

Gasthof
„Zum Mohr“



Buffet-Vorschläge

UNSERE BUFFET- & MENÜVORSCHLÄGE.

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Buffet- und Menüvorschläge.

Bei individueller Absprache können wir gern auf Ihre persönlichen Wünsche eingehen.

Die meisten Buffets starten wir ab 20 erwachsenen Personen aus.

Die Preise der Buffets und Menüs variieren - diese sind immer pro Person jeweils am Ende eines jeden Buffets oder Menüs angegeben.

Für Kinder und DJs bieten wir vergünstigte Buffet-Sonderpreise* an:

Kinder 0 bis 3 Jahre kostenfrei, müssen aber mit angegeben werden!

Kinder 4 bis 8 Jahre 25% des Buffetpreises

Kinder 9 bis 14 Jahre 50% des Buffetpreises

DJ oder ein Musiker 50% des Buffetpreises

***gelten nicht bei Reisegruppen-Angeboten**

Ab einer Anzahl von 7 Kindern stellen wir kostenfrei eine Kinderbuffetecke. Darin enthalten ist Nudeln mit Tomatensauce, Pommes frites, Fischstäbchen und Nuggets.

INHALTSVERZEICHNIS

Jubiläums-Buffer „Einfach Gut“	Seite 3-4
Premium-Buffer „1536“	Seite 5-6
Mediterranes Mohren-Buffer „Classico“	Seite 7-8
Jubel-Fest-Buffer „Royal“	Seite 9-11
Traditions-Buffer „von hier“ für Reisegruppen	Seite 12-13
Rustikales Brunch-Buffer „Riveufer“	Seite 14-15
Mediterranes Brunch-Buffer „Buenos Días“	Seite 16-17
Buffer-Zusatz-Option 1: Metzgersortiment	Seite 18
Buffer-Zusatz-Option 2: Rustikale Schlachteplatte	Seite 18
Buffer-Zusatz-Option 3: Süße Eisvariation „Noblesse“	Seite 19
Buffer-Zusatz-Option 4: Schokoladenbrunnen	Seite 19
Buffer-Zusatz-Option 5: Knabber-Teller	Seite 19
Buffer-Zusatz-Option 6: Festtagstorten auf der Etagere	Seite 20
Buffer-Zusatz-Option 7: Spät-Snack mit Canapés	Seite 21
Buffer-Zusatz-Option 8: Wiener Würstchen	Seite 21
Mediterranes Mohren-Menü „Sol y Mar“	Seite 22
Regionales Mohren-Menü „Giebichenstein“	Seite 22

Jubiläums-Buffer „Einfach gut“

Suppe & Salate

- ☞ Hausgemachte Soljanka
- ☞ Schopska-Salat: Bulgarische Spezialität aus Paprika, Tomate, Gurke und Zwiebeln mit geriebenem Hirtenkäse
- ☞ Erfrischender Gurken-Salat „Natalie“: abgeschmeckt mit Schmand und Klassikern aus dem Kräutergarten
- ☞ Hausgemachter Tomatensalat

Österreichisches 8-Käsesortiment „Affineur“

- ☞ Rollino, Rosso, Weinkäse, St. Severin, Roter Mönch, Mondseer, Felsenkeller, Kaiser Max
- ☞ garniert mit frischen Weintrauben & aromatischen Oliven

Ofenfrisch

- ☞ Minilaugengebäck an rustikaler Holzaufhängung

Kleines von der Hand in den Mund

- ☞ Knackige Spreewälder Cornichons (Gewürzgürkchen)
- ☞ Champignons mit einer Pfeffer-Frischkäse-Füllung, veredelt mit Mozzarella-Kräutern

Hauptspeisen

- ☞ Feines Geflügelrahmgeschnetzeltes
- ☞ Überbackenes Gratin aus Spinat und Wildlachs
- ☞ Retro Gemüsemix aus Pastinaken, Knollensellerie, gelben & orangefarbenen Möhren, roten Zwiebeln und Topinambur
- ☞ Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli
- ☞ Gemüsereis
- ☞ Salzkartoffeln

Schaustück - feierliche Präsentation mit Feuerwerk

- ☞ Gefüllter Schweinenacken mit Brokkoli-Mett-Füllung

Dessert in Cocktailgläschen

- ☞ Süßer Vanillemilchreis
- ☞ Sahniger Karamellpudding
- ☞ Früchtecocktail mit Südfrüchten wie Pfirsich, Traube, Maracuja und süße Ananas

Hingucker

- ☞ bunte Obst-Étagère mit Obstfächern verschiedener Südfrüchte
- ☞ Fruchtige Mini-Berliner mit Himbeer-Füllung sowie und süße Mini-Donuts

