 Personen - 33,00 € pro Person • All inclusive 53,00 €**

Die Suppe servieren wir am Tisch einheitlich vorweg. Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden



# Gourmet Buffet

## Warm

Pfifferling-Rahmsuppe und Partygebäck  
Medaillons vom Schweinefilet in Sc. Bordelaise  
Braten von der Putenbrust mit Lauch, Paprika, Mais, Broccoliröschen  
Gebratene Serviettenknödel, Schwäbische Spätzle

## Kalt

Gefüllte Cherry-Tomaten „Allerlei“  
„Caprese“ Mozzarella an Tomaten und Basilikum  
Variationen von Antipasti  
Melonenschiffchen mit Serrano Schinken  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Zarte Medaillons aus dem Schweinefilet,  
dazu gefüllter Pfirsich mit Sahnequark  
Crispy Turkey Fingers mit Mangodip  
Roastbeef, rosa gebraten mit frischer Ananas  
Geflügel-, Kartoffel-, Tomaten-, Waldorfsalat, griechischer Salat mit Schafskäse  
Husumer Krabbensalat im Glas  
  
Käseauswahl mit Weintrauben <sup>1, 4</sup>

## Fischvariationen <sup>1, 11</sup>

Forellenfilet, Räucherlachs, Graved Lachs, Pfeffermakrele, Ostseeaal  
Scampi garniert mit gefüllten Eierhälften

## Diverse Soßen <sup>1, 4, 6</sup>

Italia-Dressing, Sc. Vinaigrette, Sc. Remoulade, Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne  
  
Verschiedene Brotsorten und Baguette, Markenbutter und Diätmargarine

## Dessert

Mousse au Chocolat, frisches Obst in Maraschino  
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren

**Ab 21 Personen - 37,00 € pro Person • All inclusive 57,00 €**  
**Ab 31 Personen - 36,00 € pro Person • All inclusive 56,00 €**  
**Ab 51 Personen - 35,00 € pro Person • All inclusive 55,00 €**

Die Suppe servieren wir am Tisch einheitlich vorweg. Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden

# Gala Buffet

## Warm

Broccolicreme mit Partygebäck  
Schweinefilet in Blätterteig mit Sc. Bordelaise  
Putenmedaillons mit einem Ragout aus Kirschtomaten  
Marktgemüse und Schupfnudeln

## Kalt

Truthahn <sup>1,4</sup> und geräucherte Entenbrust, <sup>1,4</sup>  
umlegt mit exotischen Obstvariationen  
Parma Schinken auf Melonenspalten  
Odenwalder Wildpastete <sup>4</sup> mit Rotweibirne  
Rosa gebratene Hirschmedaillons

## Fischvariationen <sup>1, 4, 6</sup>

Babyhummer, umlegt mit ganzen Scampi  
Steinhuder Räucheraal, Harzer Forellenfilet  
Scheiben vom Räucherlachs und gebeiztem Graved Lachs  
Salat von Eismeershrimps im Cocktailglas  
Matjessalat in Dillcreme

Zucchini-Paprika-Maissalat  
Eiersalat mit Schinkenstreifen, <sup>1,4</sup> Teufelssalat  
Salatplatte von marktfrischen Salaten

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

## Diverse Soßen <sup>1, 4, 6</sup>

French-Dressing, Sc. Vinaigrette, Sc. Remoulade,  
Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne, Sc. Cumberland

Verschiedene Brotsorten und Baguette,  
Markenbutter und Diätmargarine

## Dessert

Fächer von frischen Kiwis mit Whiskyrosinen  
Gourmet Vanille-Eiscreme  
Heiße Rumkirschen

**Ab 21 Personen - 46,00 € pro Person • All inclusive 66,00 €**  
**Ab 31 Personen - 45,00 € pro Person • All inclusive 65,00 €**  
**Ab 51 Personen - 44,00 € pro Person • All inclusive 64,00 €**

Die Suppe servieren wir am Tisch einheitlich vorweg. Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden

# Ergänzungen - Erweiterungen für Feste, Buffets und Menüs

Diese Seite ist nur gültig in Verbindung mit Buffets von den Seiten 12 bis 19, oder als Differenz für Auf- oder Abschlag zu diversen Menüs. Ergänzungen und Erweiterungen zum Buffet sind Gerichte, die sowohl in Menge und Preis dem bestellten Buffet angepasst sind.

Jedes Gericht ist austauschbar. Der Differenzbetrag zum neu gewählten Gericht ergibt dann den neuen Preis.

Möchten Sie diese als „à la Carte“ Gericht wählen, erhöht sich der Preis um 4,00 € pro Gericht für den zusätzlichen Mengen- und Arbeitsanteil. Dazu wählen Sie bitte dann noch von Seite 10 Ihre Wunschbeilage.

## Vom Schwein

Jung-Schweinsbraten, Kräuterrahm	4,50 €
Rinder- und Jung-Schweinsbraten, Champ.Soße	7,00 €
Jung-Schweinsrücken mit Backpflaumen, <sup>1,5,6</sup> gefüllt auf Braunbiersoße	8,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“, 100 g	3,90 €
Cordon Bleu vom Schwein, 100 g	5,90 €
Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“	8,50 €
Sahnegeschnetzeltes mit Waldpilzen	7,50 €
Gegrillte Schweinefilet-Medaillons an Rotweinsauce	9,50 €
Schweinefilet-Medaillons „Golden Gate“, belegt mit Pfirsichfächer, Sc.Choron <sup>6</sup>	10,50 €
Schweinefilet-Medaillons „Princess“, belegt mit Stangenspargel, Sc.Hollandaise	13,80 €
Tournedos vom Schweinefilet an Cognac-Pfefferrahmsauce	10,50 €
Schweinemedaillons mit Pfifferlingen	13,90 €
„Saltimbocca“ Schweinefilet, gefüllt mit Salbei und Parma Schinken an Marsalasoße	12,80 €
Bayrischer Fleischkäse	3,50 €
Nürnberger Rostbratwurst, <sup>4</sup> 4 Stück p.P.	3,20 €
Mini Grillhaxen, mager ohne Schwarte	5,00 €
Grillhaxen (ca. 800 g Frischgewicht)	7,50 €
Spanferkelbraten	8,50 €
Krustenbraten an Braunbiersoße	7,50 €
Spießbraten im eigenen Saft	7,00 €

## Vom Rind

Burgunder Saftbraten	9,00 €
Ungarisches Rindersaftgulasch	7,50 €
Rinderschmorbraten in Pfefferrahmsauce	8,50 €
Wiener Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak	11,50 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	9,00 €
Rinderleber mit Zwiebeln gebraten	7,00 €
Medaillons vom Roastbeef an Pfefferrahmsauce	13,50 €

## Vom Kalb

Cordon Bleu, 100 g	7,90 €
Kalbsfilet-Medaillons „Mailänder Art“ in Parmesan-Eihülle gebacken	14,50 €
Kalbsbraten in Rahmsauce	8,50 €
Kalbsbraten „Orloff“ mit Schinken und Käse	13,90 €
Züricher Sahnegeschnetzeltes	13,90 €
Wiener Schnitzel mini „Das Original“ 100 g	5,90 €
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“	8,50 €

