

# *Menü- und Bankettvorschläge*



Bad Schlema

*Anfragen und Terminvereinbarung bitte unter:*

Hotel „Am Kurhaus“ GmbH  
Richard-Friedrich-Boulevard 16  
08301 Bad Schlema

Telefon: 03772/3717-0  
Fax: 03772/3717-172

[info@am-kurhaus.com](mailto:info@am-kurhaus.com)  
[www.am-kurhaus.com](http://www.am-kurhaus.com)

Lieber Gast,

unsere Menü- und Buffetvorschläge sollen Ihnen zur **Anregung** dienen, die kulinarische Seite Ihrer geplanten Festlichkeit bestmöglich zu gestalten.

Jährlich wiederkehrende **Saisonspezialitäten**, die in diese Vorschläge nicht eingeflossen sind, stehen Ihnen selbstverständlich für Ihre Auswahl ebenfalls zur Verfügung.

Gern stellen wir Ihr persönliches Menü oder Buffet ganz **nach Ihren Wünschen** zusammen.

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig vor Ihrer Feier einen Besprechungstermin mit uns.  
Ihr Team vom Hotel „Am Kurhaus“

**Ausgabe 2017 / 2018**

- Preisänderungen vorbehalten -

Angebote aus den vergangenen Jahren verlieren ihre Gültigkeit

## Menü 1

klare Tomatenessenz

mit Basilikum - Mozzarella – Tartar



Hähnchenbrustfilet unter Edelpilzkäse

an Duett von jungen Erbsenschoten und frischen Erdbeeren

mit hausgemachtem Rahmkartoffelpüree



Sauerrahmterrine von Zitrusfrüchten mit verschiedenen Fruchtsoßen

Preis pro Person € 30,80

## Menü 2

getrüffelte Pfannepilze

mit Röstbrot im marinierten Salatnest



rosa gebratene Barberieentenbrust an Pflaumen-Orangen-Jus

dazu Butterrosenkohl und Kartoffelschupfnudeln



Mousse au chocolate von heller und dunkler Kuvertüre

Preis pro Person € 35,00

## Menü 3

Carpaccio von der Rinderhüfte mit gerösteten Samen,

Hartkäse und aromatischem Salatstrauß



Samtsuppe von Petersilie und Pastinake



Schweinefilet mit Steinpilzkruste auf Maisgrießpolenta,  
umrahmt mit Rosmarinjus und Brokkoli-Romanesco-Gemüse



„Süßes Dreierlei“

drei verschiedene hausgemachte Dessertköstlichkeiten

Preis pro Person € 39,50

## Menü 4

Crèmesüppchen von eigenen Gartenkräutern mit Frischkäsenocke

☞☞☞

gebratenes Zanderfilet im Lauchrahm mit Gewürzrüben

☞☞☞

Rinderhüfte, rosa gebraten

an Speckbohnenbündchen und hausgemachtem Kartoffelgratin

☞☞☞

Lasagne von dunkler Schokolade und Zitronengrasparfait

Preis pro Person € 44,00

## weitere mögliche Menükomponenten

### Suppen

- \* leichte Püreesuppe von Karotte und Ingwer
  - \* Süßkartoffelsuppe
  - \* Kürbis-Mango-Suppe

### Vorspeisen

- \* hausgebeizter Fjordlachs im Blätterteig
  - \* Thunfischtartar
- \* frisch aufgeschnittener Serranoschinken, dazu Oliven und Picos

### Hauptgänge

- \* wählen Sie gern einen Hauptgang aus unserer aktuellen Speisekarte

# Buffet „mediterran und sommerlich“

ab 25 Personen

## Vorspeisen

in Olivenöl und Knoblauch eingelegtes Bratgemüse, hausgemacht  
(Zucchini / Aubergine / Paprika / Pilze / Tomaten)  
marinierte Riesengarnelen mit Kirschtomaten  
original Büffelmozzarella mit Rucola und Basilikum  
luftgetrockneter, frisch aufgeschnittener Serranoschinken  
mit Oliven und Picos