Konditionen

- ☞ Preis: 29,90 € pro Person
- ☞ buchbar ab einer Mindestanzahl von 20 erwachsenen Gäste
- ☞ Buffetaufbau: 2 Stunden, danach Komplettabbau

Premium- Buffet „1536“

Suppe & Salate

- ✂ Feines Gulaschsüppchen
- ✂ Erfrischender Gurken-Salat „Natalie“: abgeschmeckt mit Schmand und Klassikern aus dem Kräutergarten
- ✂ Tomate-Mozzarella mit mildem Olivenöl und frischem Basilikum

Mundegerechtes Fingerfood

- ✂ Aprikosen im Speckmantel
- ✂ Cocktailtomaten gefüllt mit Frischkäse
- ✂ Grüne Oliven mit Frischkäse-Füllung

Italienische 7-Sorten Käse-Variation

- ✂ Taleggio halbfester Schnittkäse
- ✂ Scamorza Affumicata Pasta Filata aus Kuhmilch
- ✂ Prosecco Hartkäse
- ✂ Paglietta Weichkäse aus Kuhmilch
- ✂ Pecorino Hartkäse
- ✂ Stifser Schnittkäse
- ✂ Gorgonzola Weichkäse
- ✂ garniert mit frischem Obst

Ofenfrisch

- ✂ Minilaugengebäck wie Brezeln, Knoten und Stangen an rustikaler Holzaufhängung

Hauptspeisen

- ✂ knusprige Schweineschnitzelchen
- ✂ zarte Putenmedaillons
- ✂ herzhafte Chicken Wings
- ✂ feines Kalbsgeschnetzeltes
- ✂ Bandnudeln mit gebratenen Lachswürfeln: auf Zucchini-Tomaten-Gemüse in Zitronenrahm
- ✂ Ratatouille - französische Gemüse Mischung aus Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika rot & grün
- ✂ Tricolora Gemüse Mischung: Romanesco, Blumenkohl & Brokkoli, dazu Sauce Bernaise
- ✂ gebackene Mandelbällchen
- ✂ Salzkartoffeln

Schaustück - feierliche Präsentation mit Feuerwerk

- ✂ Schweinekrustenbraten (ohne Knochen) mit deftiger Schwarte und feinen Gewürzen

Dessert im Cocktailgläschen

- ☞ Sahne-Karamell-Pudding
- ☞ Italienisches Dessert - Panna Cotta
- ☞ Mousse au Chocolat
- ☞ Früchtecocktail mit Südfrüchten wie Pfirsich, Traube, Maracuja und süße Ananas

Hingucker

- ☞ bunte Obst-Étagère mit Obstfächern verschiedener Südfrüchte sowie verführerischem Konfekt (alkoholfrei)
- ☞ Fruchtige Mini-Berliner mit Himbeer-Füllung sowie und süße Mini-Donuts

Konditionen

- ☞ Preis: 32,90 € pro Person
- ☞ buchbar ab einer Mindestanzahl von 20 erwachsenen Gäste
- ☞ Buffetaufbau: 2 Stunden, danach Komplettabbau

Mediterranes Mohrenbuffet „Classico“

Suppe & Salate

- ☒ Mediterrane Gemüsesuppe, abgeschmeckt mit frischer Petersilie
- ☒ Erfrischender Gurken-Salat „Natalie“ - abgeschmeckt mit Schmand und Klassikern aus dem Kräutergarten
- ☒ Salat „Caprese“ - Sautierte Kirschtomaten an original Büffel-Mozzarella, aromatischem Basilikum und mildem Olivenöl

Ausgewählte Antipasti

- ☒ mit Füllung: Grüne Peperoni, rote Florini, Champignons, Peppadew
- ☒ grüne Oliven, Balsamicozwiebeln, getrocknete Tomaten

Feinste Räucherfisch- Pralinen - serviert auf Fingerfood-Besteck

- ☒ Rollmops mit Senfgurken-Füllung
- ☒ Stremellachs-Happen mit verschiedenen Auflagen: Natur-, Sesam-, Pfeffer-, Texas- und Mediterraner Gewürzmischung
- ☒ Schwarze Heilbutt-Pralinen mit Ananas und Pfeffer
- ☒ Kabeljau mit Spinat
- ☒ Lachs mit Frischkäsemischung, Chili und Pistazie
- ☒ Buttermakrelenfilet-Taler mit verschiedenen Auflagen: Natur-, Sesam-, Pfeffer-, Texas- und Mediterraner Gewürzmischung

