

**Gasthaus zum Yachthafen**  
**Sportlerweg 4**  
**06198 Salzmünde**  
**[www.gasthaus-yachthafen.de](http://www.gasthaus-yachthafen.de)**  
**info@gasthaus-yachthafen.de**  
**Tel: 034609-20202**



**Veranstaltung am**

**Anlass**

**Name, Anschrift**

---

---

---

---

**Telefon / E-Mail**

**Personenanzahl**

**Blumenschmuck**

**Stuhlhusen 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:** \_\_\_\_\_

**Datum:** \_\_\_\_\_

**Zimmer mit:** \_\_\_\_\_ **Zimmer separat:** \_\_\_\_\_

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

## **Sättigung Beilagen**

- \*Bratkartoffeln**
- \*Röstitaler**
- \*Butterkartoffeln (hausgemacht)**
- \*Klöße**
- \*Spätzle (hausgemacht)**
- \*Wildreis**
- \*Pommes**
- \*Kanarische Kartoffeln**
- \*Kroketten**
- \*kretanische Kartoffeln**
- \*Reis**
- \*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/ Preiselbeersoße 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**
- \***Zucchinisuppe 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**

**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, Herdingsfilet, 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**