## Salate

Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern, Röstsaamen und Parmesan  
bunte Blattsalate mit Dressing Nizza Art  
dazu Thunfisch, Oliven, Zwiebelscheiben und Ei zum Selbstgestalten

## Hauptgerichte

Rinderhüfte in Pfefferkräutern, rosa gebraten  
Putenbrustfilets in Parmesan - Ei - Hülle gebraten  
Filetduett von mediterranen Fischen auf Orangen - Fenchel – Gemüse

Reis / italienische Bandnudeln  
Basilikumgnocchi / Rosmarinkartoffeln

mediterranes Pfannengemüse  
gebackene Auberginenscheiben mit stückigem Tomatenragout

## Brotkorb

frisches Stangenbrot in verschiedenen Sorten, Butterdekor

## Dessert

landestypisches hausgemachtes Tiramisu  
Crèma Catalana, mit Rohrzucker abgeflämmte Vanillecrème

Preis pro Person 48,40 €

# Buffet „Highlights Hotel Am Kurhaus“

ab 25 Personen

## Vorspeisen

fernöstlich mariniertes Ingwer - Hähnchenfilet auf buntem Glasnudelsalat  
Tranchen von der rosa gebratenen Rinderhüfte an  
mariniertem Gemüse und Meerrettichsahne  
Melone mit luftgetrocknetem Bayonner Schinken  
kleine Auswahl vom Räucherfisch

## Salate

Spitzkohl - Ananas - Salat mit Curry  
Birne - Radicchio - Salat mit Pfeffercaramell  
Bauernsalat mit Fetakäse  
Gurken - Senf - Salat

## Hauptgerichte

Schweinemedallions auf braunen Champignons à la crème  
Hähnchenfilet mit Blauschimmelkäse gratiniert, Brokkoli  
geschmortes Ochsenbäckchen im Rotweinsud, dazu buntes Ackergemüse  
Kartoffelkroketten und italienische Bandnudeln  
Frischkäse - Kartoffelpüree  
buntes Sommergemüse, dampfgegart

## Brotkorb

frisches Baguette und Schnittbrot in verschiedenen Sorten und  
Butterdekor

## Dessert

parfümierte Erdbeergrütze mit Vanilleschaum  
zusätzlich eine Dessertidee vom Küchenchef

Preis pro Person € 48,90



# Buffet „unsere leichte Küche“

ab 25 Personen

## Vorspeisen

lauwarmer Geflügelcurry, asiatisch  
gedämpfte Lachsforelle im Ganzen, umlegt mit Eierhälften und  
Meerrettichgurkenconfit  
hausgebeiztes Zanderfilet in Tranchen mit Senf - Honig - Dill - Dip  
Büffelmozzarella an Strauchtomaten mit Basilikum und Balsamico

## Salate

bunter Bulgursalat mit nordafrikanischem Gewürz  
jahreszeitliche Blattsalate mit hausgemachtem Dressing  
Karottenblättchen mit Ingwer  
Chinakohl - Orangen – Salat

## Hauptgerichte

Hähnchenfilet mit Zitrusbutter auf Zucchini Gemüse  
und Tomatenragout, dazu Bandnudeln  
mit Schinken ummanteltes Schweinefilet an Frischkäse - Kartoffelpüree  
und Brokkoli  
Fischfilet vom roten Knurrhahn im Zitronengras - Rahm - Spinat  
mit wildem Basmatireis  
bunte Gemüseauswahl, schonend gedämpft  
Brotkorb  
ofenfrisches Baguette in verschiedenen Sorten, Butterdekor

## Dessert

leichtes Joghurt Mousse von Zitrusfrüchten  
plus Dessertüberraschung vom Küchenchef

Preis pro Person € 46,20

# Buffet „Regional und Deftig“

ab 25 Personen

## Vorspeisen

würziger Hackepeter, frisch und hausgemacht mit Lauchzwiebeln  
Rauchwurstplatte mit erzgebirgischen Sorten  
Kochkäse „Schieböcker“  
rosa gebratene Entenbrusttranchen auf Orangen - Linsen – Salat