Spanisches Käsesortiment „Queseria“ - 8 Sorten

- ☒ Iberic Semicurado - Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch
- ☒ Etxegarai - Schnittkäse aus Schafrohmilch
- ☒ Cabra - Schnittkäse aus Ziegenmilch
- ☒ Valedon IGP - Schnittkäse aus Kuh- und Ziegenmilch
- ☒ Manchego Hartkäse aus Schafmilch
- ☒ Mahon - Menorca Schnittkäse aus Kuhmilch
- ☒ Mahon - Menorca Hartkäse aus Kuhmilch
- ☒ Murcia al Vino Hartkäse aus Ziegenrohmilch
- ☒ garniert mit frischem Obst und ausgewählten Trockenfrüchten
- ☒ dazu Kräcker und Knoblauch-Dip Aioli

Ofenfrisch

- ☒ Mini-Laugengebäck-Mix: Brezeln, Stangen & Knoten an rustikaler Holzaufhängung

Hauptspeisen

- ☞ herzhafte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer - verfeinert mit mediterranem Ursalz
- ☞ feine Kalbsrouladen - gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
- ☞ gebratener Wildlachs auf Couscous Gemüse Mischung aus Karotten, Zucchini, Kichererbsen, weißen Rübchen, Paprika rot & grün, Staudensellerie
- ☞ Spanisches Grillgemüse aus gelben Karotten, Zucchini, Zwiebeln, roten Paprikaschoten, Auberginen
- ☞ Tricolora Gemüse Mischung aus Romanesco, Blumenkohl & Brokkoli, dazu Sauce Bernaise
- ☞ gebackene Mandelbällchen
- ☞ Ravioli „Pastaio Rustico Triangolo Spinaci“ mit herzhafter Füllung aus Blattspinat, Ricotta & Creme fraîche
- ☞ „Papas arrugadas con mojo rojo“ - Pellkartoffeln kanarischer Art mit Salzkruste, dazu pikante Würzsauce

Schaustück - feierliche Präsentation mit Feuerwerk

- ☞ geräucherter Truthahn, warm serviert

Dessert im Cocktailgläschen

- ☞ Früchtecocktail mit Südfrüchten wie Pfirsich, Traube, Maracuja und süße Ananas
- ☞ Birne Helene: Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln
- ☞ Schokoladenmousse mit Kirschgrütze
- ☞ Fürst Pückler: Vanillecreme mit Erdbeersauce, Schokoladenmousse & Schokoraseln

Hingucker

- ☞ bunte Obst-Étagère mit Obstfächern verschiedener Südfrüchte sowie verführerischem Konfekt (alkoholfrei)
- ☞ Fruchtige Mini-Berliner mit Himbeer-Füllung sowie und süße Mini-Donuts

Schokoladenbrunnen

- ☞ mit frischen Saisonfrüchten wie z.B. Weintrauben, Banane, Ananas, Pfirsich

Konditionen

- ☞ Preis: 37,90 € pro Person
- ☞ buchbar ab einer Mindestanzahl von 20 erwachsenen Gäste
- ☞ Buffetaufbau: 2 Stunden, danach Komplettabbau

Jubel-Fest-Buffer „Royal“

Suppe & Salate

- ☞ Original Altmärkische Hochzeitssuppe: Hühnerbouillon mit Gehacktesklößchen, Eierstich und Spargel
- ☞ Erfrischender Gurken-Salat „Natalie“ - abgeschmeckt mit Schmand und Klassikern aus dem Kräutergarten
- ☞ Salat „Caprese“ - Sautierte Kirschtomaten an original Büffel-Mozzarella, aromatischem Basilikum und mildem Olivenöl
- ☞ Schopska-Salat - Bulgarische Spezialität aus Paprika, Tomate, Gurke und Zwiebeln mit geriebenem Hirtenkäse

Aus der Käserei

- ☞ Tête de Moine angerichtet auf Rundhobel - Schnittkäse, naturgereift, blumig-würzig
- ☞ **9 Sorten Käse-Variation „Europa“**
 - ☞ Morbier AOP - halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch
 - ☞ Comte AOP - Hartkäse aus Kuhmilch
 - ☞ Brugge Alt - Hartkäse aus Kuhmilch
 - ☞ Wensleydale & Cranberry - Käsezubereitung aus Kuhmilch mit Cranberries verfeinert
 - ☞ L'Ortolan Trüffel-Käsezubereitung aus Weichkäse mit einer Schicht edler, italienischer Sommertrüffel
 - ☞ Petit Sapin - Weichkäse aus Kuhmilch
 - ☞ Barber's 1833 Vintage Cheddar - Hartkäse aus Kuhmilch
 - ☞ Blue Stiton AOP - Englischer Schnittkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmel
 - ☞ Fondant du Vivarois - Weichkäse aus Kuhmilch mit dünner, weißer Schimmelrinde
 - ☞ garniert mit frischem Obst