## Vom Fisch

Zanderfilet auf Gemüsebeet	9,40 €
Lachsfilet an Dillsahnesauce	10,50 €
Lachsmedaillons in Limettensoße auf Blattspinat	11,50 €
Gemischte Fischplatte, Calamari Ringe geb., Rotbarschfilet, Seelachs, Garnelen	11,90 €
Calamari Ringe gebacken, Cocktaildip	7,50 €

## Vom Geflügel

Züricher Geschnetzeltes von der Pute	7,00 €
Gespickte Putenbrust an Weißweinsauce	8,50 €
Putenbrüstchen „Milanese“ mit Tomatensoße	8,00 €
Putenknusperfilet in Cornflakes-Panade	8,20 €
Poulardenbrüstchen „Florentina“ gef. mit Spinat	9,00 €
Putenmedaillons auf gerösteten Champignons	8,50 €
Hähnchenbrustfilet-Streifen mit Mischpilzen	7,50 €
Hähnchenbrustfilets in Curryrahmsauce, Früchte	7,20 €
Hähnchenschnitzel mit Käse-Kräutercreme	8,50 €
Hähnchenbrustfilet-Streifen gebraten mit Reis, Ananas und Champignons	4,50 €
Entenbrust an Rotweinsauce	11,90 €
Moussaka vom Huhn, Schwein oder Rind	6,00 €

## Vom Wild

Hirschkalbsbraten „Baden-Baden“	11,50 €
Rehrbraten auf gerösteten Pfifferlingen	13,90 €
Hirsch-Edelgulasch mit Waldpilzen	10,50 €
Wildschweinbraten, Dörripflaumen, Steinpilzrahm	10,50 €
Wildragout mit Datteln	11,80 €

## Vom Lamm

Lammkeule „Provençal“	11,50 €
Lammrücken-Medaillons, Rosmarinjus	14,00 €

## Vegetarisch

Gemüseschnitzel auf Rahmsauce	4,50 €
Gemüse-Lasagne	5,50 €
Champignons gebacken mit Sc.Tatare	5,50 €
„Tempura“, gebackener Gemüsemix	7,50 €
Schnittlauch-Nudeln mit feinem Pilzragout	5,50 €
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) mit Käse-Broccolisauce	4,00 €
Gefüllte Weinblätter mit Fetakäse, Oliven (kalt)	4,50 €

## Nudelgerichte

Lasagne (gefüllte Schichtnudeln)	5,50 €
Tortellini in Sahnesauce <sup>1,4</sup>	4,80 €
mit Schinkenstreifen und Champignons	
Spaghetti „Carbonara“, Käsesahnesauce <sup>1,4</sup>	4,80 €
Champignons, Schinkenstreifen, Ei	
Spaghetti Bolognese	5,20 €
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) mit Käse-Broccolisauce und Schinkenstreifen <sup>1,4</sup>	5,80 €





# Frühstück und Brunch Buffet

## Brunch Buffet

Empfehlenswert von 10:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Die besondere Art, Frühstück und Mittagessen zu kombinieren

Frühstücksgetränke sind bis 12:00 Uhr inklusive

Auch mit Kaffee und Kuchen möglich

Der Preis ergibt sich aus dem Frühstücksbuffet zzgl. der dazu gewählten Extras

	Frühstück	Preis p.P.	Menge	Summe €
1	Kaffee, Kaffee koffeinfrei, Tee, heiße Trinkschokolade (soviel jeder möchte)	4,50 €		
2	Große Kannen Kaffee, ca. 8 Tassen 12,50 €			
3	Konfitüre, Honig oder Nutella <sup>1,4</sup>	1,00 €		
4	Frische Frühstückswurst, gemischt <sup>1,4</sup>	1,50 €		
5	Gekochter Schinken <sup>1</sup>	1,60 €		
6	Rohe Schinkenspezialitäten <sup>4</sup>	2,00 €		
7	Kasselerlachs <sup>1</sup>	1,50 €		
8	Kalbslebermousse <sup>1,4</sup>	1,50 €		
9	Käseplatte	2,50 €		
10	Müsli-Ecke	2,50 €		
11	Frischmilch, Orangen- oder Traubensaft	2,40 €		
12	Gekochte Eier	0,90 €		
13	Rühreier mit Schinken	2,50 €		
14	Spiegeleier	1,50 €		
15	Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>1,4</sup>	4,35 €		
16	Gebratene Speckscheiben	0,90 €		
17	Norwegischer Räucherlachs, Sahnemeerrettich <sup>4</sup>	4,50 €		
18	Ostseeaal, geräuchert <sup>1</sup>	5,10 €		
19	Rollmöpse oder Bratroller	2,00 €		
20	Krabbencocktail, portionsweise angerichtet	3,90 €		
21	Obstkorb	1,90 €		
22	Butter, Brötchen und Brotauswahl	1,70 €		
23	Tomaten-, Gurken-, Kraut- oder Möhrensalat	1,60 €		
24	Kartoffel-, Nudel- oder Eisbergsalat	1,95 €		
25	Geflügel- oder Rindfleischsalat	2,40 €		
26	Teufels-, Schopska- oder Waldorfsalat	2,70 €		



## Tägliches Frühstücksbuffet

ab € 14,50

Mittagessen siehe Ergänzungen zum Buffet, Seite 20

Kaffee und Kuchen siehe Seite 28



## Kalte Gerichte für schmackhafte Gaumenfreuden

Harzer Wurstteller <sup>1,4</sup>  
Diverse Wurstsorten, Mett, Harzer Käse,  
Brotsortiment und Butter  
10,20 € p. P.

Lothringer Aufschnitt-Teller <sup>1,4</sup>  
Gekochter Schinken, Braten, Wurst, Rollmops, Käse,  
Brotsortiment und Butter  
13,50 € p. P.

Niedersächsische kalte Platte <sup>1,4</sup>  
Gekochter und roher Schinken, Schlachtewurst, Mett,  
Rollmops, Makrele, Ei und Käse, Weißkohl- und Kartoffelsalat, Gurke, Tomate,  
Brotsortiment und Butter  
16,80 € p. P.

## Suppen und Eintopfgerichte

werden auf dem Buffet serviert - zur Selbstbedienung (soviel jeder möchte)

Flämische Kartoffelsuppe  
5,60 € p. P.

Mutters Suppentopf  
mit Gemüseeinlage, Grießklößchen und Hochrippe vom Rind  
9,60 € p. P.

Ländlicher Erbsen-Eintopf  
mit Rauchfleisch <sup>1,4</sup>  
8,60 € p. P.

Nostalgischer Linsen-Eintopf  
mit Würstchen <sup>1,4</sup>  
7,60 € p. P.

