



Drei ausgewählte Menüangebote



Feier Zer



RINGHOTELS
Echt. Heimat. Genuss erleben.

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 · www.wild-hotel.de

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

Web: www.wild-hotel.de

Unser Rund-Um-Sorglos-Paket. Sie haben die Aus(Q)Wahl: Gold, Silber oder Bronze!

„Kurz & Gut“ Bronze

FlüssigNahrung – Unser Süsspchen

„NachtSchatten“
Süsspchen von Kirschtomaten
mit Croutons

KaltMamsell – Aus der kalten Küche

„Alles Käse“
Auswahl feiner Käsespezialitäten
verfeinert mit Trauben, Nüssen & Salzgebäck

„Camorra“
Treffen der ehrenwerten Antipastifamilie

„GartenZwerg“
Gurkensalat trifft Tomatensalat

HauptSache – Aus der warmen Küche

„FliegenPilz“
gebratene Hähnchenbrust in einer Rahmsoße von
Steinchampignons an Butterspätzle

„RauchSchweinchen“
Kasslernackenbraten in Schwarzbiersoße
geschmort an Sauerkraut & Butterkartoffeln

„Vegetarischer Wahnsinn“
Pasta mit Kirschtomaten, Oliven,
Rucola & getrockneten Tomaten

Süße Tanten – Unsere Desserts im Gläschen

„NussKurt“
Griechischer Joghurt mit Holunderblütensirup
verfeinert mit einem Nüssemix & frischen Beeren

„WaldBär“
hausgemachte Rote Grütze von Waldfrüchten
mit einer Vanille-Buttermilchsoße

Ihr GenussPreis ab 20 Gästen: 26,90 €
Ihr GenussPreis ab 99 Gästen: 25,90 €
Ihr GenussPreis ab 199 Gästen: 24,90 €



„StammgastBuffet“ Silber

FlüssigNahrung – Unser Süsspchen

„PilzKöpfe“
Süsspchen von Steinchampignons & Sahne
verfeinert mit Trüffeln

KaltMamsell – Aus der kalten Küche

„Alles Käse“
Auswahl feiner Käsespezialitäten
verfeinert mit Trauben, Nüssen & Salzgebäck

„Camorra“
Treffen der ehrenwerten Antipastifamilie

„GartenZwerg“
Gurkensalat trifft Tomatensalat

HauptSache – Aus der warmen Küche

„Bache, Backe, Kuh...“
in Portweinsoße geschmorte Ochsenträckerchen
an Apfelblaukraut & Mini-Kartoffelklößen

„FliegenPilz“
gebratene Hähnchenbrust in einer Rahmsoße
von Steinchampignons an Butterspätzle

„GlücksSchwein“
Schweinelenndchen in Calvadossoße
an grünen Speckböhnchen & Kartoffelgratin

„Vegetarischer Wahnsinn“
Pasta mit Kirschtomaten, Oliven,
Rucola & getrockneten Tomaten

Süße Tanten – Unsere Desserts im Gläschen

„SchokoladenMädchen“
feingeschlagene Schokoladenmousse
mit Karamellsoße & Schokocrisp

„WaldBär“
hausgemachte Rote Grütze von Waldfrüchten
mit einer Vanille-Buttermilchsoße

„ErdbeerSahne“
Panna Cotta mit hausgemachtem Erdbeerdip

Ihr GenussPreis ab 20 Gästen: 28,90 €
Ihr GenussPreis ab 99 Gästen: 27,90 €
Ihr GenussPreis ab 199 Gästen: 26,90 €



„GenussErlebnis“ Gold

FlüssigNahrung – Unser Süsspchen

„Wilde Klarheit“
Consommé vom heimischen Wild
verfeinert mit Wildfleisch & Wurzelgemüse

KaltMamsell – Aus der kalten Küche

„Alles Käse“
Auswahl feiner Käsespezialitäten
verfeinert mit Trauben, Nüssen & Salzgebäck

„Camorra“
Treffen der ehrenwerten Antipastifamilie

„AnglerLatein“
Variation von marinierten und geräucherten Fischspezialitäten

„GartenZwerg“
Gurkensalat trifft Tomatensalat
und Quinoacocktail mit Räuchertofu

HauptSache – Aus der warmen Küche

„GenussRöllchen“
zarte Kalbsröllchen gefüllt mit Serano Schinken & Mozzarella, an konfierten Kirschtomaten & Spinatnocken

„FreiWild“
Braten vom heimischen Reh in Preiselbeersauce geschmort,
an einem Rahmwirsinggemüse mit gerösteten Pinienkernen
verfeinert & Kartoffelgratin

„Fischlein deck dich“
Filet vom Kabeljau pochiert in Rote-Beete-Sud
mit Rote-Beete-Gemüse & Meerrettichkartoffeln

„Vegetarischer Wahnsinn“
Pasta mit Kirschtomaten, Oliven, Rucola & getr. Tomaten

Süße Tanten – Unsere Desserts im Gläschen

„Schwarzwald Mädels“
Schwarzwälder Kirschtorte im Gläschen

„SchokoladenMädchen“
feingeschlagene Schokoladenmousse
mit Karamellsoße & Schokocrisp

„ErdbeerSahne“
Panna Cotta mit hausgemachtem Erdbeerdip

Ihr GenussPreis ab 30 Gästen: 35,90 €
Ihr GenussPreis ab 99 Gästen: 34,90 €
Ihr GenussPreis ab 199 Gästen: 33,90 €