Metzgersortiment „wie am Fleischhacken“

- ☞ duftender Knackwurstring an rustikaler Holzaufhängung dazu hängende Laugenbrezeln
- ☞ Mini Pfefferbeißer
- ☞ Original spanischer Serrano Schinken
- ☞ Original italienischer Parma Schinken
- ☞ Original Italienische Salami „Spinale Romana“

Ofenfrisch

- ☞ Brötchenkonfekt: aus Mehrkorn-, Mohn-, Sesam-, Oliven-, Zwiebel-, und Tomatenbrötchen
- ☞ Mini-Laugengebäck-Mix: Brezeln, Stangen & Knoten
- ☞ dazu Frischkäsecreme, feine Landbutter und Tomaten-Sugo, Aioli

Ausgewählte Antipasti

- ☞ Datteln im Speckmantel
- ☞ mit Füllung: Grüne Peperoni, rote Florini, Champignons, Peppadew
- ☞ grüne Oliven, Balsamicozwiebeln, getrocknete Tomaten

Käsevariation „Quattro Formaggi“

- ☞ mild-würziger Schafskäse, veredelt mit Kräutern, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan

Feinste Räucherfisch-Pralinen - serviert auf Fingerfood-Besteck

- ☞ Rollmops mit Senfgurken-Füllung
- ☞ Stremellachs-Happen mit verschiedenen Auflagen: Natur-, Sesam-, Pfeffer-, Texas- und Mediterraner Gewürzmischung
- ☞ Schwarze Heilbutt-Pralinen mit Ananas und Pfeffer
- ☞ Kabeljau mit Spinat
- ☞ Lachs mit Frischkäsemischung, Chili und Pistazie
- ☞ Buttermakrelenfilet-Taler mit verschiedenen Auflagen: Natur-, Sesam-, Pfeffer-, Texas- und Mediterraner Gewürzmischung

Erlesene Lachspralinen

- ☞ Eismeergarnelen mit Dill
- ☞ Räucherforelle mit Preiselbeer
- ☞ Thunfisch mit Kresse

Hauptspeisen

- ☞ Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Rinderfiletspitzen
- ☞ Hähnchenbrustrouladen gefüllt mit Frischkäse und Spinat
- ☞ Rinder- und Schweinelendenbraten
- ☞ Gemüse-Bouquet aus Romanabohnen, Blumenkohl, Brokkoli, gelben und orangefarbenen Karotten
- ☞ Gemüsebündchen: grüner Spargel und Möhre
- ☞ Kohlrabistifte
- ☞ gebackene Mandelbällchen
- ☞ buttergeschwenkte Petersilienerdäpfel
- ☞ Ravioli „Pastaio Rustico Porcini“ mit einer stückig-cremigen Füllung aus Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer

Zweierlei Schaustück - feierliche Präsentation mit Feuerwerk(chen)

- ☞ geräucherter Truthahn, warm serviert
- ☞ gefüllter Räucherlachs, auf Zimmertemperatur serviert

Dessert im Cocktailgläschen

- ☞ Früchtecocktail mit Südfrüchten wie Pfirsich, Traube, Maracuja und süße Ananas
- ☞ Birne Helene: Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln
- ☞ Schmankerlcreme aus cremigem Ricotta mit Aprikosen
- ☞ Schokoladenmousse mit Kirschgrütze
- ☞ Fürst Pückler: Vanillecreme mit Erdbeersauce, Schokoladenmousse & Schokoraseln

Hingucker

- ☞ bunte Obst-Étagère mit Obstfächern verschiedener Südfrüchte sowie verführerischem Konfekt (alkoholfrei)

Ein kleines Stück französische Lebensart

- ☞ Schoko-Kaffee-Würfel
- ☞ Himbeerschiffchen
- ☞ Zitronen- und Kirschtörtchen
- ☞ Kaffee-Eclairs
- ☞ feine Birne- und Karamell-Mireitons
- ☞ Pistazienwürfel
- ☞ Gianduja Schoko-Törtchen

Schokoladenbrunnen

- ☞ mit frischen Saisonfrüchten wie z.B. Weintrauben, Banane, Ananas, Pfirsich

Konditionen

- ☞ Preis: 48,90 € pro Person
- ☞ buchbar ab einer Mindestanzahl von 40 erwachsenen Gäste
- ☞ Buffetaufbau: 2 Stunden, danach Komplettabbau

Ausschließlich für Reisegruppen
schnell-gut-günstig

Herzlich Willkommen im 500-Jahre jungen Gasthof „zum Mohr“!