Frischer Bohnen-Eintopf  
mit gewürfeltem Schinken <sup>1,4</sup>  
7,60 € p. P.

Zu jedem Eintopfgericht servieren wir Partygebäck.



# Prinzenschmaus

Warmes Fladenbrot  
mit Zwiebelschmalz <sup>1,4</sup>

Ochsensud  
mit fein geschnittenen Kräuterflädle

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet <sup>1</sup>  
mit Preiselbeer-Mousse, dazu frisches Bauernbrot

Zitronensorbet <sup>6</sup>

Gebrautes Stelzenfleisch  
auf Ananaskraut und Serviettenknödel

Frische Früchte auf Weinschaumcreme <sup>11</sup>

**Ab 21 Personen - 42,00 € pro Person • All inclusive 62,00 €**  
**Ab 31 Personen - 41,00 € pro Person • All inclusive 61,00 €**  
**Ab 51 Personen - 40,00 € pro Person • All inclusive 60,00 €**

Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden





# Zigeunergelage

Brockensuppe in Brotschale

Gebackenes vom Huhn mit verschiedenen Soßen <sup>1,6</sup>

Frische Salatkomposition

Jung-Schweinsbraten am Holzbrett,  
dazu Röstzwiebeln und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark <sup>1</sup>

Ofenfrischer Plattenkuchen, verschieden gefüllt  
mit Preiselbeeren <sup>1,6</sup> und Rosinenquark <sup>1</sup>

Hausgemachter Ziegenkäse <sup>1</sup> mit saurem Gemüse <sup>1,6</sup>

Salzgebäck, frische Brezeln

**Ab 21 Personen - 36,00 € pro Person • All inclusive 56,00 €**

**Ab 31 Personen - 35,00 € pro Person • All inclusive 55,00 €**

**Ab 51 Personen - 34,00 € pro Person • All inclusive 54,00 €**

Die Suppe servieren wir am Tisch einheitlich vorweg. Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden



# Kaisertafel

Jagdtrunk aus feinstem Obstwasser <sup>3</sup>

Frisches Zwiebelbrot mit Kräuterbutter <sup>1</sup>

Frische Gemüsehappen mit Dip <sup>6</sup>

Kaisersud nach altem Rezept  
Eine Suppe aus kräftigem Ochsenfleisch  
und feinen Streifen von Wurzelwerk und Fleischstückchen

Geräucherter Kaiserschinken mit sauren Gurken <sup>1, 6</sup>

Keule der frisch gejagten Wildsau,  
vom Küchenmeister und seinen Gehilfen am Tisch zerlegt  
Semmelknödel, Backpflaumen <sup>1, 6</sup> und Rotkraut

Gebackene Käsestangen <sup>1</sup> mit Preiselbeeren <sup>1, 5, 6</sup>

Kaiserkaffee mit heißem Marsala <sup>1, 3, 6</sup>

Trockener Rotwein vom Fass zum selber Zapfen

**Ab 21 Personen - 52,00 € pro Person • All inclusive 72,00 €**

**Ab 31 Personen - 51,00 € pro Person • All inclusive 71,00 €**

**Ab 51 Personen - 50,00 € pro Person • All inclusive 70,00 €**

Maximale Getränke-Verzehrdauer: 6 Stunden



# Mittelalterliche Tafelrunde

Mit mittelalterlicher Dekoration  
Lagerfeuer  
Show und Musikprogramm  
Hotel Kaiserquelle  
Anno 21. Jhd. zu Salzgitter

## IX Gang Speisenfolge der Mittelalterlichen Tafelrunde

Im Lenzen triss mit Masikheit,  
im Sumar macht dir Schlemmen Freud.  
Des Herbstes Früchte du immer kost,  
im Winter iss nach aller Lust.

I.

Schmalz, Quark und Buttersvariation mit Bauernbrot

II.

Brockensuppe mit fleischhappen in Brotschale

III.

Hähnchenstücke gebraten mit Tunke

IV.

Saures und Vitaminhappen

V.

Stelzenfleisch am Knochen gebraten  
Wurzelgemüse und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

VI.

Epfel in Wine gebachen

VII.

Käsehappen

VIII.

Zuckerkuhen

IX.

Hochprozentiger Geist zur Verdauung

Von 19.30 bis 23.00 Uhr

Met, Gerstensaft und Null-Prozent-Gesöff soviel dein Wams verträgt

Ab 21 Personen - 45,00 Silberlinge pro Person

Ab 31 Personen - 44,00 Silberlinge pro Person

Ab 51 Personen - 42,00 Silberlinge pro Person

# Tagungen und Seminare

## Tagungspauschale 1

Tagungsraum inkl. 2-Gang-Mittagessen  
**pro Person 16,00 €**

## Tagungspauschale 2

Tagungsraum  
Vormittag: Kaffee, Tee, Saft  
Belegte Brötchen  
2-Gang-Mittagessen  
Nachmittag: Kaffee, Tee, Saft  
Diverses Gebäck  
**pro Person 30,00 €**

## Tagungspauschale 3

Tagungsraum  
Vormittag: Kaffee, Tee, Saft  
Belegte Brötchen  
2-Gang-Mittagessen  
Tagungsgetränke  
Obst, Joghurt, Canapés  
Nachmittag: Kaffee, Tee, Saft  
Diverses Gebäck  
**pro Person 38,00 €**

## Tagungspauschale 4

wie Pauschale 3  
zusätzlich mit einer Übernachtung im Einzelzimmer inkl. Frühstück  
**pro Person € 90,00, mit Abendessen € 99,00**

Fragen Sie uns bitte nach besonderen Events in unserer Region!

Tagungsgeräte jeder Art möglich, sowie Räumlichkeiten von 4 bis 100 Personen  
Rednerpult, Flip-Chart, Pinnwand, Leinwand, Beamer, Overhead-Projektor, Video/DVD, TV, Moderatoren Koffer



# Kaffee und Kuchen

## 1. Kaffee

---

Tasse Kaffee	2,00 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,10 €
Tasse Tee	2,00 €
Tasse Kakao	2,20 €
Große Kanne Kaffee, ca. 8 Tassen	12,50 €

## 2. Kuchen und Torten von unserem Hausbäcker

---

Zum Beispiel:

Käsesahnetorte, 16 Stück	á 3,50 €
Schwarzwälder Kirschtorte, 16 Stück	á 3,50 €
Herrn - oder Nuss-Sahnetorte, 16 Stück	á 3,50 €
Div. Obstböden, 12 Stück	á 3,00 €
Div. trockener ungefüllter Kuchen, pro Stück	á 1,90 €
Mohn-, Käse-, Apfel-, Pflaumen-, oder gefüllter Kuchen, pro Stück	á 2,40 €
Süße Muffins, Schoko - Heidelbeere - Nuss	á 2,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Sahne	á 3,80 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne	á 6,50 €
Donuts mit Puderzucker oder Schokoladenglasur	á 2,00 €
Bagels süß	á 2,50 €
Baileys Cheesecake, 12 Stück	á 3,80 €

## 3. Kaffee pauschal

---

Pauschalpreis 4,50 € p.P.

