

# Drei Tarife - all inclusive. Sie stellen sich Ihr Buffet zusammen!

## Süße Tanten

hausgemachte Rote Grütze  
von Waldfrüchten mit Vanillesoße

fein geschlagene Schokoladenmousse  
mit Karamellosoße

feine Vanilleschaumcreme  
mit Erdbeerragout

Cocktail von frischen Früchten der Saison  
mit Orangenlikör parfümiert

Mangosorbet mit Mangosecco aufgefüllt

hausgemachtes Eis vom Küchenchef

Crème Brûlée - Vanillecreme  
mit Karamellkruste

Tirmaisu der WeinGeister im Gläschen



**Zusätzlich im Goldtarif erhalten Sie:**  
Ein Überraschungsdessert vom Küchenchef

## Getränkeflat

Köstritzer Pils vom Fass  
Köstritzer Schwarzbier  
Wernesgründer Alkoholfrei  
Benediktiner Hefe & Hefe alkoholfrei

Bad Brambacher  
Mineralwasser "naturell & spritzig"  
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon

Coca Cola & Light, Fanta,  
Sprite, Spezi, Apfelschorle

Granini  
Apfel-, Orangen & Tomatensaft,  
Multi-, Bananen- & Kirschnektar

Rotkäppchen "Tradition"  
trocken, halbtrocken & alkoholfrei

Rotkäppchen Faschengärung  
Chardonnay, Riesling Spätburgunder Rosé

Sommersecco  
Winzervereinigung Freyburg  
"PerlenTaucher"  
Weißburgunder Winzersekt \* Saale-Unstrut



## Fortsetzung Getränkeflat

Weißwein (trocken)  
Hausmarke \* Saale-Unstrut

Rotwein (trocken)  
Hausmarke \* Saale-Unstrut

Roséwein (halbtrocken)  
Hausmarke \* Saale-Unstrut

Weißwein (lieblich) \* Saale-Unstrut

Rotwein (lieblich) \* Saale-Unstrut

"I Muri" Negroamaro (trocken)  
Apulien \* Italien

"Cal y Canto" Tempranillo (trocken)  
Spanien

20 weitere Qualitätsweine aus der  
Jägerhof-Festkarte

Wodka Gorbatschow, London Dry Gin,  
Obstler, Johnnie Walker, Jim Beam  
Feiner Alter Wilthener, Chantré, Grappa  
Ramazotti, Jägermeister,  
Nordhäuser Fruchtliköre

Absolut Vodka, Malteser Aquavit,  
Bombay Gin, Henderson Gin,  
Fischer & Bunge Obstler,  
Williams Christ,  
Ouzu 12, Asbach Uralt,  
Calvados, Wilthener Nr. 1,  
Saale-Unstrut Tresterbrand  
Bushmills, Jack Daniels, Kilbeggan,  
Tullamore Dew, Dimple

3 Cocktails zur Wahl

Tchibo Kaffee  
Piazzetto Espresso  
Cappuccino, Milchkaffee,  
Heiße Schokolade

Premium-Teeauswahl  
aus dem Hause Ronnefeldt

Weißer Schokolade  
Latte Macchiato



Weitere Getränke aus unserer Karte erhalten Sie zur  
Hälfte des in der Karte ausgewiesenen Preises.

# Feier Zeit



## Ringhotel Jägerhof

Nikolaistraße 51 · 06667 Weißenfels

Telefon: +49 (0) 34 43 / 33 4-0

Telefax: +49 (0) 34 43 / 33 4100

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

Web: [www.wild-hotel.de](http://www.wild-hotel.de)



RINGHOTELS  
Echt Heimat Genuss erleber

## Ringhotel Jägerhof

Hotel · Tagungen · Eventcatering · Foodartistik

Nikolaistraße 51 · 06667 Weißenfels

Telefon: +49 (0) 34 43 / 33 4-0

Fax: +49 (0) 34 43 / 33 4100

[info@wild-hotel.de](mailto:info@wild-hotel.de) · [www.wild-hotel.de](http://www.wild-hotel.de)

# Der FeierDreier - Vielfalt nach Ihrem Gusto!

**Bronze**  
ab 20 Gäste **49.<sup>90</sup>**  
je Gast

**Silber**  
ab 20 Gäste **59.<sup>90</sup>**  
je Gast

**Gold**  
ab 20 Gäste **69.<sup>90</sup>**  
je Gast

Kinder bis 13 Jahre  
zahlen pro Lebensjahr **1.<sup>99</sup>**

Kinder bis 13 Jahre  
zahlen pro Lebensjahr **2.<sup>49</sup>**

Kinder bis 13 Jahre  
zahlen pro Lebensjahr **2.<sup>99</sup>**

**Der Festpreis gilt für 5 Stunden und... die 6 Stunde bekommen Sie von uns geschenkt!**

Jetzt haben Sie die Wahl: Stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen und legen Sie mit einem der drei Tarife (Bronze, Silber oder Gold) Ihr gewünschtes Arrangement fest. Die Tarife unterscheiden sich im Umfang der wählbaren Leckereien und auch in der Vielfalt der inbegriffenen Speisen und Getränke.

