



Am Schloßberg 02

06198 Salzmünde

www.yachthafen-salzmuede.de

gasthof@yachthafen-salzmuede.de

Tel: 034609-20202

Veranstaltung am

Anlass

Name, Anschrift

Telefon / E-Mail

Personenanzahl

Blumenschmuck

Stuhlhussen Leihgebühr

inkl. Reinigung, Be- / Abziehen _____ **5€ je**

Tischdeko

Tafelform

U-Tafel

Fischgräte

Blockform

L-Tafel

einzelne Tische

Aperitif zum anstoßen

Beginn

Wasserfl. auf den Tischen

besondere Vereinbarungen

Buffet:

Aufbau: _____ **Uhr**

Fertig: _____ **Uhr**

Torten/Kuchen/Gebäck:

bestellen wir bei der Bäckerei

Liesegang in Lieskau

oder Schäl in Teutschenthal

bei eigenen mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Gedeck von 2,90€ pro Person, dieser Kuchen kann bei uns aus hygienischen Gründen nicht gekühlt werden

Getränkekarte wird von uns kostenfrei erstellt und gedruckt

Programm

DJ, Musik

Anzahl der Gästezimmer:

EZ: _____ **DZ:** _____ **3BZ:** _____ **4BZ:** _____

Zahlungsweise:

Tag: _____ **in bar:** _____ **per EC:** _____

Zimmer mit: _____ **Zimmer separat:** _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

***alle Zutaten werden aus frischen Produkten in unserem Haus zubereitet
ausgenommen sind einige Sättigungsbeilagen und Gemüsebeilagen wie Erbsen,
Bohnen und Mais**

***Buffets dürfen nach HACCP Verordnung nicht länger als drei Stunden
warmgehalten werden, bei Mitnahme der Speisen tragen wir bei falschem
Transport und Lagerung keinerlei Haftung**

***wir kalkulieren mit ca. 240 Gramm Warmanteil und je 200 Gramm Gemüse - und
Sättigungsbeilagen pro Person**

***bei einer Personenanzahl von 15-25 wählen sie ca. drei verschiedene
Warmanteile,
dazu zwei - drei Kartoffel und Gemüse Beilagen aus**

Gemüse Beilagen

- | | |
|---|------------------------------|
| *Rotkohl | *Speckbohnen |
| *Wirsingrahm | *Kohlrabi in Rahmsoße |
| *Schwarzwurzeln (saisonal) | *Rahmchampignons |
| *Mischgemüse (mit Mehlschwitze) | *Buttermais |
| *Rosenkohl | *Bohnenbündel |
| *bayrisch Kraut | *Grillgemüse |
| *Pilzpfanne | |
| *Gemüseschnitzel: (Tomaten, Zucchini, Aubergine in Parmesankruste) | |
| *gefülltes Gemüse: (Zwiebeln, Champignons oder Tomaten) | |
| *Gemüseplatte mit: Blumenkohl, Möhren, Brokkoli und geb. Champignons | |

Sättigung Beilagen

- | | |
|--|--------------------------------|
| *Bratkartoffeln | *Pommes |
| *Röstitaler | *Kanarische Kartoffeln |
| *Butterkartoffeln (hausgemacht) | *Kroketten |
| *Klöße | *kretanische Kartoffeln |
| *Spätzle (hausgemacht) | *Reis |
| *Wildreis | *Rosmarinkartoffeln |

Hausmannsküche

Buffet 1

- *Gemüsehackfleischbuletten**
- *gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch oder vegetarisch**
- *Königsberger Klopse**
- *mit Hackmasse gefüllte Kohlroulade**
- *Gemüse Hackfleischbraten**
- *Bauernpfanne**

16,90 € pro Person

Buffet 2

- *Schweinegulasch mit Wurzelgemüse Paprika und Waldpilzen**
- *Semmelwurst mit Sauerkraut**
- *Hühnerfrikassee**
- *Schweine-Krustenbraten aus der Schulter in Portweinsoße**
- *Szegediner Kassler Gulasch mit Sauerkraut und Bratkartoffeln**
- *Pfanne aus der Geflügelleber mit Zwiebeln und Äpfel**

18,90 € pro Person

Klassisches Buffet

Buffet 3

- * **Spanferkelbraten mit Meerrettichsoße**
- * **Hähnchenbrust mit fruchtiger Mango-Currysoße**
- * **Schweinerouladen in würziger Sahnesoße**
- * **Bandnudeln in Basilikum Pesto**
- * **Hähnchenbrust Caprese in Weißweinsahnesoße**
- * **überbackener Feta oder Hirtenkäse mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten**
- * **Rindergulasch**
- * **Hähnchengeschnetzeltes mit Sahnesoße und Gemüse**
- * **Lachsfilet mit Spinat-Gorgonzolasoße**
- * **Grillplatte mit Steaks, Fleischspieße, Würstchen, Haxen, Chicken Wings und Spare Ribs**
- * **Schnitzel/Steak/Platte:**
überbacken mit: Spinat und Feta, Camembert mit Preiselbeeren und Caprese
- * **Cordon Bleu vom Schwein**

