

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

Süße Tanten

Rote Grütze von Waldfrüchten
mit Vanillesahnesoße

Griechischer Joghurt
mit Holunderblütensirup & Beeren

frischer Obstcocktail
mit Orangenlikör & Nüssen

Schokoladencremepudding
mit Vanillesahnesoße

Dunkle Schokoladenmousse
verfeinert mit Kokosnussöl & Karamellsoße

Mascarpone trifft Aprikose
mit Schokoladengarnitur

Eiskreationen aus unserer
Eismanufaktur „eisheimisch“

2 aus 4
3 aus 4
3 aus 7

GetränkeFlat

Ur-Krostitzer Premium Pils
Ur-Krostitzer Schwarzbier
Ur-Krostitzer Alkoholfrei
Allgäuer Büble Edelweißbier
Allgäuer Büble Edelweißbier Alkoholfrei

Mineralwasser „naturell & classic“
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Coca Cola & Light, Orangen-, Zitronen-
& Himbeerlimonade, Apfelschorle

Granini Apfel- & Orangensaft

Multi-, Bananen- & Kirschnektar

Rotkäppchen „Tradition“
trocken, halbtrocken & alkoholfrei

Rotkäppchen Flaschengärung
Chardonnay, Riesling, Spätburgunder Rosé

„PerlenTaucher“
Weißburgunder Winzersekt · Saale-Unstrut

2 aus 4
3 aus 4
3 aus 7

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

4 zusätzliche Qualitätsweine
zur Auswahl

10 zusätzliche Qualitätsweine
zur Auswahl

Wodka Gorbatschow, London Dry Gin
Obstler, Johnnie Walker, Jim Beam
Feiner Alter Wilthener, Chantré, Grappa
Ramazzotti, Jägermeister
Nordhäuser Fruchtliköre

Absolut Vodka, Malteser Aquavit
Bombay Gin, Henderson Gin
Fischer & Bunge Obstler und Williams Christ
Ouzu 12, Asbach Uralt
Wilthener Nr. 1, Saale-Unstrut Tresterbrand
Bushmills, Jack Daniels,
Kilbeggan, Tullamore Dew

Die drei Lieblingscocktails
unserer Stammgäste

Kaffee & Espresso
Cappuccino, Milchkaffee
Heiße Schokolade
Premium-Teeauswahl
aus dem Hause Ronnefeldt

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

2 aus 4
3 aus 4
3 aus 7



RINGHOTELS
Echt Heimat Genuss erleber

Ringhotel Jägerhof

Hotel · Tagungen · Eventcatering · Foodartistik

Nikolaistraße 51 · 06667 Weißenfels

Telefon: +49 (0) 34 43 / 334-0

Fax: +49 (0) 34 43 / 334100

info@wild-hotel.de · www.wild-hotel.de



Neue Preisliste
ab 01.01.2024

Ein GenussReich(es) Angebot für Ihr Event

Der Feiern Dreier



Ringhotel Jägerhof

Nikolaistraße 51 · 06667 Weißenfels

Telefon: +49 (0) 34 43 / 334-0

Telefax: +49 (0) 34 43 / 334100

E-Mail: info@wild-hotel.de

Web: www.wild-hotel.de

Der Feier3er – Vielfalt nach Ihrem Gusto!

GenussBuffet Bronze

ab 20
Gäste

39.90 €

Preis je
Person

GenussBuffet Silber

ab 20
Gäste

44.90 €

Preis je
Person

GenussBuffet Gold

ab 30
Gäste

53.90 €

Preis je
Person

Bei Buchung Ihrer Feier bis zum 31. März 2024 erhalten Sie je Gast 5,00 € Rabatt!

Ab 99 Gäste erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 1,00 €
Ab 199 Gäste erhalten Sie auf den GenussBuffet-Preis einen Nachlass von 2,00 €
Kinder bis 15 Jahre zahlen pro Lebensjahr nur 2,90 €

GetränkeFlat Bronze

ab 20
Gäste

29.90 €

Preis je
Person

GetränkeFlat Silber

ab 20
Gäste

32.90 €

Preis je
Person

GetränkeFlat Gold

ab 20
Gäste

39.90 €

Preis je
Person

Die GetränkeFlat gilt für 3 bis 5 Stunden

Bei Buchung eines GenussBuffets schenken wir Ihnen die 6. Stunde
Ab 199 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 1,00 €
Ab 299 Gäste erhalten Sie auf die GetränkeFlat einen Nachlass von 2,00 €
Kinder bis 15 Jahre zahlen pro Lebensjahr nur 1,50 €

Aufgrund der aktuellen Marktsituation behalten wir uns Preisanpassungen vor.