Ab der vereinbarten Zeit trinken Sie, maximal 2 Stunden lang, soviel von den links angegebenen Kaffeegetränken, wie Sie möchten.

## 4. Gedeck für Trauerfeiern ab 10 Personen

---

Tischdekoration:

Weißer Tischdecken mit schwarzem Tischband  
und weißen Servietten

Buchsbaum oder Efeu statt Blumendekoration

Kaffee, Tee, Kakao (soviel Sie möchten)

2 halbe, verschieden belegte Brötchen

1 Stück Apfelkuchen und 1 Stück Pflaumenkuchen (haus-  
gebacken)

12,00 € p.P. + Suppe nach Wahl = 16,00 € p.P.

## 5. Kuchen kann mitgebracht werden

---

Dafür berechnen wir Tellergeld für das Eindecken und  
den Abwasch 2,50 € p.P.

(Benötigen Sie frisch geschlagene Sahne? 10,00 € pro  
Schale)





# Getränkemenu

## Fassbiere

Kaiserquelle Premium Pilsener	0,5/0,3
Carlsberg Pilsener	0,5/0,3
Franziskaner Hefe vom Fass	0,5/0,3
Duckstein	0,3

## Flaschenbiere

Holsten alkoholfrei	0,33
Vita Malz Malzbier <sup>1</sup>	0,33
Weizenbier Franziskaner Dunkel	0,5
Weizenbier Franziskaner Kristall	0,5
Weizenbier Franziskaner alkoholfrei	0,5

## Erfrischungsgetränke

Coca Cola <sup>1,3,6</sup>	0,3
Coca Cola light <sup>1,3,5,6</sup>	0,3
Fanta <sup>1,7</sup>	0,3
Zitronen Limonade <sup>5,6</sup>	0,3
Gerolsteiner Sprudel	0,7
Gerolsteiner Medium	0,7
Granini Orangensaft 100%	0,3
Granini Apfelsaft 100%	0,3
Becker's Kirschnektar	0,2
Becker's Traubensaft	0,2
Becker's Bananennektar	0,2
Bitter Lemon <sup>4,7</sup>	0,3
Tonic Water <sup>4</sup>	0,3
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,3

## Obstwässer

Himbeergeist	2cl	40%
Kirschwasser	2cl	40%
Birnengeist	2cl	40%
Obstler	2cl	40%

## Aperitiv

Martini Bianco	5cl	15%
Martini Rosso	5cl	15%
Sherry	5cl	15%
Campari Orange <sup>1</sup>	5cl	25%
Ramazotti	5cl	30%
Glas Sekt Hausmarke	5cl	11%

## Weinbrand

Asbach Uralt	2cl	38%
Mariacron	2cl	38%
Chantré	2cl	38%
Metaxa 5*****	2cl	40%

## Spirituosen

Fürst Bismarck	2cl	38%
Malteser Aquavit	2cl	40%
Jubiläums Aquavit	2cl	40%
Linie Aquavit	2cl	40%
Apfelkorn	2cl	21%
Bacardi	2cl	38%
Calvados	2cl	40%
Wodka Gorbatschow	2cl	40%
Tequila	2cl	40%
Friesengeist	2cl	56%
Grappa	2cl	40%
Pernod <sup>1</sup>	2cl	40%
Feigling	2cl	21%
Marsala mit Sahne	2cl	14,8%

## Whisky Bourbon

Jim Beam	2cl	40%
----------	-----	-----

## Whisky Scotch

Ballantines	2cl	40%
Johnny Walker	2cl	40%

## Kräuterliköre und Bitter

Fernet Branca	2cl	42%
Fernet Branca Menta	2cl	40%
Jägermeister	2cl	35%
Kümmerling	2cl	35%
Bols und Liköre	2cl	34%
Baileys Irish Cream	2cl	38%

## Kaffee und heiße Getränke

Cappuccino <sup>3</sup>
Espresso <sup>3</sup>
Latte macchiato <sup>3</sup>
Milchkaffee <sup>3</sup>
Tasse Kaffee <sup>3</sup>
Pott Kaffee <sup>3</sup>
Kännchen Kaffee <sup>3</sup>
Kännchen Kaffee koffeinfrei
Tasse Kakao
Glas Tee, Maßmer, div. Sorten
Glas Grog vom Rum
Glas Glühwein

## Weißweine (0,25 l Karaffe)

Oppenheimer Krötenbrunnen	
<i>Rheinhessen Thomas Rath, lieblich, mild</i>	10%
Riesling Mosel-Saar-Ruwer, <i>halbtrocken spritzig, blumig</i>	11%
Grauer Burgunder	
<i>Wasenweiler eG Qualitätswein, trocken</i>	13%
Vin d'Alsace Edelzwicker A. Zirnheld, France <i>gehaltvoll, kräftig, trocken</i>	11%
Frascati D.O.C. <i>Italien, spritzig</i>	11,5%
Pinot Grigio, <i>Italien, süffig, trocken</i>	11,5%

## Rotweine (0,25 l Karaffe)

Dornfelder, <i>trocken o. halbtrocken, süß</i>	12%
Chianti D.O.C.G. <i>Italien, trocken</i>	12%
Lambrusco dell'Emilia <i>Italien, spritzig, perlig, lieblich</i>	9%
Blauer Portugieser Weißherbst, <i>Rheinhessen, halbtrocken</i>	10,5%

Die Jahreszahlen entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Weinkarte.

Für Gäste die „All inclusive“ gewählt haben, sind alle hier aufgeführten Getränke erhältlich. Alle Getränke werden einzeln in der vorgegebenen Maßeinheit serviert. Das Bestellen von Mehrfachmengen p.P. ist nicht möglich. Flaschenweises Servieren ist nur unter extra Bezahlung des Gesamtwertes möglich.

**Nicht enthalten:** Sekt nach Wahl, Champagner, Chivas Regal, Dimpel 12 years old, Jack Daniels, Cognac Hennessy, Cognac Remy Martin, Französische Obstwässer, Flaschenweine 0,75 l. All inclusiv Gäste können auch Ihr hier nicht gelistetes Lieblingsgetränk mitbringen, ohne Aufschlag oder Abzug.

Zusatzstoffe siehe Seite 30.

## Was versteht man unter Fingerfood?

Wie der Name es schon andeutet, werden Appetithäppchen, Canapés und Snacks als Fingerfood bezeichnet, die man einfach und ohne Besteck oder Teller direkt von der Servierplatte nehmen und mit einem Bissen essen kann. Fingerfood eignet sich hervorragend für Begrüßungen und Empfänge, als köstlicher Snack für zwischendurch oder als abwechslungsreiches Essen.

Reichen Sie zu einem Gläschen Sekt unsere appetitlichen Fingerfood-Spezialitäten, die von unseren Servicekräften auf einer Servierplatte angeboten werden. Ihre Gäste werden nicht widerstehen können...