Sie befinden sich inmitten einer der ältesten Viertel der Stadt Halle, gegenüber der
900/1000 gebauten Burg Giebichenstein,
der dort 1915 gegründeten weltbekannten Kunsthochschule.

Die Saale „am hellem Strande“, ein Steinwurf vom Gasthof zum Mohr entfernt, wie das
historische Straßenbahndepot sowie
die an die Burg Giebichenstein angrenzenden „grünen Oasen“
Amts-und Reichardts-Garten...
-die perfekten Ausflugspunkte für Ihre Reisegruppen!

Direkt hinter dem Gasthof befindet sich ein großzügiger Busparkplatz!

TRADITION'S-BUFFET
"VON HIER"

Vorspeisen:

- erfrischender Gurken-Salat „Natalie“: abgeschmeckt mit Schmand und Klassikern aus dem Kräutergarten
- hausgemachter Tomatensalat: nach Mohrenart mit frischen Gartenkräutern

Hauptspeisen:

- der italienische Klassiker überhaupt "Spaghetti Bolognese" dazu typisch Reibekäse
- deftiger Kasselerkammbraten
- Königsberger Klopse dazu traditionell Kapernsauce
- Salzkartoffeln
- feines Sauerkraut
- klassisches "Leipziger Allerlei"

Desserts

- fruchtig-süß: leckere Beerengrütze und feine Vanillesauce
- ein Traum von Karamell-Creme-Pudding
- Omas Blechkuchen

Konditionen:

- 15,90 € pro Person
- buchbar ab einer Mindestanzahl von 20 erwachsenen Gästen
- Buffetaufbau: 40 Minuten, danach Komplettabbau
- AUSSCHLIESSLICH für Reisegruppen buchbar
- auskalkuliertes Angebot, kein Nachlass, keine Abänderung möglich
- keine automatische "Freiplatz"-Regelung
- Vereinbarung zwischen den Partnern tritt mit 50% Anzahlung, 14 Tage nach Vertragsabschluss in Kraft
- 7 Tage vor Veranstaltung letzte Korrektur der Personenanzahl möglich; danach, auch am Tage der Veranstaltung keine Korrektur „nach unten“ möglich
- Restzahlung von 50% am Tage der Veranstaltung in bar oder per Kartenzahlung
- Rechnungslegung nicht möglich
- Bitte respektieren Sie unsere AGB's , die wir offen, verständlich und fair beschreiben
- Das Mohrenteam freut sich auf Sie als Veranstalter und Ihre Fahrgäste

Rustikales Brunch-Bufferet „Riveufer“

Sie wollen einen besonderen Tag mit einem eigenen Brunch verbinden?

Kein Problem - wir richten alles her!

Ausschließlich für Gruppen ab 25 Personen, im Zeitraum von 10:00 bis 15:00 Uhr.

Das Buffet bleibt 3 Stunden stehen. Getränke sind nicht enthalten.

Frühstück

- ☞ Brötchensortiment mit Landbutter
- ☞ duftende Knackwurst & herzhafte Brezeln am rustikalem Holzständer
- ☞ ungarische Salami, Schwarzwälder Schinken, Geflügelwurst
- ☞ Harzer Sauermilchkäse, Schnittkäse, Frischkäse
- ☞ Süße Aufstriche: Marmelade, Honig, Nussaufstrich
- ☞ Frühstückscerealien
- ☞ Joghurt und Obst
- ☞ Rührei und Frühstücksspeck

Mittag Vorspeisen

- ☞ Original Altmärkische Hochzeitssuppe: Hühnerbouillon mit Gehacktesklößchen, Eierstich und Spargel
- ☞ Schopska-Salat - Bulgarische Spezialität aus Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebeln, geriebener Hirtenkäse
- ☞ Erfrischender Gurken-Salat „Natalie“ - abgeschmeckt mit Schmand Klassikern aus dem Gewürzgarten

Mittag Hauptspeisen

- ☞ Thüringer Klöße
- ☞ Gemüse-Reis
- ☞ Apfel-Rotkohl
- ☞ knackiges Leipziger Allerlei (Markerbsen, Pariser Karotten, Brechspargel)
- ☞ Schweinegulasch
- ☞ Hähnchenrahmgeschnetztes
- ☞ Lachsfilet auf Bandnudeln mit Spinat