Anhand unseres Farbleitsystems können Sie schnell und einfach erkennen, welche Produkte in Ihrem gewünschten Tarif verfügbar sind.

Haben Sie beispielsweise den Tarif Silber, können Sie bei den Suppen eine von vier auswählen. Dabei stehen Ihnen

alle Suppen zur Auswahl zur Verfügung, die sich im Bereich des silbernen Balkens befinden - in diesem Fall also von der italienischen Fleischtomatensuppe bis zum Karotten-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch.

Auch im Bereich Getränke zeigen Ihnen die Balken an, welche Auswahl Ihre Tarif beinhaltet. Alles ganz einfach und transparent.

Übrigens: Sollten Sie doch Getränkewünsche aus unserer Karte haben (zum Beispiel Mixgetränke), die sich nicht in Ihrem Tarif befinden, erhalten Sie diese zur Hälfte des Preises, der in unserer Speisekarte ausgewiesen ist.



**Ab 30 erwachsenen Gästen schenken wir Ihnen 5 € je Gast!**

# Drei Tarife - all inclusive. Sie stellen sich Ihr Buffet zusammen!

## Suppen

Süppchen von italienischen  
Fleischtomaten mit Basilikumsahne

1 aus 3  
1 aus 4  
1 aus 6

Süppchen von getrockneten  
Waldpilzen mit Rucolahstroh

Kartoffelrahmsüppchen mit  
Gemüestroh & frischen Kräutern

Karotten-Ingwer-Süppchen  
mit Kokosmilch

Consomme vom Rind mit  
Gemüestroh & frischen Kräutern

Klares Tomatensüppchen  
mit frischen Kräutern

## Kaltes Buffet

Auswahl feiner Käsespezialitäten  
mit Trauben, Nüssen und Salzgebäck

Dialog von Salami- & Schinkenspezialitäten

Gallanders Metzgervariation  
mit frischem Gehacktes

Bratenvariationen vom Schwein,  
Kasseler, Rind & Geflügel

Antipastivariation von eingelegtem Gemüse

Variation von geräucherten  
und marinierten Edelischen

Bei allen Buffets eine kleine Auswahl von frischem Brot  
& Minibrötchen sowie Röschen von der Markenbutter

## Salate & Cocktails

Gurkensalat in feinem Dillrahm

Tomaten-Zwiebelsalat  
mit Mozzarella & Basilikum

Griechischer Weißkrautsalat  
mit Paprikastreifen

mediterraner Gemüsecocktail  
mit Hirtenkäsespänen

Geflügelsalat mit Früchten & Currycreme

Waldorfsalat (Sellerie, Ananas, Mandarine,  
Haselnüsse, Apfel & Salatcreme)

Krabbensalat mit Früchten & Champignons

2 aus 3  
3 aus 6  
3 aus 6

2 aus 3  
2 aus 4  
3 aus 7

## Warmes Buffet

Vegetarische Maultaschen  
in Petersilienbutter mit einem  
kleinen Gartengemüse

Hähnchenbrustfilet  
auf mediterranem Gemüsepotpourri  
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln

Würziger Kasselerbraten  
in Schwarzbiersoße geschmort an einem  
Weinsauerkohl & Semmelknödelaltern

Ochsenbäckchen  
in einer Portweinssoße  
geschmort mit Apfelblaukraut  
& Thüringer Minikartoffelklößen

Kräftiger Wildgoulasch  
in Waldpilzrahmsauce an einem Apfel-  
blaukraut mit gebackenen Kartoffelbällchen

Schweinelendchen  
in frischen Rahmchampignons  
an einem Gemüseensemble  
von Blumenkohl, Karotte & Buttererbsen  
und einem gebackenen Kartoffelgratin

Filet vom Edelfisch  
auf einem Rahmwirsingbettchen  
dazu reichen wir einen Wildreis-Mix

Hähnchenbust  
in Kokossoße mit Zitronengras  
& Limettenblättern mit einem mediterranem  
Gemüsepotpourri & Wildreis-Mix

Kalbsröllchen  
gefüllt mit Steinpilzen & Pesto  
in Pfefferrahm an einem Gemüseensemble  
von Blumenkohl & Broccoli und einem  
gebackenen Kartoffelgratin

**Zusätzlich im Goldtarif erhalten Sie:**

Veganes Auberginen-Curry  
mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen  
fein orientalisch abgeschmeckt

2 aus 4  
3 aus 7

3 aus 9 + veganes Gericht