## Wie viel Häppchen benötigen Sie für Ihre Feier?

Bei Snacks vor dem Abendessen empfehlen wir 3 - 5 Stück pro Person (Sie werden bedient).

Für eine 2-3 stündige Cocktailparty sollte man 4 - 6 Häppchen pro Person und Stunde einrechnen (als Service oder auf dem Tisch angerichtet).

Für lange Partys oder auf Veranstaltungen, bei denen die Snacks das Abendessen ersetzen, rechnet man mit 10 - 12 Häppchen pro Person oder mehr.

Für Gruppen bis 20 Personen empfehlen wir 6, für größere Gruppen 8 verschiedene Snacks.  
(Buffet empfehlenswert)

## Was kosten unsere köstlichen Fingerfood-Häppchen?

a) Für eine Veranstaltung bei der ausschließlich Fingerfood serviert wird, z.B. ein Geburtstag, empfehlen wir:

### **12 Häppchen pro Person.**

Sie wählen 6 verschiedene Fingerfood-Spezialitäten, die wir für Sie und Ihre Gäste frisch zubereiten.

**Preis p.P. nur 18,00 €**

b) Für einen kleinen Snack, z. B. einen Sektempfang, empfehlen wir:

### **5 Häppchen pro Person.**

Sie wählen 3 verschiedene Fingerfood-Spezialitäten, die wir für Sie und Ihre Gäste frisch zubereiten.

**Preis p.P. nur 9,50 €**

c) Für lange Partys oder auf Veranstaltungen bei denen die Snacks das Abendessen ersetzen, empfehlen wir unser

### **gemischtes kalt - warmes Fingerfood Buffet,**

12 Häppchen pro Person.

Wählen Sie 8 verschiedene Fingerfood-Spezialitäten, die wir für Sie und Ihre Gäste frisch zubereiten.

**Preis p.P. nur 19,50 €**

Noch ein kleiner Tipp von uns: Informieren Sie Ihre Gäste vorab über die von Ihnen ausgewählte Bewirtungsform und Dauer der Veranstaltung.

Wenn Sie ausschließlich Fingerfood anbieten wollen, teilen Sie Ihren Gästen mit, dass es einem mehrgängigen Abendessen gleichkommt. Den Start machen Canapés, gefolgt von deftigeren und warmen Häppchen und als krönenden Abschluss gibt es verführerisch süße Leckerbissen.

## Zusatzstoff-Kennzeichnungs-Verordnung vom 1.8.1998

Die Gerichte dieses Kataloges, die mit einer Kennzeichnung wie z.B. <sup>1</sup> versehen sind, enthalten Zusatzstoffe.

## Was sind Zusatzstoffe in Lebensmitteln?

Schon immer hat man sich bei der traditionellen Lebensmittelverarbeitung die Wirkung bestimmter Stoffe oder Zutaten zunutze gemacht: Mit Salz, Essig, Rauch, Kräutern, Honig und Zucker werden Lebensmittel aromatisiert, gefärbt und zugleich konserviert, d.h. haltbar gemacht. In jedem Haushalt erfordert die Verarbeitung von Lebensmitteln die Verwendung von Stoffen, die helfen, bestimmte gewünschte Eigenschaften zu erzielen. Soll der Kuchen locker werden, so wird die Hausfrau Backpulver, ein Zusatzstoffgemisch, einsetzen. Um die Konfitüre streichfähig zu machen, nimmt man Gelierzucker, der Pektin enthält. Zusatzstoffe werden also im Haushalt und auch bei der handwerklichen und industriellen Lebensmittelherstellung verwendet.

## Rechtliche Regelung

Zusatzstoffe werden definiert als Stoffe, die nicht Lebensmittelrohstoffe oder deren Inhaltsstoffe sind und die bei der Herstellung von Lebensmitteln zum Einsatz gelangen. In Deutschland gilt für Zusatzstoffe das Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt, d.h. Zusatzstoffe sind grundsätzlich verboten, es sei denn, ihre Zulassung wird ausdrücklich erlaubt. Die EU hat dieses System übernommen. Lebensmittelzusatzstoffe und ihre Verwendungsbedingungen sind in EU-Richtlinien harmonisiert und in Deutschland vom Bundesministerium für Gesundheit in Abstimmung mit anderen Bundesministerien in einer Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassen. Die wissenschaftliche Beratung und Begleitung erfolgt durch das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) in Berlin.

## Zusatzstoffe: sicher und notwendig

Sicherheit ist ein wichtiges Kriterium, aber die Tatsache, dass ein Zusatzstoff sicher ist, ist noch kein Freibrief für seine Verwendung. Auch die technologische Notwendigkeit muss begründet werden. Wenn dies nicht der Fall ist, erfolgt keine Zulassung, selbst wenn der Zusatzstoff absolut sicher ist.

