



Gasthof zum
YACHT
 HAFEN
 Am Schloßberg 02
 06198 Salzmünde
www.yachthafen-salzmuede.de
gasthof@yachthafen-salzmuede.de
 Tel: 034609-20202

Veranstaltung am _____
Anlaß _____
Name, Anschrift _____
Telefon/Email _____

Personenanzahl _____
Blumenschmuck _____

Tischdeko _____

Tafelform **U-Tafel** _____
Fischgräte _____
Blockform _____
L-Tafel _____
einzelne Tische _____

Sekt, Aperitif _____
Beginn: _____
Kuchen _____

Gedeck 1,90 pro Person _____
(bei eigenen Kuchen) _____
besondere Vereinbarungen _____
separate Getränkekarte _____
Programm _____
Wasserfl. auf den Tischen _____
DJ,Musik _____

Buffet: **Aufbau:** _____ **Uhr** **Fertig:** _____ **Uhr**

Anzahl der Zimmer: _____
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, Erbsen und Mais**

***Buffet´s dürfen nach HACCP Verordnung nicht länger als drei Stunden warm gehalten
werden, bei Mitnahme der Speisen tragen wir keinerlei Haftung**

***wir kalkulieren mit ca. 220,- 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**

Buffet 1 Hausmannsküche

Warmanteil:

- | | |
|--|-----------------------------|
| *Gemüsehackfleischbuletten | *Königsberger Klopse |
| *Grünkohlpfanne mit Kassler und Knacker | *Szegediner Gulasch |
| *gefüllte Paprikaschote | *Kohlroulade |
| *Falscher Hase | |
| *Hühnerfrikassee | |
| *Gemüse Hackfleischbraten | |
| *Eisbeinsülze mit Remoulade | |

Gemüse:

- | | |
|---|----------------------|
| *Rotkohl | *Speckbohnen |
| *Wirsingrahm | *Kohlrabirahm |
| *Mischgemüse (mit Mehlschwitze) | *Buttermais |
| *klassische Gemüseplatte mit: Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, Erbsen, geb. Blumenkohl
geb. Champignonköpfe | |

Beilagen:

- | | | |
|--|---------------------|------------------|
| *Bratkartoffeln (hausgemacht) | *Pommes | *Potatoes |
| *Butterkartoffeln (hausgemacht) | *Kroketten | *Klöße |
| *Spätzle (hausgemacht) | *Mandelbälle | *Reis |
| *Kartoffelstampf (hausgemacht) | | |

13,90-€ pro Person

Buffet 2 klassisches Buffet

- Warmanteil:**
- *Spanferkelbraten mit Meerrettichsoße
 - *Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken in Weißweinsahnesoße
 - *Schweinerouladen in Sahnesoße
 - *überbacker Feta/ Hirtenkäse mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten
 - *Hähnchengeschnetzeltes mit Sahnesoße und Gemüse
 - *Lachsfilet in Spinat-Gorgonzolasoße
 - *Grillplatte(Steaks, Fleischspieße, Würstchen, Haxen, Chicken Wings, Spare Ribs)
 - *Schnitzel/Steak -variationen : (Schwein/Hähnchen)
(Stellen sie sich ihre Schnitzelplatte zusammen)
 - Bsp. überbacken:** Spinat u. Feta, Preiselbeeren u. Camembert, Tomate u.
Mozzarella,Würzfleisch u Käse, Bolognese u Käse, Ananas Hollandaise u.
Käse, Pfirsich u. Käse
 - Bsp. gefüllte:** Frischkäse u. Tomate, Schinken u. Käse, Salami u. Harzer-Roller,
Spinat u. Gorgonzola
 - Panaden:** Parmesan, Haselnuss, Sesam, Eihülle, Käseeihülle,
Knusper, Kokos,...
- Gemüse:**
- *Rosenkohl
 - *bayrisch Kraut
 - *Pilzpfanne natur gebraten
 - *Gemüseschnitzel: (Tomaten, Zucchini, Aubergine in Parmesankruste gebraten)
 - *gefülltes Gemüse: (Zwiebeln, Champiköpfe oder Tomaten)
*alle Gemüsebeilagen von Buffet 1
 - *Bohnenbündel
 - *mediterranes Gemüse
 - *Rahmchampignons
- Beilagen:**
- *Wildreis
 - *hausgemachte Gnocchi
 - *und alle Beilagen aus Buffet 1
 - *Rosmarinkartoffeln
 - *hausgemachte Röstis

Preis pro Person 16,90 €

Buffet 3 was besonderes

Warmanteil:

- *Wildbraten aus der Keule, in Rotwein/ Preiselbeersauce (wahlweise vom Reh, Wildschwein oder Hirsch, aus hiesigen Wäldern)
- *Wildgulasch
- *Schweinelende
- *Lammsteaks oder Lammcarree'
- *Wildbraten aus dem Rücken
- *Kalbsbraten mit Honig-Senfkruste
- *Tafelspitz in Meerrettichsauce
- *Rinderroulade

