

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

## Süße Tanten

Griechischer Joghurt  
Holunderblütensirup | Nüsse mix | Beeren

Panna Cotta  
hausgemachter Erdbeerdip

Rote Grütze von Waldfrüchten  
mit Vanille-Buttermilchsoße

feingeschlagene Schokoladenmousse  
mit Karamellsoße & Schokocrisp

Schwarzwälder Kirschtorte  
im Glas



**Zusätzlich im Goldtarif erhalten Sie:**

Ein Überraschungsdessert vom Küchenchef

## GetränkeFlat

Ur-Krostitzer Premium Pils vom Fass

Ur-Krostitzer Schwarzbier

Ur-Krostitzer Alkoholfrei

Allgäuer Büble Edelweißbier

Allgäuer Büble Edelweißbier Alkoholfrei

Selters Mineralwasser "naturell & classic"

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Coca Cola & Light, Fanta,

Sprite, Spezi, Apfelschorle

Granini Apfel- & Orangensaft

Granini Tomatensaft, Multi-,

Bananen- & Kirschnektar

Rotkäppchen "Tradition"

trocken, halbtrocken & alkoholfrei

Rotkäppchen Flaschengärung

Chardonnay, Riesling, Spätburgunder Rosé

"PerlenTaucher"

Weißburgunder Winzersekt \* Saale-Unstrut



## 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

"I Muri" Negroamaro (trocken)  
Apulien \* Italien

"Cal y Canto" Tempranillo (trocken)  
Spanien

20 weitere Qualitätsweine aus der  
Jägerhof-Festkarte

Wodka Gorbatschow, London Dry Gin  
Obstler, Johnnie Walker, Jim Beam  
Feiner Alter Wilthener, Chantre, Grappa  
Ramazotti, Jägermeister  
Nordhäuser Fruchtlüköre

Absolut Vodka, Malteser Aquavit  
Bombay Gin, Henderson Gin  
Fischer & Bunge Obstler  
Williams Christ

Ouzu 12, Asbach Uralt

Calvados, Wilthener Nr. 1

Saale-Unstrut Tresterbrand

Bushmills, Jack Daniels, Kilbeggan

Tullamore Dew, Dimple

3 Cocktails zur Wahl

Tchibo Kaffee  
Piazzetto Espresso  
Cappuccino, Milchkaffee  
Heiße Schokolade

Premium-Teeauswahl  
aus dem Hause Ronnefeldt

Weißer Schokolade

Latte Macchiato

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



## Ein wahrhaft delikates Angebot für Ihre Feier

# Feier 3er

## 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)



RINGHOTELS  
Echt Heimat Genuss erleber

## 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)

## Der Feier3er – Vielfalt nach Ihrem Gusto!

### GenussBuffet Bronze

ab 20  
Gäste

27.90 €

Preis je  
Person

### GenussBuffet Silber

ab 20  
Gäste

29.90 €

Preis je  
Person

### GenussBuffet Gold

ab 30  
Gäste

36.90 €

Preis je  
Person

Ab 99 Gästen erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 1,00 €.  
Ab 199 Gästen erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 2,00 €  
Kinder bis 15 Jahre zahlen pro Lebensjahr nur 1,11 €.

### GetränkeFlat Bronze

ab 20  
Gäste

25.90 €

Preis je  
Person

### GetränkeFlat Silber

ab 20  
Gäste

29.90 €

Preis je  
Person

### GetränkeFlat Gold

ab 20  
Gäste

34.90 €

Preis je  
Person

Die GetränkeFlat gilt für 3 bis 5 Stunden!  
Bei Buchung unseres GenussBuffets schenken wir Ihnen die 6. Stunde!  
Ab 99 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 1,00 €  
Ab 199 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 2,00 €  
Kinder zahlen bis 15 Jahre pro Lebensjahr nur 1,11 €!

Jetzt dürfen Sie sich aus unseren drei GenussBuffets und unseren drei GetränkeFlats Ihre Wunsch-Arrangements aussuchen.

Die Tarife unterscheiden sich im Umfang, im Wert und in der 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

Kirschtomatensuppe  
mit Croutons

1 aus 3  
1 aus 4  
1 aus 5

Steinchampignonrahmsuppe  
mit feiner Trüffelnote

1 aus 3

Topinambursahnesüppchen  
Rübli | Lauch | Kräuter

1 aus 3

Tessiner Käsesuppe  
Lauch | Hackbällchen | Croutons

Consommé vom heimischen Wild  
Wildfleisch | Wurzelgemüse

### Kaltes Buffet

Auswahl feiner Käsespezialitäten  
Trauben | Nüsse | Salzgebäck

2 aus 3  
3 aus 4  
3 aus 5

Auswahl von Salami und Schinken

Gallanders Metzgervariation  
mit frischem Gehacktes

Antipastivariation von eingelegtem Gemüse

Auswahl von geräucherten  
und marinierten Edelfischen

Alle Buffets enthalten eine kleine  
Brötchenauswahl und Markenbutter.

### Salate & Co.

Gurkensalat  
mit Dilldressing

2 aus 3  
2 aus 5  
3 aus 6

Tomatensalat  
Olivenöl | Balsamico | Zwiebeln

1 aus 3

Cole Slaw  
Spitzkohl | Möhren | Sauerrahmdressing

1 aus 3

Bauernsalat  
Tomaten | Gurke | Paprika | Kartoffeln |  
Zwiebeln | Mais | Kidney Bohnen | Feta

1 aus 3

Gabel - Spaghetti - Salat  
Nüsemix | Kirschtomaten |  
Basilikum-Pesto

1 aus 3

Quinoacocktail (vegan)  
mit Räuchertofu

1 aus 3

### Warmes Buffet

Hähnchenbrust | hausgemachte Spätzle  
Steinchampignons in Rahm

2 aus 3  
3 aus 6  
3 aus 8

Kasslernacknbraten in Schwarzbiersoße  
Sauerkraut | Kartoffeln

Kabeljau in Rote-Beete-Sud pochiert  
Rote Beete Gemüse |  
Merrettichkartoffeln

Schweinefilet in Calvadossoße  
grüne Speckbohnen |  
Kartoffelgratin

Wildgulasch mit Steinchampignons  
Blaukraut |  
hausgemachte Serviettenknödel  
Ochsenbäckchen in Portweinssoße  
Blaukraut | Mini-Kartoffelklößchen

Rehrbraten in Preiselbeerssoße  
Rahmwirsing | geröstete Pinienkerne |  
Kartoffelgratin

Kalbsröllchen  
Mozzarella | Seranoschinken |  
konfierte Tomaten | Spinatnocken

Wählen Sie zusätzlich eines der in Ihrem  
Tarif enthaltenen vegetarischen Gerichte:

Blumenkohl-Curry (vegan)  
Bulgur | Paprika | Kokosnuss

1 aus 2  
1 aus 3  
1 aus 3

Käsespätzle  
Röstzwiebeln | dreierlei Käse | Rahm

1 aus 3

Vegetarischer Wahnsinn  
Pasta | getrocknete Tomaten | Rucola  
Oliven | Kirschtomaten | Pesto

1 aus 3