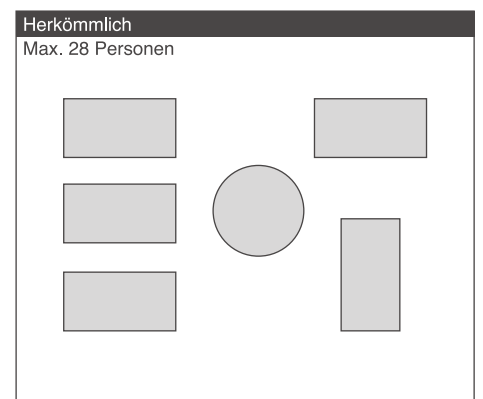
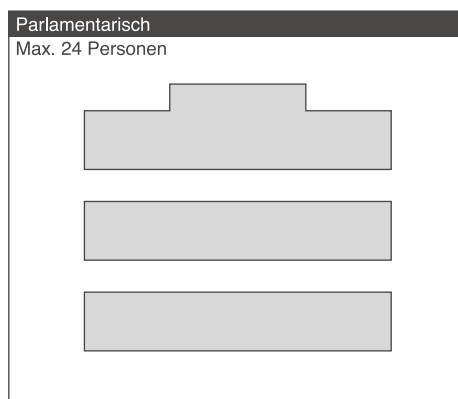
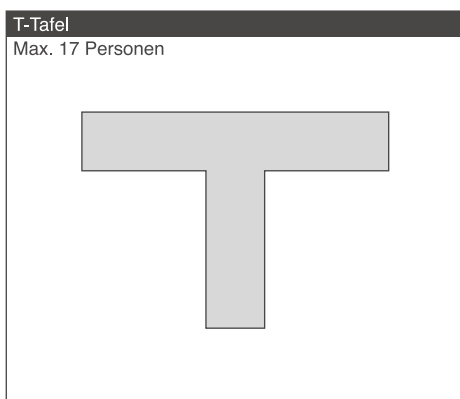
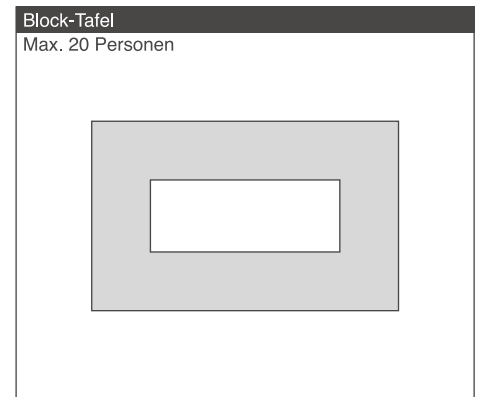
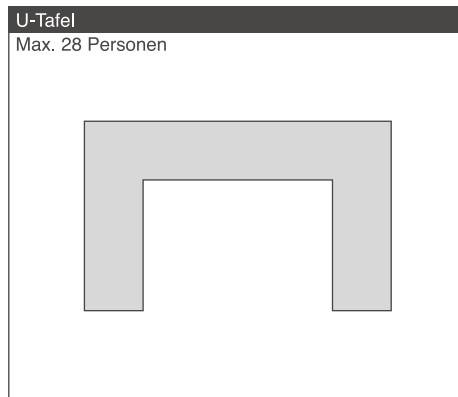
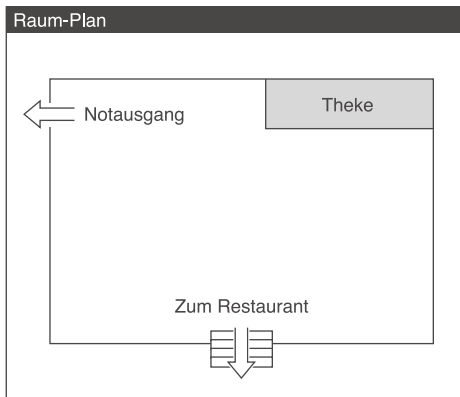
Ein neuer Stoff wird erst dann erlaubt, wenn sehr klar gezeigt wird, dass dieser Zusatzstoff sicher und zugleich notwendig ist. Darüber hinaus darf der Verbraucher durch die Verwendung von Zusatzstoffen nicht getäuscht werden. Schon gar nicht darf ein Zusatzstoff verwendet werden, um eine fehlerhafte Verarbeitung zu verbergen oder schlechte Qualitäten der Rohstoffe zu vertuschen.

## Zeichenerklärung:

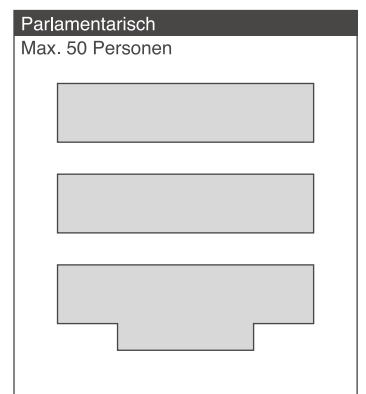
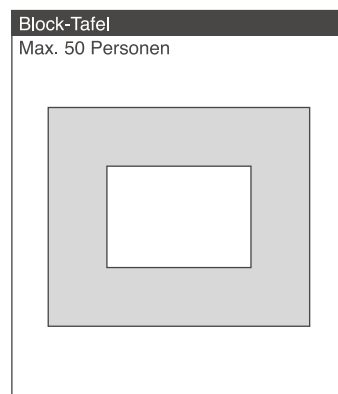
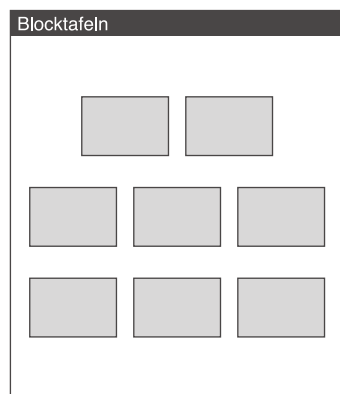
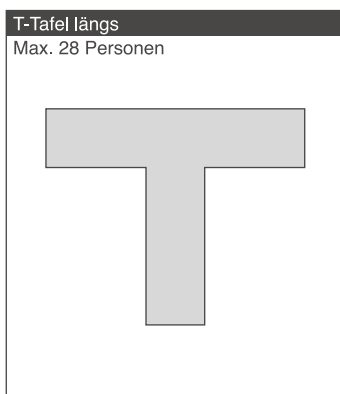
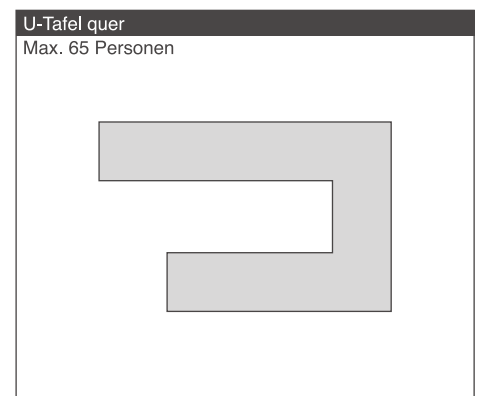
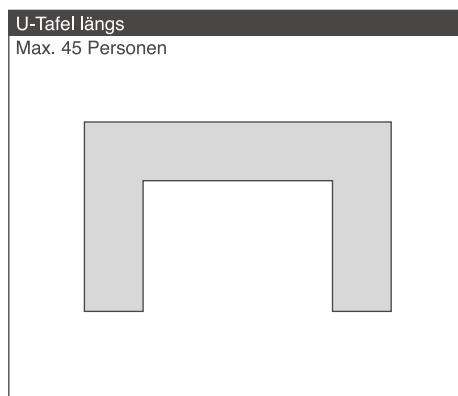
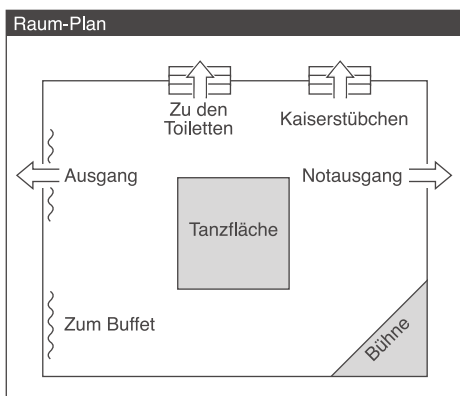
- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) Antioxidationsmittel
- 3) geschwefelt
- 4) mit Geschmacksverstärker,
- 5) mit Farbstoff,
- 6) mit Süßungsmittel,
- 7) enthält eine Phenylalaninquelle,
- 8) geschwärzt,
- 9) mit Phosphat
- 10) geschwefelt

# Tischpläne

## Kaiserstübchen



## Saal



Gestellte Einzel-Tische bis 120 Personen möglich

# Checkliste & Planungsseite

Als Unterstützung für die Planung Ihrer Veranstaltung finden Sie auf dieser Seite eine Checkliste mit den häufigsten Angaben der Rahmenbedingungen.