25,50 € pro Person

Soßen:

- *Bärlauchsauce
- *Käsesahnesauce

- *Pfeffersauce
- *Metaxasauce

- *Tomatengorgonzolasauce
- *Bratensauce

Suppen

zusätzlich wählbar

Anzahl: _____

Suppe:

- *Gulaschsuppe
- *Soljanka
- *Tomatensuppe mit Feta
- *Knoblauchsuppe
- *Champignoncremesuppe
- *Hochzeitssuppe
- *Fischsuppe
- *Möhren-Ingwersuppe
- *Kerbel-Selleriesuppe
- *Spargelsuppe (saisonbedingt)

- *Zwiebelsuppe
- *Tomaten-Mangosuppe
- *Chilli con Carnesuppe
- *Gemüsekräutersuppe
- *Minestrone
- *Kokossuppe
- *Curry- Mangosuppe
- *Rindersuppe mit Leberklöße
- *Zucchinisuppe mit Räucherlachs
- *Kürbissuppe (saisonbedingt)

4,90 € pro Person

Umlagen

zusätzlich wählbar

Anzahl: _____

- *sautierte Schweinelenden
- *Honigmelone mit Schinken
- *Kaviareier
- *sautierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella
- *gefüllte Zucchinirollchen
- *Backpflaumen im Speckmantel
- *Lachsrollchen

wählen Sie zwei-bis vier Umlagen aus

3,90 € pro Person

Salate

zusätzlich wählbar

Anzahl: _____

- *Griechischer-Salat
- *Tomate/Mozzarella
- *Nudel/Thunfischsalat
- *Gemüsesalat
- *Tomatensalat
- *Rohkostsalat
- *Schopskasalat
- *Bohnensalat
- *Gurkensalat
- *italienischer Nudelsalat
- *roter Linsensalat mit Schafskäse und Nüssen

3,90 € pro Person

- *Geflügelsalat
- *Antipasti
- *Krabbencocktails
- *Käsesalat süß oder herzhaft
- *Champignonsalat

5,20 € pro Person

Dessert

zusätzlich wählbar

Anzahl: _____

– ***Panna Cotta**

***bayrisch Creme**

***Tiramisu**

***Pudding**

– ***Mousse in den Sorten: Vanille, Schoko, Erdbeer, Cookies**

***Creme Brûlée**

***Grütze**

***Fruchtquarkspeise**

^

2,90 € pro Person

***Obstplatte (ab 10 Personen)**

3,90 € pro Person

Wählen Sie zusätzlich ihren Kaltanteil aus:

(ab 10 Personen)

Anzahl: _____

gem. Wurstplatten: **Kassler, Mortadella, Bierschinken, Putenbrust, Hähnchenbrust
Kochschinken und Salami**

5,90 € pro Person

Gemischte Käseplatte: **französischer Weichkäse, geräucherter Mozzarella, Frischkäsepralinen,
Bergkäse, Ziegenkäse, Holländischer Käse, Edelschimmelkäse,**

9,90 € pro Person

gemischte Fischplatte: **Räucherfisch, Lachs, Sprotten, _____
Matjes/Heringsfilet, Rollmops, Surimi, _____**

9,90 € pro Person

Hausschlachteplatte: **Wellfleisch, Wellklöße, Gehacktesklöße
Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Knackwurst, Schmalzkugeln
Hackepeter vom Schwein und Kalb**

8,90 € pro Person

Hackepeter vom Schwein und Kalb auf Zwiebelbett:

8,90 € pro Kilo

**Schinkenplatte Bresaola, Serranoschinken, Parmaschinken, ital. Landschinken,
Schwarzwälder, Lachsschinken, Räucherlachs, Nussschinken**

10,90 € pro Person

**delikate Fischplatte: Cravedlachs, Tatar vom Lachs und Matjes, Aal, Muscheln, Scampis,
Steinofenforelle, Lachsrollen, Hummer,**

12,90 € pro Person

**delikate Fleischplatte: Roastbeef, Wildbraten, Zunge (vom Rind oder Schwein)
Pasteten, Wachteln**

12,90 € pro Person

**Brot/Brötchenkorb: Partybrötchen, Käsebrötchen,... verschiedene Brote
verschiedene Baguette**

Buttertraube oder Rose

ist zu jeder kalten Platte inclusive

Wählen Sie ihr Schaustück:

Wildschweinkeule ca. 3,5 kg		90,00 €
Spanferkel (vom Bauern)		ab 130,00 €
Schweinekeule auf Schlachtekraut	für 20 Personen	120,00 €
Eisbombe		ab 55,00 €