Mittag Dessert

- ☞ Schmankerlcreme aus cremigem Ricotta mit Aprikosen
- ☞ Fürst Pückler: Vanillecreme mit Erdbeersauce, Schokoladenmousse & Schokoraseln
- ☞ Früchtecocktail mit Südfrüchten wie Pfirsich, Traube, Maracuja und süße Ananas
- ☞ eine Sorte Blechkuchen

Konditionen

- ☞ Preis: 25,90 € pro Person
- ☞ buchbar ab einer Mindestanzahl von 25 erwachsenen Gäste
- ☞ Buffetaufbau: 3 Stunden, danach Komplettabbau

Unsere Empfehlung zum Brunch

- ☞ Bitte bestellen Sie frisch gebrühten Kaffee in Kannen vor um lange Wartezeiten zu vermeiden. Natürlich können Spezialitäten wie z.B. Cappuccino vor Ort bestellt werden.
- ☞ Wir bieten einen Preisnachlass an:
Eine Kanne (=9 Tassen) für 9,00 € statt 18,90 €

Mediterranes Brunch-Buffet „Buenos Días“

Sie wollen einen besonderen Tag mit einem eigenen Brunch verbinden?

Kein Problem - wir richten alles her!

Ausschließlich für Gruppen ab 25 Personen, im Zeitraum von 10:00 bis 15:00 Uhr.

Das Buffet bleibt 3 Stunden stehen. Getränke sind nicht enthalten.

Frühstück

- ☒ Brötchensortiment mit Landbutter
- ☒ **Spanisches Käsesortiment „Queseria“ - 8 Sorten**
 - ☒ Iberic Semicurado - Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch
 - ☒ Etxegarai - Schnittkäse aus Schafrohmilch
 - ☒ Cabra - Schnittkäse aus Ziegenmilch
 - ☒ Valedon IGP - Schnittkäse aus Kuh- und Ziegenmilch
 - ☒ Manchego Hartkäse aus Schafmilch
 - ☒ Mahon - Menorca Schnittkäse aus Kuhmilch
 - ☒ Mahon - Menorca Hartkäse aus Kuhmilch
 - ☒ Murcia al Vino Hartkäse aus Ziegenrohmilch
 - ☒ garniert mit frischem Obst
- ☒ **Mediterrane Metzgerauswahl „la carniceria“**
 - ☒ Original spanischer Serrano Schinken
 - ☒ Original italienischer Parma Schinken
 - ☒ Original Italienische Salami „Spinale Romana“
- ☒ Süße Aufstriche: Marmelade, Honig, Nussaufstrich
- ☒ Frühstückscerealien
- ☒ Joghurt und Obst
- ☒ Rührei und Frühstücksspeck

Mittag Vorspeisen

- ☒ Mediterrane Gemüsesuppe, abgeschmeckt mit frischer Petersilie
- ☒ **Ausgewählte Antipasti**
 - ☒ mit Füllung: Grüne Peperoni, rote Florini, Champignons, Peppadew
 - ☒ grüne Oliven, Balsamicozwiebeln, getrocknete Tomaten
- ☒ Salat „Caprese“ - Tomate-Mozzarella mit aromatischem Basilikum und mildem Olivenöl

Mittag Hauptspeisen

- ☞ herzhafte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer - verfeinert mit mediterranen Ursalz
- ☞ feine Kalbsrouladen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
- ☞ gebratener Wildlachs auf Couscous Gemüse Mischung aus Karotten, Zucchini, Kichererbsen, weiße Rübchen, Paprika rot & grün, Staudensellerie
- ☞ Spanisches Grillgemüse aus gelben Karotten, Zucchini, Zwiebeln, rote Paprikaschoten, Auberginen
- ☞ Tricolora Gemüse Mischung aus Romanesco, Blumenkohl & Brokkoli, dazu Sauce Bernaise
- ☞ gebackene Mandelbällchen Ravioli „Pastaio Rustico Triangolo Spinaci“ mit herzhafter Füllung aus Blattspinat, Ricotta & Creme fraîche
- ☞ „Papas arrugadas con mojo rojo“ - Pellkartoffeln kanarischer Art mit Salzkruste, dazu pikante Würzsauce

Mittag Dessert

- ☞ Birne Helene: Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln
- ☞ Fürst Pückler: Vanillecreme mit Erdbeersauce, Schokoladenmousse & Schokoraseln eine Sorte Blechkuchen
- ☞ Früchtecocktail mit Südfrüchten wie Pfirsich, Traube, Maracuja und süßer Ananas

