

Drei Tarife zum FestPreis. Sie stellen sich Ihr Buffet zusammen!

Süße Tanten

Griechischer Joghurt
Holunderblütensirup | Nüsse mix | Beeren

Panna Cotta
hausgemachter Erdbeerdip

Rote Grütze von Waldfrüchten
mit Vanille-Buttermilchsoße

feingeschlagene Schokoladenmousse
mit Karamellsoße & Schokocrisp

Schwarzwälder Kirschtorte
im Glas



Zusätzlich im Goldtarif erhalten Sie:
Ein Überraschungsdessert vom Küchenchef

GetränkeFlat

Ur-Krostitzer Premium Pils vom Fass
Ur-Krostitzer Schwarzbier
Ur-Krostitzer Alkoholfrei
Allgäuer Büble Edelweißbier
Allgäuer Büble Edelweißbier Alkoholfrei
Selters Mineralwasser "naturell & classic"
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon
Coca Cola & Light, Fanta,
Sprite, Spezi, Apfelschorle
Granini Apfel- & Orangensaft
Granini Tomatensaft, Multi-,
Bananen- & Kirschnektar
Rotkäppchen "Tradition"
trocken, halbtrocken & alkoholfrei
Rotkäppchen Flaschengärung
Chardonnay, Riesling, Spätburgunder Rosé
"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, Chantre, Grappa
Ramazotti, Jägermeister
Nordhäuser Fruchtlüköre

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

Sonderwünsche, wie besondere Dekorationen,
Equipment, Künstler und Schaustücke von
unserer Olympiasiegerin sind gern zubuchbar!



Ein wahrhaft delikates Angebot für Ihre Feier

Feier 3er

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

Web: www.wild-hotel.de



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 · www.wild-hotel.de

RINGHOTELS
Echt Heimat Genuss erleber

Der Feier3er – Vielfalt nach Ihrem Gusto!

GenussBuffet Bronze

ab 20
Gäste

27.90 €

Preis je
Person

GenussBuffet Silber

ab 20
Gäste

29.90 €

Preis je
Person

GenussBuffet Gold

ab 30
Gäste

36.90 €

Preis je
Person

Ab 99 Gästen erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 1,00 €.
Ab 199 Gästen erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 2,00 €
Kinder bis 15 Jahre zahlen pro Lebensjahr nur 1,11 €.

GetränkeFlat Bronze

ab 20
Gäste

25.90 €

Preis je
Person

GetränkeFlat Silber

ab 20
Gäste

29.90 €

Preis je
Person

GetränkeFlat Gold

ab 20
Gäste

34.90 €

Preis je
Person

Die GetränkeFlat gilt für 3 bis 5 Stunden!
Bei Buchung unseres GenussBuffets schenken wir Ihnen die 6. Stunde!
Ab 99 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 1,00 €
Ab 199 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 2,00 €
Kinder zahlen bis 15 Jahre pro Lebensjahr nur 1,11 €!

Jetzt dürfen Sie sich aus unseren drei GenussBuffets und unseren drei GetränkeFlats Ihre Wunsch-Arrangements aussuchen.

Die Tarife unterscheiden sich im Umfang, im Wert und in der Vielfalt.

An Hand unseres Farbleitsystems erkennen Sie,



welche Speisen und Getränke in welchem Tarif für Sie buchbar sind.

Bei den Speisen stehen in den Balken die Anzahl der frei wählbaren Gerichte.

Und natürlich können Sie die Arrangements vom GenussBuffet mit den Arrangements der GetränkeFlat frei kombinieren.

Drei Tarife zum FestPreis. Sie stellen sich Ihr Buffet zusammen!

Suppen

Kirschtomatensuppe
mit Croutons

1 aus 3
1 aus 4
1 aus 5

Steinchampignonrahmsuppe
mit feiner Trüffelnote

1 aus 3

Topinambursahnesüppchen
Rübli | Lauch | Kräuter

1 aus 3

Tessiner Käsesuppe
Lauch | Hackbällchen | Croutons

Consommé vom heimischen Wild
Wildfleisch | Wurzelgemüse

Kaltes Buffet

Auswahl feiner Käsespezialitäten
Trauben | Nüsse | Salzgebäck

2 aus 3
3 aus 4
3 aus 5

Auswahl von Salami und Schinken

Gallanders Metzgervariation
mit frischem Gehacktes

Antipastivariation von eingelegtem Gemüse

Auswahl von geräucherten
und marinierten Edelfischen

Alle Buffets enthalten eine kleine
Brötchenauswahl und Markenbutter.

Salate & Co.

Gurkensalat
mit Dilldressing

2 aus 3
2 aus 5
3 aus 6

Tomatensalat
Olivenöl | Balsamico | Zwiebeln

1 aus 3

Cole Slaw
Spitzkohl | Möhren | Sauerrahmdressing

1 aus 3

Bauernsalat
Tomaten | Gurke | Paprika | Kartoffeln |
Zwiebeln | Mais | Kidney Bohnen | Feta

1 aus 3

Gabel - Spaghetti - Salat
Nüsemix | Kirschtomaten |
Basilikum-Pesto

1 aus 3

Quinoacocktail (vegan)
mit Räuchertofu

1 aus 3

Warmes Buffet

Hähnchenbrust | hausgemachte Spätzle
Steinchampignons in Rahm

2 aus 3
3 aus 6
3 aus 8

Kasslernacknbraten in Schwarzbiersoße
Sauerkraut | Kartoffeln

Kabeljau in Rote-Beete-Sud pochiert
Rote Beete Gemüse |
Merrettichkartoffeln

Schweinefilet in Calvadossoße
grüne Speckbohnen |
Kartoffelgratin

Wildgulasch mit Steinchampignons
Blaukraut |
hausgemachte Serviettenknödel
Ochsenbäckchen in Portweinssoße
Blaukraut | Mini-Kartoffelklößchen

Rehrbraten in Preiselbeerssoße
Rahmwirsing | geröstete Pinienkerne |
Kartoffelgratin

Kalbsröllchen
Mozzarella | Seranoschinken |
konfierte Tomaten | Spinatnocken

Wählen Sie zusätzlich eines der in Ihrem Tarif enthaltenen vegetarischen Gerichte:

Blumenkohl-Curry (vegan)
Bulgur | Paprika | Kokosnuss

1 aus 2
1 aus 3
1 aus 3

Käsespätzle
Röstzwiebeln | dreierlei Käse | Rahm

1 aus 3

Vegetarischer Wahnsinn
Pasta | getrocknete Tomaten | Rucola
Oliven | Kirschtomaten | Pesto

1 aus 3