



BERGHOTEL

— BÄRENSTEIN —

Bergstraße 18, 09471 Bärenstein

Fon 037347 1334, Fax 037347 8224

www.berghotel-baerenstein.de, mailto@berghotel-baerenstein.de

Büfettmöglichkeiten

Vorspeisenplatten

Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Croutons

Ziegenkäsetaler mit Orangenfilet auf Salat-Variation

Honigmelone-Schiffchen mit Parmaschinken

Rindercarpaccio

Rosa Entenbrust mit Orangenfilets auf Blattsalat

Schweinemedallions mit Grillkäse auf Blattsalat

Avocados mit Krabbencocktail gefüllt

Salate

Grüner Salat, Gurkensalat, Tomatensalat, Bohnensalat, Bauernsalat

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Geflügelsalat, Eiersalat, Zungensalat,

Rindfleischsalat, Champignonsalat

Jogurtdressing, Honig-Senf-Dressing, Essig-Öl-Dressing, Tomatendressing

Suppen

Süßsaure Pilzsuppe

Pilzcremsuppe

Tomatencremsuppe

Spargelcremsuppe

Blumenkohlcremsuppe

Brokkolicremsuppe

Gulaschsuppe

Hähnchen-Curry-Ananas-Suppe

Minestrone

Bei Fragen, wählen Sie bitte die Telefonnummer 037347-1334, oder Sie besuchen unsere Internetseite unter »www.berghotel-baerenstein.de« und senden uns Ihre Reservierung über das Kontaktformular.



Kalte Platten

Käseplatte

Schinkenplatte

Fischplatte

gekochte Eier mit Deutschem Kaviar

Rustikale Platte (Hackepeter, Blut- und Leberwurst, Sülze und Remoulade)

Obstplatte

Hummerplatte

Butterplatte

Warmanteil

Schweinenackensteaks mit Röstzwiebeln und Pilzen

Beefsteak auf Röstzwiebeln

Geflügelkeulen

Schischliks in Paprikasoße

Rinderpökeltzunge mit Spargel

Spanferkelkeule auf Sauerkraut mit Speckbohnenbündel

Lammfilet im Schlafrock

Erzgebirgssteak auf gebratenen Weißkohl

Schweinebraten mit Gemüse

Rinderbraten

Wildschweinkeule mit Speckrosenkohl

Kalbsbraten

Honigkrustenbraten

Wildschweinbraten mit Pilzen

Hirschbraten mit Preiselbeerbirne

Kasselerbraten auf Sauerkraut

Fischfilet in Dillsoße

Lachsforelle mit Blumenkohl- und Brokkoliröschen

Lachs mit Spinat auf Nudeln

Lachs-Spinat-Strudel in Sahnesoße

Fischfilet »Strindberg«

Lachsforelle in Salzkruste

Garnelenspieße

»Klassiker«

»Braten«

»Fisch«



»Schnitzel«

- Schweineschnitzel
- Putenschnitzel
- Hähnchenschnitzel
- Käseschnitzel
- Braumeisterschnitzel

»Geflügel«

- Puten-Paprika-Spieße
- Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Putensteak mit Früchten
- Putengeschnetzeltes mit Champignon in Sahnesoße
- Putenstreifen mit Früchten in Curry-Sahnesoße
- Hähnchenbrust mit Riccotafüllung
- Hähnchenbrust im Speckmantel
- Gefüllte Ente

»Roastbeef«

- Roastbeef in Pilzsoße
- Roastbeef in Kräuter-Senfkruste

»vom Schwein«

- Schweinesteak au four
- Schweinesteak Hawaii
- Schweinesteak mit Pilzen überbacken
- Schweinefilet mit Gemüse
- Schweinefilet gefüllt mit Erdnussbutter und Pinienkernen auf Pflaumen-Cutney
- Schweineröllchen »Italienisch«
- Schweineröllchen »Hausfrauenart«
- Großer Fleischspieß mit Früchten (auf Wunsch flambiert)
- Pilzpfanne mit Schweinerückenstreifen