23,90 € pro Person

Buffet 4

- * **Wildgulasch mit Wurzelgemüse und Waldpilzen in Portweinsoße**
- * **Wildschweinbraten, aus der Keule, in Rotwein/ Preiselbeerssoße wahlweise auch vom Reh (frisch vom Jäger)**
- * **Roulade aus Zander und Lachsfilet in Kräuterweißweinsoße**
- * **Kalbsbraten mit Honig-Senfkruste**
- * **Tafelspitz in Meerrettichsoße**
- * **Rinderroulade in Portweinsoße**

28,50 € pro Person

Bitte wählen sie zu ihrem Buffet die Gemüse und Sättigungsbeilagen von der nächsten Seite 2 aus.

Suppen

zusätzlich wählbar

Anzahl: _____

- *Gulaschsuppe
- *Gurkencremesuppe
- *fruchtige Tomatensuppe mit Feta
- *Knoblauchcremesuppe
- *Spargelsuppe (saisonbedingt)
- *Möhren-Ingwersuppe

- *französische Zwiebelsuppe
- *Cheddar Brokkoli Suppe
- *Kürbissuppe (Saisonbedingt)
- *Champignoncremesuppe
- *Räucherlachs
- *Zuccinisuppe mit Chorizo

5,90 € pro Person

Salate

zusätzlich wählbar

Anzahl: _____

- *Geflügel Curry Salat
- *mediterraner Kartoffelsalat
- *Brokkoli Salat mit Pinienkerne
- *Glasnudelsalat mit Erdnüssen
- *italienischer Nudelsalat
- *Krabbencocktails
- *Speckbohnen Salat mit Tomaten
- *Radicchio Spinatsalat mit Speckvinaigrette, Feta und Oliven
- *Spinat Süßkartoffel Salat mit Walnuss Pesto
- *sautierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella

- *Schopskasalat
- *Wassermelone mit Hirtenkäse und Minze
- *Spargel Erdbeersalat (saisonal)
- *Brokkoli Salat mit Pinienkerne

6,50 € pro Person

Dessert in Gläser

(es werden 2 Gläschen pro Portion gerechnet)

zusätzlich wählbar

Anzahl: _____

- *Quarkspeise mit frischem Obst
- *Tiramisu
- *Mousse: Vanille oder Chocolat
- *Rote Grütze mit frischen Beeren und Anis
- *Erdbeer Kokos Quark mit Haferkekse
- *Kefir Sahne Schichtcreme mit frischen Beeren

- *Schwarzwälder Creme
- *Oreo Cheesecake
- *Himbeer-Quark Törtchen

4,90 € pro Person

- *Obstplatte (ab 10 Personen)
- *Eisbombe ab 45€ pro Person

4,90 € pro Person

**Kalte Platten zusätzlich wählbar
(ab 15 Personen)
Wir rechnen 150 Gramm pro Person**

Gemischte Wurstplatte Anzahl: _____

**Kassler, Schweinebraten,
versch. Sorten Schinken und Salami,**

7,90 € pro Person

Gemischte Käseplatte Anzahl: _____

**französischer Weichkäse, geräucherter Mozzarella,
Frischkäsepralinen, Bergkäse, Ziegenkäse, Edelschimmelkäse,
Bauernkäse und vieles mehr.
Garniert mit frischem Obst**

9,50 € pro Person

Gemischte Fischplatte Anzahl: _____

**Räucherfisch, Lachs, Sprotten, _____
Matjes, Heringsfilet, Rollmops, Surimi, _____**

10,50 € pro Person

Gemischte Hausschlachteplatte Anzahl: _____

**Wellfleisch, Kochklopse, Schinken, Schmalzkugeln
Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Knackwurst, Schwartenwurst**

11,90 € pro Person

Hackepeter vom Schwein und Kalb auf Zwiebelbett je Kilo

11,90 € pro Person

Gemischte Schinkenplatte

Anzahl: _____

**Bresaola, Serranoschinken, Parmaschinken, Kochschinken
Italienischer Landschinken., Schwarzwälder, Lachsschinken**

14,90 € pro Person

Gemischte Fischplatte

Anzahl: _____

**Cravedlachs, Tatar vom Lachs und Matjes, Aal, Muscheln, Scampi,
Gambas, Steinofenforelle, Lachsrollen, Schillerlocken, Hummer,**

15,50 € pro Person

**Brot/Brötchenkorb: Partybrötchen, Käsebrötchen, ... verschiedene Brote
verschiedene Baguettes**_____

Buttertraube oder Rose:_____

inclusive
