



Menü- und Bankettvorschläge 2020

Ausgabe 2020

Angebote aus den vergangenen Jahren verlieren ihre Gültigkeit.

Anfragen und Terminvereinbarungen bitte unter:

HOTEL AM KURHAUS

Richard-Friedrich-Boulevard 16
08301 Bad Schlema

Telefon: 0 37 72 / 37 17 - 0
Telefax: 0 37 72 / 37 17 - 170

info@am-kurhaus.com
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“



Menü 1

klare Tomatenessenz
mit Basilikum - Mozzarella - Tartar



Hähnchenbrustfilet unter Edelpilzkäse
an Duett von jungen Erbsenschoten und frischen Erdbeeren
mit hausgemachtem Rahmkartoffelpüree



Sauerrahmterriner von Zitrusfrüchten mit verschiedenen Fruchtsoßen

Preis pro Person € 30,80



Menü 2

getrüffelte Pfannpilze mit Röstbrot im marinierten Salatnest



rosa gebratene Barbarieentenbrust an Pflaumen - Orangen - Jus
dazu Butterrosenkohl und Kartoffelschupfnudeln



Mousse au chocolate von heller und dunkler Kuvertüre

Preis pro Person € 35,00



Menü 3

*Carpaccio vom Rinderhüfte mit gerösteten Samen, Hartkäse
und aromatischem Salatstrauß*



Samtsuppe von Petersilie und Pastinake



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



„Süßes Dreierlei“

3 verschieden hausgemachte Dessertköstlichkeiten

Preis pro Person € 39,50



Menü 4

Crèmesüppchen von eigenen Gartenkräutern mit Frischkäsenocke



gebratenes Zanderfilet im Rahmlauch mit Gewürzrüben



*Schweinefilet unter Dijonsenf - Thymian - Decke
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, 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 Schlachtewürstchen (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

Blumenarrangement

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

Kuchen

Kuchen - Die Menge passen wir entsprechend Ihrer Personenzahl an.
(**Hochzeitstorte** gestalten und organisieren Sie selbst - nicht mit im Paket enthalten)
Kaffee - schenken wir in Thermoskannen aus.

Abendessen

als **Menü** oder **Buffet**

Nehmen Sie unsere Buffetvorschläge als Anregung.

Getränkepauschale für 6 Stunden

z.B. von 18.00 Uhr bis 00.00 Uhr

BIER: Wernesgrüner, Freiberger Kellerbier, Paulaner Hefe hell, Fiedler Schwarzbier - vom Fass, Freiberger und Paulaner alkoholfrei, Paulaner dunkel - aus der Flasche

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

WEINE: Hauswein weiß / Hauswein rot / Hauswein rosé

Preis pro Person € 99,00

zusätzlich

können Sie buchen:

- *Stuhlhussen* mit Schleife
- *Tisch- und Buffetkarten* gestalten wir gern individuell nach Ihren Wünschen.
- *Zimmer* können Ihre Gäste und Sie ab 49,50 € p.P. buchen.
- *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.
- *Mitternachtsimbiss* Gern bereiten wir Ihnen zu später Stunde noch einen herzhaften Snack mit z.B. Käse, Hackepeter, frisch aufgeschnittenem Serrano-Schinken, Oliven und Picos für 7,50 € p.P.
- *zusätzliche Getränke*
 - Erweiterung der Getränkepauschale für 6,50 € p.P. und Stunde.
 - Wahlspirituose aus dem Hause Lautergold, serviert vom Digestifwagen (Kräuterliköre, Obstbrände, Liköre je nach Sortiment) pro Gast 2 cl für 2,00 € pro Glas.
 - Longdrinks mit jeweils 4 cl Spirituose mit Bitterlimonaden von Lichtenauer für 6,00 € pro Getränk.
 - hochwertige Spirituosen vom Digestifwagen für den aktuellen Kartenpreis minus 10%.

Was Sie noch wissen sollten:

0 37 72 / 37 17 - 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 Ihrer Feierlichkeit teilnehmen werden. Bei der Anzahl der Menüs oder auch der Buffetmenge, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl 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 ersparen, 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-Nachzuschlag 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.