## Allgemeines

---

- Datum, Uhrzeit
- Personenzahl
- Tischform
- Sitzordnung
- Ehrentische
- Blumenschmuck
- Tischwäsche
- Tisch- und Menükarten
- Beginn des Empfangs
- Beginn des Essens
- Beginn der Ansprachen
  
- Begrüßungsgetränk (Aperitiv)
- Espresso oder Kaffee nach dem Essen
- Cognac oder Likör (Digestif)
  
- Photograph
- Videofilm
- Musikalische Darbietung
- Tanzfläche
- Verpflegung von Musikern / Akteuren

## Tagungen & Konferenzen

---

- Tagungen und Konferenzen
- Vorstandstisch
- Rednerpult
- Schreibtafel
- Flip-Chart
- Mikrophon
- Moderatorenkoffer
- Leinwand
- Dia-Projektor
- Overhead-Projektor
- Beamer
- Video-Kamera
- DVD / Videogerät mit Bildschirm
- Fernsehgerät







# Bankettvereinbarung Hotel Kaiserquelle

Besteller: .....

Gastgeber: .....

Anschrift: .....

PLZ / Ort: .....

Telefon: .....

Datum: .....

Beginn: .....

Personenzahl: .....

Kinder: .....

Raum / Saal: .....

Veranstaltung: .....

**Programmablauf**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Tisch- Sitzordnung:
Tischkarten:
Blumen (Sorte / Farbe):
Kerzen:
Servietten:
Geschirr:
Sonstiges:
Musik:
GEMA:
Sperrstunde:

Sonstiges: .....

.....

.....

.....

Aperitiv	Preis

Menü	Preis

Getränke	Preis

**Preis pro Person** ..... **€**

Anzahlung: .....

Bezahlung: .....

Ort ..... Datum .....

Rechtsverbindliche Unterschrift des Vertragspartners (Besteller) \_\_\_\_\_

Es bedient Sie: .....

Wenn die hier bestellte Feier nicht angetreten werden kann, müssen bis zur Stornierung entstandene Kosten erstattet werden. Beachten Sie bitte auch die AGB auf Seite 35.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche mündliche und schriftliche Vertragsverhältnisse, die die Leistungen der Hotel Kaiserquelle GmbH betreffen, sowie die damit in Zusammenhang stehenden Nebenleistungen, soweit sich aus einem individuell abgeschlossenen Vertrag nichts anderes ergibt. Die Angebote der Hotel Kaiserquelle GmbH sind freibleibend und unverbindlich. Zeichnungen, Abbildungen, Maße, Gewichte oder sonstige Leistungsdaten sind nur verbindlich, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wird.

1.a) „Kaiserquelle“ ist eine eingetragene „Wort-Bild Marke“ beim deutschen Patent und Markenamt und darf nur unter einem bestimmten Lizenzvertrag verwendet werden. Reg. Nr.: 30 2011 048 363

1.b) Verbindliche Auskünfte oder Verträge sind nur von dafür berechtigten Personen einzuholen.

Andere AGB als die der Hotel Kaiserquelle GmbH werden nicht Vertragsinhalt, auch wenn das Hotel diesen nicht ausdrücklich widerspricht.

## 2. Bankett Reservierungen - Stornierungen:

Bei Reservierungen in den Räumlichkeiten der Hotel Kaiserquelle GmbH ist eine genau erwartete Personenzahl anzugeben bis spätestens 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn, da der Einkauf und die Vorbereitung der Speisen gewährleistet sein müssen!

Bei Verminderung der Personenanzahl zum Essen bis 3 Personen sind 24 Stunden vorher ausreichend! Änderungen in der Personenanzahl sind spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Bei späteren Änderungen ist die Hotel Kaiserquelle GmbH berechtigt, einen angemessenen Teilbetrag als Schadensersatz zu verlangen.

Bei Stornierung von Reservierungen mit mehr als 15 Personen ist ein Zeitraum bis zu 1 Woche vor vereinbartem Datum einzuhalten. Bei Reservierungen unter 15 Personen bis 3 Tage vor vereinbartem Datum. Ausnahmefälle sind individuell geregelte Verträge, die z.B. Sonderwünsche der Speisen, Saalbewirtung, Eventausführungen, etc. beinhalten, hier ist die vereinbarte Frist einzuhalten. Bei Nichteinhaltung der Fristen wird ein angemessener Betrag, gerechnet an gemeldeter Personenzahl und Speisewünschen, dem Vertragspartner von der Hotel Kaiserquelle GmbH in Rechnung gestellt.

Kann die vertragsgegenständliche Veranstaltung oder Reservierung aufgrund höherer Gewalt, also eines nicht mit einem der Vertragsparteien stehenden Ereignisses (z.B. Krieg, Naturkatastrophen, Streik, behördliche Maßnahmen, Todesfall, schwere Krankheit mit Attest, etc.) nicht stattfinden, so trägt jeder Vertragspartner seine bis dahin entstandenen Kosten und etwaigen Auslagen selbst. Schadenersatzansprüche sind gegenseitig ausgeschlossen.

2.1 Annahmeverzug (§§293, 296 BGB), wenn Sie nicht zum vereinbarten Zeitpunkt erscheinen. Damit geht die Preisgefahr auf Sie über (§324 Abs.2 BGB). Auf ein Verschulden kommt es nicht an. Gleiches gilt für Todesfälle und Erkrankungen in der Familie.

2.2 Auf Beherbergungsverträge sind neben den §§ 701 ff BGB das allgemeine Schuldrecht und die Regelungen des allgemeinen Mietrechts des BGB anzuwenden. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden.

3. Leistungen und Tarife werden von der Geschäftsführung des Hotels frei festgelegt und können nach Vertragsabschluss dann modifiziert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsschluss und der Erbringung der Leistungen mehr als 4 Monate beträgt. Der Vertragspartner erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, wird sich die Hotel Kaiserquelle GmbH, oder deren Beauftragter bemühen, einen gleichwertigen Ersatz im Hause oder in anderen Objekten zur Verfügung zu stellen. Der Vertragspartner hat ggf. zu diesem Zweck eine angemessene Wartezeit in Kauf zu nehmen.

4. Reservierungen sind für beide Vertragspartner verbindlich. Ein Rücktritt kann nur mit dem Einverständnis der Hotel Kaiserquelle GmbH und unter Berücksichtigung der Regelungen Ziffer 2 und 2.1 dieser AGB erfolgen. Änderungen des anteiligen Mehrwertsteuersatzes gehen unbeachtet des Zeitpunktes des Vertragsabschlusses zu Lasten des Auftraggebers. Die Hotel Kaiserquelle GmbH kann jegliche Bestellannahme, Reservierung oder solche Leistungen, die erst in dem zugrundeliegenden Vertragsschluss zu erbringen sind, von der teilweisen Begleichung der im Hinblick auf die Leistungserbringung geschuldeten Beträge abhängig machen. Reservierte Zimmer stehen dem Vertragspartner ab 14:00 Uhr des Anreisetages zur Verfügung. Spätester Anreisetag ist 18:00 Uhr. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält sich die Hotel Kaiserquelle GmbH vor, bestellte Zimmer nach 18:00 Uhr anderweitig zu vergeben. Am Abreisetag sind die Zimmer, wenn nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde, bis 12:00 Uhr zu räumen. Reservierte Funktionsräume stehen dem Vertragspartner nur zu der schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme der Funktionsräume über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der vorherigen Zustimmung der Marketingabteilung.