## Salate

grüner Pfeffer - Bohnen - Salat  
roter Rübensalat mit Kümmel  
Weißkohlsalat mit Lauch  
Salat von Äpfeln und geräuchertem Forellenfilet

## Suppe

erzgebirgische Schwammerlsuppe

## Hauptgerichte

Schweinekrustenbraten frisch aus dem Ofen  
mit hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelklößen  
kleine warme Schlachtewurstchen (Blut- und Leberwurst)  
Meerrettichsoße und Kartoffelpüree  
heimisches Lachsforellenfilet mit Wurzelgemüse und Erdäpfeln

## Brotkorb

frisches Schnittbrot und Weißbrotstangen  
mit Butter und hausgemachtem Speckfett

## Dessert

Erdbeerkompott nach Großmutter's Art  
ofenwarme Quarkkeulchen mit Dunstäpfeln

Preis pro Person € 36,00

# Kuchenliste

## Kuchenangebot

je Kuchen (12 Stück)

€ 30.00



Butterstreusel  
Kirmeskuchen  
Pflaumenkuchen  
Apfelkuchen  
gefüllter Streuselkuchen  
Mohnkuchen  
gefüllter Schokoladenkuchen  
Eierschecke  
Fruchtschecke  
Quarkkuchen  
gefüllter Bienenstich  
Apfelkuchen mit Decke  
Rhabarberkuchen  
Stachelbeerkuchen  
Zupfkuchen  
Schokosoftkuchen  
Apfelsandkuchen  
Pflaumensandkuchen  
Dinkel-Rhabarberkuchen  
Mohn mit Kirsch und Streusel  
Kokos-Käse-Kuchen  
Mandarinenkuchen  
Pfirsich-Käse-Kuchen  
Mohn-Käse-Kokoskuchen  
Käsekuchen mit Kirsch  
Kleckselkuchen  
Schmandkuchen



gemischter Kuchenteller

€ 30.00

## Tortenangebot

je Torte (12 Stück)

€ 36.00



Schwarzwälder Kuppeltorte  
Schwedische Apfel-Sahne-Torte  
Eierlikör-Sahne-Torte  
Schoko-Ananas-Sahne-Torte  
Joghurt-Sahne-Torte  
Quark-Sahne-Torte  
Erdbeer-Sahne-Torte  
Himbeer-Sahne-Torte  
Gärtners-Traum-Torte  
Erbeertorte  
gemischte Fruchttorte  
Pfirsichtorte  
Mandarinentorte  
Himbeertorte  
Ananastorte  
Eiche hell  
Eiche schoko  
Nougattorte  
Sachertorte  
Frankfurter Kranz  
Herrentorte  
Quarktorte



gemischter Tortenteller

€ 36.00

# Unser KOMPLETTPAKET für Ihre Feier (buchbar ab 25 Personen)

## SEKTEMPFANG

Bei schönem Wetter gern auf  
unserer Terrasse

Cava, Cava Rosé,  
Orangensaft, Apfelsaft

## KAFFETRINKEN

### Kuchen

Die Menge passen wir  
entsprechend Ihrer Per-  
sonenzahl an.

(Hochzeitstorte gestalten und  
organisieren Sie selbst – nicht mit  
im Paket enthalten)

### Kaffee

schenken wir in Thermo-  
kannen aus

## BLUMENARRANGEMENT

Die Tischdekoration gestalten wir gern  
nach Ihren Wünschen in Zusammenarbeit  
mit Frau Schmidt vom Floristikfachgeschäft  
Claudia Schmidt aus Aue.

Sie erhalten einen Gutschein im Wert von  
200,00 €.

## ABENDESSEN

### als Menü oder Buffet

Nehmen Sie unsere Buffet-  
vorschläge als Anregung.

## GETRÄNKEPAUSCHALE für 6 Stunden (zum Beispiel: 18.00 bis 0.00 Uhr)

### Bier

Wernesgrüner, Freiburger Kellerbier, Paulaner Hefe hell, Fiedler Schwarzbier – vom Fass  
Freiberger alkoholfrei, Paulaner alkoholfrei, Paulaner dunkel – aus der Flasche

### alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser medium, still, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale  
Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle, 2 weitere Säfte aus dem Hotelsortiment  
Premix Limonaden: Cola, Orange, Zitrone, Himbeer

### Weine

Hauswein weiß / Hauswein rot / Hauswein rosé

**99,00 €**  
pro Person

## Zusätzlich können Sie buchen...

### STUHLHUSSEN

mit Schleife

### TISCH- und BUFFETKARTEN

Können wir individuell nach Ihren Wünschen gestalten.

