

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

## Süße Tanten

Rote Grütze von Waldfrüchten  
mit Vanillesahnesoße

Griechischer Joghurt  
mit Holunderblütensirup & Beeren

frischer Obstcocktail  
mit Orangenlikör & Nüssen

Schokoladencremepudding  
mit Vanillesahnesoße

Dunkle Schokoladenmousse  
verfeinert mit Kokosnussöl & Karamellsoße

Mascarpone trifft Aprikose  
mit Schokoladengarnitur

Eiskreationen aus unserer  
Eismanufaktur „eisheimisch“

2 aus 4  
3 aus 4  
3 aus 7

## GetränkeFlat

Ur-Krostitzer Premium Pils  
Ur-Krostitzer Schwarzbier  
Ur-Krostitzer Alkoholfrei  
Allgäuer Büble Edelweißbier  
Allgäuer Büble Edelweißbier Alkoholfrei

Mineralwasser „naturell & classic“  
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Coca Cola & Light, Orangen-, Zitronen-  
& Himbeerlimonade, Apfelschorle

Granini Apfel- & Orangensaft

Multi-, Bananen- & Kirschnektar

Rotkäppchen „Tradition“  
trocken, halbtrocken & alkoholfrei

Rotkäppchen Flaschengärung  
Chardonnay, Riesling, Spätburgunder Rosé

„PerlenTaucher“  
Weißburgunder Winzersekt · Saale-Unstrut

2 aus 4  
3 aus 4  
3 aus 7

## 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

4 zusätzliche Qualitätsweine  
zur Auswahl

10 zusätzliche Qualitätsweine  
zur Auswahl

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

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

Die drei Lieblingscocktails  
unserer Stammgäste

Kaffee & Espresso  
Cappuccino, Milchkaffee  
Heiße Schokolade  
Premium-Teeauswahl  
aus dem Hause Ronnefeldt

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

2 aus 4  
3 aus 4  
3 aus 7



## Ein GenussReich(es) Angebot für Ihr Event

*Der Feiern Dreier*



## 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)



## 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)

RINGHOTELS  
Echt HeimatGenuss erleber



## Der Feier3er – Vielfalt nach Ihrem Gusto!

### GenussBuffet Bronze

ab 20  
Gäste

34.<sup>90</sup>€

Preis je  
Person

### GenussBuffet Silber

ab 20  
Gäste

39.<sup>20</sup>€

Preis je  
Person

### GenussBuffet Gold

ab 30  
Gäste

49.<sup>70</sup>€

Preis je  
Person

Ab 99 Gäste erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 1,00 €  
Ab 199 Gäste erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 2,00 €  
Kinder bis 15 Jahre zahlen pro Lebensjahr nur 2,10 €

### GetränkeFlat Bronze

ab 20  
Gäste

27.<sup>90</sup>€

Preis je  
Person

### GetränkeFlat Silber

ab 20  
Gäste

31.<sup>70</sup>€

Preis je  
Person

### GetränkeFlat Gold

ab 20  
Gäste

39.<sup>20</sup>€

Preis je  
Person

Die GetränkeFlat gilt für 3 bis 5 Stunden  
Bei Buchung eines GenussBuffets schenken wir Ihnen die 6. Stunde  
Ab 199 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 1,00 €  
Ab 299 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 2,00 €  
Kinder bis 15 Jahre zahlen pro Lebensjahr nur 1,29 €

Aufgrund der aktuellen Marktsituation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

Jetzt dürfen Sie sich aus unseren drei GenussBuffets und unseren drei GetränkeFlats Ihr Wunscharrangement aussuchen.

Die Tarife unterscheiden sich in Umfang, Wert und 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

Süppchen von Fleischtomaten  
verfeinert mit Basilikumsüßrahm



1 aus 3  
1 aus 4  
1 aus 5

Süppchen von frischen Champignons  
mit feiner Trüffelnote



1 aus 3  
1 aus 4  
1 aus 5

Kartoffelrahmsüppchen mit Karotte,  
Sellerie & einer feinen Majorannote



1 aus 3  
1 aus 4  
1 aus 5

Consommé vom Rind  
mit Markklößchen & Wurzelgemüsefäden



1 aus 3  
1 aus 4  
1 aus 5

Rote-Linsen-Kokos-Süppchen, mit einer  
Spur von Curry, Koriander & Ingwer



1 aus 3  
1 aus 4  
1 aus 5

### Kaltes Buffet

Hart-, Weich- & Schnittkäseauswahl  
mit Trauben, Nüssen & Salzgebäck



2 aus 2  
3 aus 4

Antipasti - eingelegtes, mariniertes &  
gefülltes mediterranes Gemüse



2 aus 2  
3 aus 4

marinierte & geräucherte Fischspezialitäten  
treffen kleine Fischpralinen



2 aus 2  
3 aus 4

Arrangement von 2erlei Edelrauchsalami, 2erlei  
Schinken & 2erlei Braten von Geflügel & Schwein



2 aus 2  
3 aus 4

Alle Buffets enthalten eine kleine Auswahl von Brot &  
Minibrötchen sowie Tranchen von der Markenbutter.

### Salate & Co.

Gurkensalat  
mit Dillrahm



2 aus 3  
3 aus 4  
3 aus 4

Bauernsalat mit Gurke, Tomate,  
Paprika, Zwiebel & Mais  
verfeinert mit Hirtenkäsespänen



2 aus 3  
3 aus 4  
3 aus 4

Gabel-Spaghetti-Salat  
mit Kirschtomaten, Nüsse mix  
& Basilikum-Pesto



2 aus 3  
3 aus 4  
3 aus 4

Tomatensalat  
mit Mozzarella & Basilikum



2 aus 3  
3 aus 4  
3 aus 4

### Warmes Buffet

Kasselernacknbraten in Schwarzbier-  
soße, mit Karottengemüse & einem  
Hauch von Vanille, an Rosmarinkartoffeln



2 aus 2  
3 aus 6  
3 aus 8

gegrillte Hähnchenbrust in fruchtiger  
Tomatensoße, an mediterranem  
Gemüse & Butterspätzle

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
in einer kräftigen Burgundersoße  
mit Apfelblaukraut & Mini-Kartoffelklößen

Gulasch vom heimischen Wild mit Zwiebeln  
& Waldpilzen in Wacholderfumet geschmort  
mit Apfelblaukraut & gebutterten Kartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet in einer  
Champignonsahnesoße, mit buntem  
Karottengemüse & einem Hauch von  
Vanille, an Kartoffelgratin

Filet von der Dorade auf einem Bett von  
Blattspinat mit Zwiebeln & Butter, an  
Langkornreis mit Zucchini, Sellerie & Karotte

Röllchen vom Kalb mit einer  
Steinpilz-Pesto-Füllung in einer Pfefferrahmsauce,  
mit Blumenkohl-Romanesco-Gemüse, dazu  
Mandelbutter & Kartoffelrösti

Lammragout mit Oliven, Rosmarin & einer Spur  
Knoblauch, in einer feinfruchtigen Tomatensoße  
& einem Schuss Rotwein, an Bohnenbündchen  
im Speckmantel & Kartoffelgratin

### Wählen Sie zusätzlich ein vegetarisches Gericht:



Butterspätzle mit geschmolzenem  
Käse & Röstzwiebeln



1  
1 aus 3  
1 aus 3

Maultaschen mit Gemüsefüllung, mit  
einem buntem Gemüse & Petersilienbutter

Pfännchen mit Couscous, Aubergine  
& Karotte, mit feiner orientalischer  
Note & gebackenen „no meat“ Balls