

BUFFETVORSCHLÄGE

Für Feiern ab 30 Personen und viele verschiedene Geschmäcker arrangieren wir ein Buffet, so dass sich jeder sein Lieblingsessen zusammenstellen kann und Sie auch in einer großen Gruppe gemeinsam essen.

Galabuffet

Salate & Vorspeisen

- 🍴 Antipastivariation
- 🍴 Lachstatar mit Creme Fraiche-Haube
- 🍴 Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing
- 🍴 Schiffchen von der Honigmelone mit hausgemachtem Schinken
- 🍴 Geflügelcocktail nach Hawaii Art
- 🍴 Käsebrett mit Mango- und Pflaumenchutney
- 🍴 Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Suppe

- 🍴 Rinderkraftbrühe mit frischen Gartenkräutern oder
- 🍴 Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptgerichte

- 🍴 glasierte Medaillons vom Schwein mit Kräuterkruste
- 🍴 Burgunderbraten mit Apfelrotkohl
- 🍴 Involtini aus der Putenbrust
- 🍴 bunte Gemüsevariation mit Gemüse der Saison
- 🍴 Zanderfilet an Ratatouillegemüse
- 🍴 Thüringer Klöße, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Reis als Beilagen

Dessert

- 🍴 Pannacotta mit Himbeermark
- 🍴 Pfirsich-Mascarponecreme an Basilikum
- 🍴 Obstvariation der Saison

Preis pro Person Euro 35,90

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 17 Euro | Kinder von 12-15 Jahren 27 Euro

Mediterranes Buffet

Salate & Vorspeisen

- 🍴 Carpaccio vom Rind mit gehobelten Parmesankäsespänen
- 🍴 Bruschetta mit Avocado-creme
- 🍴 Antipastiplatte
- 🍴 Brotsalat mit Fetakäse
- 🍴 Tomate-Mozzarella Lollis
- 🍴 Vitello Tonnato
- 🍴 Blattsalat mit Mangostückchen, Granatapfel und Fetakäse
- 🍴 Käsebrett mit Mango- und Pflaumenchutney
- 🍴 Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Suppe

- 🍴 Rinderkraftbrühe mit frischen Gartenkräutern oder
- 🍴 Provenzalische Tomatencremesuppe

Hauptgerichte

- 🍴 gebratener Sesamlachs auf Erbsenpüree
- 🍴 Saltimbocca an Gemüserisotto
- 🍴 Pfirsichspalten mit Bacon und Mozzarella
- 🍴 Schnitzel „Milanese“
- 🍴 Rinderfilet an Balsamico-Rotwein-Zwiebeln
- 🍴 Baskisches Hähnchen mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 🍴 Rosmarinkartoffeln, Gemüserisotto, Bandnudeln als Beilagen

Dessert

- 🍴 gefüllte Schokoladencrepes
- 🍴 Tiramisu
- 🍴 Obstvariation der Saison

Preis pro Person Euro 39,90

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 19 Euro | Kinder von 12-15 Jahren 30 Euro

Schlemmerbuffet

Salate & Vorspeisen

- 🍴 drei verschiedene Salate der Saison mit feinem Dressing
- 🍴 Schiffchen von der Honigmelone mit hausgemachten Schinken
- 🍴 Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicodressing
- 🍴 Crespelle mit verschiedener Füllung nach Saison
- 🍴 Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Suppe

- 🍴 Rinderkraftbrühe mit frischen Gartenkräutern oder
- 🍴 Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptgerichte

- 🍴 Geschnetzeltes mit Rahmchampignons
- 🍴 Burgunderbraten an Mandelbrokkoli mit Schinkenstreifen
- 🍴 Putenroulade mit Blattspinat und Käserahmsauce
- 🍴 Lachsfilet mit Gemüserahmnudeln
- 🍴 Flammkuchen verschieden belegt
- 🍴 hausgemachte Semmelknödel, Thüringer Klöße und Bandnudeln

Dessert

- 🍴 frische Beerengrütze der Saison
- 🍴 Crème Brulée
- 🍴 Schokomousse

Preis pro Person Euro 31,90

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 15 Euro | Kinder von 12-15 Jahren 25 Euro

Thüringer Bufett

Salate & Vorspeisen

- 🍴 verschiedene Salate der Saison mit feinem Dressing und Gartenkräutern
- 🍴 Hausgemachte Wurstspezialitäten; außerdem frisches Gehacktes mit Zwiebeln
- 🍴 hausgemachter Kartoffelsalat
- 🍴 hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Vinaigrette

Suppen

- 🍴 Thüringer Kartoffelsuppe oder
- 🍴 Mehlsur Wurstsuppe

Hauptgerichte

- 🍴 Thüringer Braten mit kleinen Thüringer Klößen und Rahmsauce, dazu Sauerkraut
- 🍴 Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebett
- 🍴 Thüringer Welsfilet an Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln
- 🍴 Thüringer Rostbratwürste und Rostbrätel mit Zwiebeln und hausgemachten Bratkartoffeln

Dessert

- 🍴 verschiedene Cremes
- 🍴 Obst der Saison

Preis pro Person Euro 25,00

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 12 Euro | Kinder von 12-15 Jahren 20 Euro

Alternativen

Da war nicht das richtige dabei? Hier ist eine ergänzende Auswahl für ein Buffet genau nach Ihren Wünschen. Wir machen fast alles möglich.