Jetzt dürfen Sie sich aus unseren drei GenussBuffets und unseren drei GetränkeFlats Ihr Wunscharrangement aussuchen. Die Tarife unterscheiden sich in Umfang, Wert und Vielfalt. An Hand unseres Farbleitsystems erkennen Sie, welche Speisen und Ge-



tränke 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

Süppchen von Fleischtomaten
verfeinert mit Basilikumsüßrahm



1 aus 3
1 aus 4
1 aus 5

Süppchen von frischen Champignons
mit feiner Trüffelnote



1 aus 3
1 aus 4
1 aus 5

Kartoffelrahmsüppchen mit Karotte,
Sellerie & einer feinen Majorannote



1 aus 3
1 aus 4
1 aus 5

Consommé vom Rind
mit Markklößchen & Wurzelgemüsefäden



1 aus 3
1 aus 4
1 aus 5

Rote-Linsen-Kokos-Süppchen, mit einer
Spur von Curry, Koriander & Ingwer



1 aus 3
1 aus 4
1 aus 5

Kaltes Buffet

Hart-, Weich- & Schnittkäseauswahl
mit Trauben, Nüssen & Salzgebäck



2 aus 2
3 aus 4

Antipasti - eingelegtes, mariniertes &
gefülltes mediterranes Gemüse



2 aus 2
3 aus 4

marinierte & geräucherte Fischspezialitäten
treffen kleine Fischpralinen



2 aus 2
3 aus 4

Arrangement von 2erlei Edelrauchsalami, 2erlei
Schinken & 2erlei Braten von Geflügel & Schwein



2 aus 2
3 aus 4

Alle Buffets enthalten eine kleine Auswahl von Brot &
Minibrötchen sowie Tranchen von der Markenbutter.

Salate & Co.

Gurkensalat
mit Dillrahm



2 aus 3
3 aus 4
3 aus 4

Bauernsalat mit Gurke, Tomate,
Paprika, Zwiebel & Mais
verfeinert mit Hirtenkäsespänen



2 aus 3
3 aus 4
3 aus 4

Gabel-Spaghetti-Salat
mit Kirschtomaten, Nüsse mix
& Basilikum-Pesto



2 aus 3
3 aus 4
3 aus 4

Tomatensalat
mit Mozzarella & Basilikum



2 aus 3
3 aus 4
3 aus 4

Warmes Buffet

Kasselernacknbraten in Schwarzbier-
soße, mit Karottengemüse & einem
Hauch von Vanille, an Rosmarinkartoffeln



2 aus 2
3 aus 6
3 aus 8

gegrillte Hähnchenbrust in fruchtiger
Tomatensoße, an mediterranem
Gemüse & Butterspätzle

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
in einer kräftigen Burgundersoße
mit Apfelblaukraut & Mini-Kartoffelklößen

Gulasch vom heimischen Wild mit Zwiebeln
& Waldpilzen in Wacholderfumet geschmort
mit Apfelblaukraut & gebutterten Kartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet in einer
Champignonsahnesoße, mit buntem
Karottengemüse & einem Hauch von
Vanille, an Kartoffelgratin

Filet von der Dorade auf einem Bett von
Blattspinat mit Zwiebeln & Butter, an
Langkornreis mit Zucchini, Sellerie & Karotte

Röllchen vom Kalb mit einer
Steinpilz-Pesto-Füllung in einer Pfefferrahmsö-
ße, mit Blumenkohl-Romanesco-Gemüse, dazu
Mandelbutter & Kartoffelrösti

Lammragout mit Oliven, Rosmarin & einer Spur
Knoblauch, in einer feinfruchtigen Tomatensoße
& einem Schuss Rotwein, an Bohnenbündchen
im Speckmantel & Kartoffelgratin

Wählen Sie zusätzlich
ein vegetarisches Gericht:



Butterspätzle mit geschmolzenem
Käse & Röstzwiebeln



1
1 aus 3
1 aus 3

Maultaschen mit Gemüsefüllung, mit
einem buntem Gemüse & Petersilienbutter

Pfännchen mit Couscous, Aubergine
& Karotte, mit feiner orientalischer
Note & gebackenen „no meat“ Balls