Schokoladenbrunnen

- ☞ mit frischen Saisonfrüchten wie z.B. Weintrauben, Banane, Ananas, Pfirsich

Konditionen

- ☞ Preis: 29,90 € pro Person
- ☞ buchbar ab einer Mindestanzahl von 25 erwachsenen Gäste
- ☞ Buffetaufbau: 3 Stunden, danach Komplettabbau

Unsere Empfehlung zum Brunch

- ☞ Bitte bestellen Sie frisch gebrühten Kaffee in Kannen vor um lange Wartezeiten zu vermeiden. Natürlich können Spezialitäten wie z.B. Cappuccino vor Ort bestellt werden.
- ☞ Wir bieten einen Preisnachlass an:
Eine Kanne (=9 Tassen) für 9,00 € statt 18,90 €

Zur Buffeteröffnung, betrifft Option 1 - 4

Buffet-Zusatz-Option 1

Metzgersortiment

Im Angebot enthalten

- ☞ duftender Knackwurstring an rustikaler Holzaufhängung
- ☞ dazu hängende Laugenbrezeln
- ☞ Mini Pfefferbeißer
- ☞ Original spanischer Serrano Schinken
- ☞ Original italienischer Parma Schinken
- ☞ Original Italienische Salami „Spinale Romana“
- ☞ dazu Frischkäsecreme, Landbutter und Tomaten-Sugo

Konditionen

- ☞ Preis: 2,90 € pro Person
- ☞ die Option ist ausschließlich zubuchbar zu einem Buffet und ist Teil der Hauptbuffetzeit
- ☞ zur Berechnung kommt automatisch die angemeldete Gästeanzahl

Buffet-Zusatz-Option 2

Rustikale Schlachteplatte

Im Angebot enthalten

- ☞ an rustikaler Holzaufhängung duftender Knackwurstring sowie Hausschlachte-Leberwurstring und Rotwurst
- ☞ Knackige Spreewälder Cornichons (Gewürzgürkchen)
- ☞ Kleines Brot-Arrangement in vorgeschnittenen Scheiben
- ☞ Landbutter

Konditionen

- ☞ Preis: 2,90 € pro Person
- ☞ die Option ist ausschließlich zubuchbar zu einem Buffet und ist Teil der Hauptbuffetzeit
- ☞ zur Berechnung kommt automatisch die angemeldete Gästeanzahl

Buffet-Zusatz-Option 3

Süße Eisvariation „Noblesse“ - Präsentation mit Feuerwerk(chen) und Musik

Im Angebot enthalten

- ✘ Schlemmer Eis-Torte mit Vanillegeschmack, Krokantstücken und kandierten Kirschen
- ✘ Royaler Eisriegel aus Vanille- und Erdbeereis
- ✘ Vanille-Eiskugeln und leckere Mohrenküsse

Konditionen

- ✘ Preis: 4,90 € pro Person
- ✘ buchbar ab einer Mindestanzahl von 20 erwachsenen Gäste
- ✘ die Option ist ausschließlich zubuchbar zu einem Buffet und ist Teil der Hauptbuffetzeit
- ✘ zur Berechnung kommt automatisch die angemeldete Gästeanzahl
- ✘ wird 2 Stunden nach Ihrer Buffeteröffnung serviert, spätestens aber 21:30 Uhr

Buffet-Zusatz-Option 4

Schokoladenbrunnen

Im Angebot enthalten

- ✘ Schokoladenbrunnen
- ✘ mit frischen Saisonfrüchten wie z.B. Weintrauben, Banane, Ananas, Pfirsich

Konditionen

- ✘ Preis: 3,90 € pro Person
- ✘ die Option ist ausschließlich zubuchbar zu einem Buffet und ist Teil der Hauptbuffetzeit
- ✘ zur Berechnung kommt automatisch die angemeldete Gästeanzahl

Buffet-Zusatz-Option 5

Knabber-Teller

Im Angebot enthalten

- ✘ Erdnüsse, Salzstangen und Flips

Konditionen

- ✘ Preis: 3,90 € pro Teller
- ✘ ausschließlich zubuchbar zu einem Buffet

Buffet-Zusatz-Option 6
Festtagstorten auf der Etagere

Liebe Gäste, stellen Sie sich ganz bequem Ihre „Festtagstorte“ selbst zusammen!

Wählen Sie hierzu einfach aus unserem Tortenangebot.

Bis zu 5 ganze Torten können wir auf einem handgeschmiedeten Tortenständer in Herzform servieren
und präsentieren mit Feuerwerk.

Wir weisen darauf hin, dass unsere Torten nicht selbst hergestellt, aber sehr hochwertig sind -
die Produkte stammen von Erlenbacher sowie der Pfalzgraf Konditorei.