Salate

- 🍴 Rindfleischsalat
- 🍴 Porreesalat
- 🍴 Geflügelsalat
- 🍴 Russischer Champignonsalat
- 🍴 Schopskasalat
- 🍴 Brotsalat
- 🍴 Tomatensalat
- 🍴 Krautsalat
- 🍴 Krautsalat
- 🍴 Blumenkohlsalat
- 🍴 Feldsalat mit Parmesankäsespänen

Suppen

- 🍴 Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne
- 🍴 Champignoncremesuppe
- 🍴 Spargelsuppe
- 🍴 Russische Soljanka
- 🍴 Sellerierahmsuppe
- 🍴 Möhren-Ingwer-Suppe
- 🍴 Kürbiscremesuppe
- 🍴 Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen und frischen Gartenkräutern

Vorspeisen

- 🍴 Krabbencocktail
- 🍴 Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
- 🍴 Fischvariationen (Aal, Heilbutt, Lachs und Forelle)
- 🍴 Thüringer Vorspeiseplatte (Sauerkraut mit Rotwurstbällchen, Sülze mit Remouladensauce)

MENÜVORSCHLÄGE

Sie möchten lieber am Tisch bedient werden? Neben einer einheitlichen Vorspeise für alle, wählen Ihre Gäste aus einer handvoll Hauptgängen aus. Gekrönt wird Ihr Menü nach 2, 3, oder 4 Gängen mit einem feinen Dessert.

Da wir saisonal kochen, stellen wir Ihr Menü jahreszeitenabhängig zusammen.

Sie vermissen einige **saisonale Köstlichkeiten** wie Spargel, ein umfangreiches Wildangebot, spezielle Pilzgerichte oder saisonale Früchte wie frische Beeren in unseren Menüvorschlägen. Fällt Ihr Fest in eine dieser ganz besonderen Jahreszeiten, halten wir stets einige ausgefallene Leckereien für Sie bereit, die wir bei unserer gemeinsamen Menübesprechung diskutieren können.

MITTERNACHTSSNACK

Es wird eine lange Party? Unser Küchenteam arrangiert ein paar herzhaft Kleinigkeiten – das muss auch nicht erst um Mitternacht sein.

Käsespieße mit Trauben oder Gulaschsuppe mit frischem Brot aus dem Ofenrohr

Preis pro Person

5,90 Euro

KUCHEN & TRAUMTORTE

Viele unserer Gäste bestellen und bezahlen Kuchen und Torten beim Konditor ihres Vertrauens und lassen diese dann direkt zu uns liefern. Gern können Sie Kuchen und Torten auch selberbacken und wenn Sie wünschen bereits am Tag vor der Feier bei uns abgeben. Wir werden diese entsprechend kühlen und später in Buffetform aufbauen. Wir bitten Sie um Verständnis dafür, dass wir bei Kaffeegruppen einen Gedeckpreis von 2,90 Euro pro Person berechnen. Dies beinhaltet den für Sie zuständigen Servicemitarbeiter, Kuchenbuffetaufbau, Kuchengedeck, Teller, Besteck etc.

Für Ihre Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unsere Hausbäckerei Scheidig, die Konditorei Otto in Zella-Mehlis oder auch die Drei-Ähren-Bäckerei.

Preis pro Person für eine **gemischte Kuchenauswahl** zum Kaffee

Euro 5,90

Gedeckpreis pro Person für mitgebrachten Kuchen

Euro 2,90

RAHMENPROGRAMM


Gern organisieren wir Ihnen einen Alleinunterhalter oder DJ, Showeinlagen oder einen Besuch in der historischen Gesenkschmiede mit Schmiedefeuer nur einige Meter von der Waldmühle entfernt. Dort haben Sie auch die Möglichkeit Ihre symbolischen Trauringe selbst zu schmieden.

Speziell für Ihre Hochzeitsfeier organisieren wir gern für Sie eine Hochzeitskutsche oder einen Oldtimer mit Fahrer, ein schickes Hochzeitsauto oder einen Shuttleservice zum Standesamt.

Hochzeitsfotos machen gern für Sie die Fotografen Foto Creativ oder Elefantenpfötchen in Zella-Mehlis.

 Technisches Museum Gesenkschmiede | www.museum.zella-mehlis.de | 03682 43345

 Foto Creativ | www.atelier-kerstin.de

 Elefantenpfötchen | www.elefantenpfotchen-fotografie.de