»international«

- Lasagne
- Paella
- Gyros

»süß«

- Arme Ritter mit Apfelmus sowie Zucker und Zimt
- Pflaumenknödel mit Vanillesoße



Beilagen

Brot, Partybrötchen, Kroketten, Mandelkroketten, Kartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis, Nudeln, Nudelgratin, Schupfnudeln, Spätzle, kleine Klöße, kleine Schinkenklöße, hausgemachte Kartoffelpuffer, Röstis,

Gemüsebeilagen

Rotkraut, Sauerkraut, Wurzelgemüse, Spargel, Blumenkohl, gebackene Blumenkohlröschen Brokkoli, Rosenkohl, Kaisergemüse, Bohnenbündel, gebackene Champignonköpfe, Mischpilze, Gemüselasagne

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mouse au Chocolate (aus weißer oder dunkler Schokolade)

Schokobrunnen mit Frischobst

Bailys-Mus

Obstsalat

Waffelbüfett

Tiramisu

Eisbombe

Pfirsich-Flambè

Auf der Folgeseite: Büfettbeispiele



Büfettbeispiel für 10,00 Euro pro Person

Beefsteak auf Röstzwiebeln

Geflügelkeulen

Schaschliks in Paprikasoße

Kasslerbraten auf Sauerkraut

Schnitzel oder verschieden überbackene Steaks

Zwei verschiedene Beilagen: Kroketten und Bratkartoffeln

Büfettbeispiel für 12,00 Euro pro Person

Käseplatte

Butterplatte

Bauernsalat

Brot

Obstsalat

verschiedene Steaks

Rinderpökelszunge mit Spargel

Schweinebraten mit Gemüse

Fischfilet in Dillsoße

Drei verschiedene Beilagen: Kartoffeln, Röstis und Reis

Büfettbeispiel für 15,00 Euro pro Person

Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Croutons

Grüner Salat

Tomatendressing

Süßsaure Pilzsuppe

Schinkenplatte

Fischplatte

Obstplatte

Butterplatte

Brot

Partybrötchen

Geflügelkeulen

Spanferkelkeule auf Sauerkraut mit Speckbohnebündel

Hirschbraten mit Preiselbeerbirne

Lachsforelle mit Blumenkohl- und Brokkoliröschen

Käseschnitzel

Rinderbraten

Putensteak mit Früchten

Schweinesteak au four

Schweinefilet mit Gemüse

Nudelgratin

Kroketten

hausgemachte Kartoffelpuffer

Kartoffeln

Mischpilze

Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße



Beispiel für ein außergewöhnliches Büfett für 20,-€ pro Person

Hähnchen-Curry-Ananas-Suppe

Avocados mit Krabbencocktail

Ziegenkäsetaler mit Orangenfilet auf Salatvariation

Hummerplatte

Butterplatte

Brot, Partybrötchen

Roastbeef in Kräuter-Senfkruste

Schweinefilet mit Erdnussbutter und Pinienkernen gefüllt auf Pflaumenchutney

Hähnchenbrust mit Riccotafüllung

Lachsforelle in Salzkruste

Wildschweinkeule mit Speckrosenkohl

Lachs-Spinat-Strudel in Sahnesoße

Großer Fleischspieß mit Früchten (auf Wunsch flambiert)

Mandelkroketten

Rosmarinkartoffeln

Schupfnudeln

hausgemachte Kartoffelpuffer

gebackene Blumenkohlröschen

Brokkoli

gebackene Champignonköpfe

Waffelbüfett

Schokobrunnen mit Frischobst

Hierbei handelt es sich um Beispiele wie Ihr Büfett gestaltet sein kann.

Alternativen sind immer möglich.

Kontaktieren Sie uns, wir sind jederzeit gern für Sie erreichbar.