### FOTOBOX

Der ultimative Partyspaß für Sie und Ihre Gäste.

### EISBUFFET am Musikbrunnen

Etwas Außergewöhnliches für Ihren gelungenen Festtag bieten wir Ihnen um 21.30 Uhr am Musikbrunnen. Genießen Sie unser Eisbuffet mit Sprühfontäne zu den Klängen schöner Melodien.

### MITTERNACHTS- IMBISS

Gern bereiten wir Ihnen zu später Stunde noch einen herzhaften Snack mit z.B. Käse, Hackepeter, frisch aufgeschnittenem Serranoschinken, Oliven und Picos.

7,50 € pro Person

### ZIMMER

Können Ihre Gäste und Sie ab 49,50 € pro Person buchen.

### zusätzliche GETRÄNKE

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| * Erweiterung der Getränkepauschale   | 6,50 € pro Person / Stunde |
| * Wahlspirituose aus dem Hause Lautergold / pro Gast 2cl serviert vom Digestifwagen (Kräuterliköre, Obstbrände, Liköre je nach Sortiment) | 2,00 € pro Glas            |
| * Longdrinks mit jeweils 4cl Spirituose mit Bitterlimonaden von Lichtenauer   | 6,00 € pro Getränk         |
| * hochwertige Spirituosen vom Digestifwagen   | aktueller Kartenpreis -10% |

## Was Sie noch wissen sollten...

**03772/3717-0**

Das ist die Nummer für bequeme Bestellungen per Telefon. Hier können Sie uns bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass mitteilen, für welches Menü bzw. Buffet Sie sich entschieden haben und wie viele Gäste an Ihren Feierlichkeiten teilnehmen werden. Bei der Anzahl der Menüs oder auch der Buffetmenge, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Anzahl aus, die Sie uns 2 Tage vor der Veranstaltung als definitive Teilnehmerzahl angeben.

### *Wenn etwas dazwischen kommt...*

Selbstverständlich hoffen wir sehr, Sie und alle Ihre Gäste zum gebuchten Anlass herzlich bei uns willkommen zu heißen. Sollte dennoch etwas Unvorhergesehenes Ihre Pläne durchkreuzen, ganz gleich was es ist, annullieren Sie Ihre Bestellung bitte sofort. Rufen Sie uns auch in Ihrem eigenen Sinne rechtzeitig an, um sich und uns die Entstehung unnötiger Kosten zu vermeiden, die bei einer kurzfristigen Annullierung entstehen würden.

### *Das Ende bestimmen Sie!*

Unser Ziel ist es, dass Sie Ihren Festtag genießen und dazu gehört natürlich, solange zu feiern, wie Sie möchten. Wir erlauben uns, ab 0.00 Uhr für jede angefangene Stunde einen Service-Nachtzuschlag von 50,00 € zu berechnen.

### *Da ist noch so viel übrig!*

Sie haben die vielen Köstlichkeiten nicht ganz geschafft? Dann lassen Sie sich die nicht verzehrten Speisen einfach von unserem Personal zur Mitnahme nach Hause einpacken. Dabei entsteht ein kleiner Unkostenbeitrag von 1,00 € pro Verpackungseinheit. Dabei bitten wir Sie um Verständnis, dass aus hygienischen Gründen bei bestimmten Speisen, wie zum Beispiel Fisch, Hackepeter oder Gerichten mit Mayonnaise, dies nicht möglich ist.

### *Zahlungsmodalitäten*

Bei uns können Sie Ihre Feier bequem mit EC-Karte bezahlen (keine Kreditkarten). Möchten Sie Ihre Rechnung in BAR bezahlen, so haben wir natürlich auch nichts dagegen.