5. Eine ausdrücklich als solche bezeichnete Reservierungs-Option ist spätestens bis zum Termin der Optionsgewährung verbindlich zu bestätigen oder zurückzugeben. Optionen werden wie festgelegte Reservierungen behandelt. Die Hotel Kaiserquelle GmbH ist ohne rechtzeitige verbindliche Ausübung der Option berechtigt, die freigehaltene Leistung anderweitig zu vergeben.

6. Ist der Besteller nicht gleich Veranstalter, oder bestellt er zu Lasten eines anderen, so haften beide als Gesamtschuldner.

7. Rechnungen sind grundsätzlich nach Erhalt in bar, wenn nicht vorab schriftlich anders vereinbart, und ohne Skonto fällig. Wenn der Rechnungsbetrag mehrerer Einzelrechnungen 250,- € übersteigt, kann auf Anfrage des Vertragspartners eine Gesamtrechnung erstellt werden. Die Erstellung einer Gesamtrechnung entbindet nicht von der Verpflichtung zur fristgerechten Zahlung der Einzelrechnungen. Bei Zahlungsverzug ist die Hotel Kaiserquelle GmbH berechtigt Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen, wenn nicht ein Verzugschaden in anderer Höhe nachgewiesen wird. Der Vertragspartner kann mit der Gegenforderung gegen die Hotel Kaiserquelle GmbH nur insoweit aufrechnen, als seine Forderungen unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.

8. Nimmt ein Gast vertraglich Leistungen, die er im Voraus bestellt oder reserviert hatte, nicht ab, so bleibt er zur Zahlung des vereinbarten Preises in folgender Höhe verpflichtet:

- Bei Stornierung zwischen dem 42. und 15. Tag vor dem vereinbarten Leistungszeitraum werden 15% der vereinbarten Leistungen,

- bei Stornierung zwischen dem 14. und 8. Tag vor dem vereinbarten Leistungszeitraum werden 30% der vereinbarten Leistungen,

- bei Stornierung zwischen dem 7. und 3. Tag vor dem vereinbarten Leistungszeitraum werden 60% der vereinbarten Leistungen,

- bei Stornierung innerhalb von 48 Std. vor dem vereinbarten Leistungszeitraum werden 80% der vereinbarten Leistungen berechnet.

Diese Regelung gilt nicht, wenn sie durch spezielle Angebote oder durch schriftliche Vereinbarung aufgehoben wird.

9. Gegenstände oder Materialien, die in allgemein zugänglichen Räumen des Hotels, in den technischen Räumen des Hotels und in den Tagungsräumen gelassen werden, gelten als nicht eingebracht, wenn sie nicht ausdrücklich von einer dazu berechtigten Person in Obhut genommen wurden. Wertgegenstände können an der Rezeption hinterlegt werden. Zu diesem Zweck ist ein besonderer Aufbewahrungsvertrag mit einer berechtigten Person abzuschließen. Für nicht hinterlegte Wertgegenstände und Materialien ist die Haftung darüber hinaus nur auf diejenigen Gegenstände und Materialien beschränkt, die von dem aus dem Beherbergungsvertrag Berechtigten eingebracht wurden. Der Haftungsumfang der Hotel Kaiserquelle GmbH ist im Rahmen der Gefährdungshaftung der §§ 701 ff BGB auf max. € 3000,- begrenzt. Für alle in Konferenz- und Tagungsräumen vom Veranstalter und dessen verantwortlichen Personen mitgebrachten Gegenstände haftet das Hotel nur bei Nachweis eines Verschuldens.

10. In den allgemein zugänglichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt, sollte dies nicht durch einen abgeschlossenen Bewirtungsvertrag anders geregelt sein.

11. Wird durch einen Vertragspartner der Geschäftsbetrieb oder die Sicherheit der Hotel Kaiserquelle GmbH oder seiner Gäste gefährdet, so kann das Hotel den Vertrag lösen. Dies gilt auch im Fall höherer Gewalt und sonstiger unvorhersehbarer, außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände, wenn dadurch die Leistung des Hotels unmöglich, unzumutbar oder für den Vertragspartner ohne Interesse ist.

12. Ist im Rahmen von Veranstaltungen der Veranstalter eine politische oder weltanschauliche Gruppierung, so bedarf die Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der Genehmigung durch die Geschäftsleitung. Des gleichen gilt für Veranstaltungen, die zum Zwecke von Werbung oder Verkauf dienen. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel, dass er eine derartige Gruppe repräsentiert, so ist der Vertrag schwebend unwirksam. Die Hotel Kaiserquelle GmbH hat dann die Möglichkeit einer jederzeitigen fristlosen Kündigung des Vertrages. In diesem Fall ist der Veranstalter zum Ersatz aller getätigten Aufwendungen verpflichtet.

13. Der Vertragspartner ist verpflichtet, etwaige Mängel unverzüglich im Hotel anzuzeigen. Ansprüche des Vertragspartners sind innerhalb von 2 Wochen nach der vertraglich vorgesehenen Beendigung der Leistungserbringung gegenüber der Hotel Kaiserquelle GmbH geltend zu machen. Nach Ablauf der Frist kann der Vertragspartner Ansprüche nur geltend machen, wenn er ohne Verschulden an der Einhaltung der Frist verhindert worden ist. Ansprüche des Vertragspartners verjähren nach 6 Monaten. Die Verjährung beginnt mit dem Tage, an dem die Leistungserbringung nach dem Vertrag beendet werden sollte. Hat der Vertragspartner Ansprüche an dem Hotel geltend gemacht, so ist die Verjährung bis zu dem Tage gehemmt, an dem die Hotel Kaiserquelle GmbH die Ansprüche schriftlich zurückweist.

## 14. Rechtswirksamkeit und Haftungsausschluss

Sofern Teile oder einzelne Formulierungen dieses Textes der geltenden Rechtslage nicht, nicht mehr oder nicht vollständig entsprechen sollten, bleiben die übrigen Teile des Dokumentes in ihrem Inhalt und ihrer Gültigkeit davon unberührt.

15. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Salzgitter.



HOTEL - RESTAURANT



Söhlekamp 11  
38228 Salzgitter

Tel.: +49 (0)5341 85780  
Freecall: 0800 857 8000

E-Mail: [info@hotelkaiserquelle.de](mailto:info@hotelkaiserquelle.de)  
Homepage: [www.hotelkaiserquelle.de](http://www.hotelkaiserquelle.de)  
„Like“ us on: [Facebook.com/kaiserquelle](https://www.facebook.com/kaiserquelle)