Wählen Sie aus folgenden Sorten

- ☞ Pistazien-Mohn-Torte
- ☞ Marzipan-Sahne-Torte
- ☞ Birne-Helene-Torte
- ☞ Haselnuss-Sahne-Torte
- ☞ Schoko-Sahne-Torte
- ☞ Käse-Sahne-Torte
- ☞ Schwarzwälder-Kirsch-Torte
- ☞ Erdbeer-Buttermilch-Torte
- ☞ Himbeer-Käse-Sahne-Torte
- ☞ Mandarinen-Käse-Sahne-Torte

Konditionen

- ☞ Preis: 39,00 € pro Torte
- ☞ ausschließlich zubuchbar zu einem Buffet
- ☞ Bestellung der Torte benötigt eine Vorlaufzeit von mindestens 2 Wochen
- ☞ wir servieren bis 23:00 Uhr

Buffet-Zusatz-Option 7
Spät-Snack mit Canapés

Im Angebot enthalten

- ☞ Erfrischende Melonenfächer und hausgemachte Canapés bestrichen mit frischer Landbutter, liebevoll ausgarniert und belegt mit
- ☞ Räucherlachs & Meerrettich
- ☞ italienischer Salami „Milano“ & Gurke
- ☞ Maasdamer-Käse & Olive
- ☞ spanischem Serrano-Schinken & Weintraube

Konditionen

- ☞ Preis: 6,90 € pro Person
- ☞ ausschließlich zubuchbar zu einem Buffet
- ☞ Mischangebot: 4 Stück pro Gast
- ☞ Personenanzahl bei Reservierungsabsprache bekannt geben
- ☞ wir servieren bis 23:00 Uhr

Buffet-Zusatz-Option 8
Wiener Würstchen

Im Angebot enthalten

- ☞ Wiener Würstchen
- ☞ Brötchenkonfekt: aus Mehrkorn-, Mohn-, Sesam-, Oliven-, Zwiebel-, und Tomatenbrötchen

Konditionen

- ☞ Preis: 4,90 € pro Person
- ☞ ausschließlich zubuchbar zu einem Buffet
- ☞ 1 Paar Wiener pro Gast
- ☞ Personenanzahl bei Reservierungsabsprache bekannt geben
- ☞ wir servieren bis 23:00 Uhr

Unsere Menüempfehlungen

Mediterranes Mohren-Menü

„Sol y Mar“

Zucchini-cremesuppe
mit Kokosmilch und Garnelenspieß
-Knoblauch, Chili und Curry-

ODER

Tomatencremesuppe italienischer Art
„crema di pomodori“
- vegetarisch -
dazu frisches Backwerk

Hähnchenbrustfilet mit frischem Rosmarin auf
mediterrane Grillgemüse aus Zucchini,
Aubergine und Paprika
dazu Parmesan-Basilikum-Tagliarini

ODER

„Saltimbocca alla romana“
Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken
und Salbei umwickelt
dazu Gnocchi in mediterraner Marinade und
Gemüse geschwenkt

Helles und dunkles Schokoladenmousse
an Waldbeerengrütze

28,90 € pro Person

Regionales Mohren-Menü

„Giebichenstein“

Altmärkische Hochzeitssuppe
Hühnerbouillon mit Gehacktesklößchen, Eierstich
und Spargel

ODER

Feine Waldpilzsuppe
- vegetarisch -
mit Sauerrahm und gerösteten Kürbiskernen
dazu frisches Backwerk

Rinderroulade nach Hausfrauenart
mit Rotkohl, Thüringer Klößen
und Semmelbutter

ODER

Drei Schweinemedallions
in Pfefferrahmsauce
mit Brokkoli und gebackenen Mandelbällchen

Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Apfelmus

27,90 € pro Person

Konditionen

- ☞ buchbar ab einer Mindestanzahl von 15 erwachsenen Gäste (bis maximal 50 Gäste)
- ☞ Auswahlgerichte müssen spätestens **5 Tage vor Veranstaltungstermin** schriftlich mitgeteilt werden
- ☞ Personenzahl muss spätestens **5 Tage vor Veranstaltungstermin** schriftlich mitgeteilt werden (diese Anzahl kommt mindestens zur Berechnung)
- ☞ Lebensmittelunverträglichkeiten und –allergien müssen zudem angegeben werden; ein Austausch der Speisen am Tag selbst ist **nicht möglich**
- ☞ auskalkuliert Angebot, keine Abänderung möglich
- ☞ **bei Platten- und Schüssel-Service: Aufschlag von 3,90 € pro Person**