



Büffetvorschläge



deckert's GmbH & Co.KG | Lindenstraße 34 | 06295 Eisleben | 03475-6690 | Internet: www.deckerts-hotel.de | E-Mail: info@deckerts-hotel.de

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. MwSt.

Kontakt



deckert's GmbH & Co.KG
Lindenstraße 34
06295 Lutherstadt Eisleben

Telefon: 03475 6690
Internet: www.deckerts-hotel.de
E-Mail: info@deckerts-hotel.de

Ihre Ansprechpartner:

Antje Deckert
Sarah Stöckel-Deckert
Sven Krämer

... ein Wort zu den Preisen.

Die hier genannten Preise sind Richtpreise und dienen Ihnen zur ersten Übersicht.

Die Bandbreite der von uns durchgeführten Veranstaltungen reicht von 25 bis 1000 Personen, allein auf Grund dieses Umstands ist ein fixer Preis für eine bestimmte Leistung unrealistisch. Dazu bietet jedes Fest eine derartige Fülle von besonderen Rahmenbedingungen, sodass ein festes Preiskorsett keine Lösung darstellt.

Unser Vorschlag:

Sprechen Sie uns an und äußern Sie ihre Wünsche. Wir fertigen Ihnen ein Angebot an, welches auf ihre Bedürfnisse ausgerichtet ist.

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. MwSt.

Büffetvorschlag "Rustikal & Regional"



Warme Speisen:

Kartoffelsuppe mit Speck-Zwiebel-Crôutons

Harzer Spießbraten in Schwarzbier-Soße

Steakpfanne mit Schnitzeln, Hähnchenbrust, Hähnchenkeule und Hackbällchen

Wildgulasch

Saisonaes Gemüse, Speckbohnen, Geschmorter Kohl, Zwiebelchampignons

Kartoffelklöße, Bratkartoffeln, Kartoffelspalten

Kalte Spezialitäten:

Käsebrett mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen | frische Trauben | Nüsse

Fischplatte mit pochierter Lachsforelle | verschiedene Sorten Rauchfisch | dekoriert mit Kaviarei

Salate & Co Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings | Rohkostsalate

Schlachteplatte regionale Produkte der Fleischerei Schubach aus Heiligenthal

Obstplatte frisches mundgerechtes Obst | Fruchtgrütze mit Obst vom süßen See mit Vanillesoße

Brotauswahl mit ofenfrischen Brötchen und Brot | Butter | Kräuterquark

ab 20 Personen à 30,00 €

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. MwSt.

Büffetvorschlag "Gala"



Warme Speisen:

Hochzeitssuppe – klares Geflügelsüppchen mit Eierstich und Wurzelgemüse

Rosa Roastbeef am Büffet tranchiert

Schweinefilet in Steinpilzrahmsoße, Geschmorte Hirschkeule in Rotweinsoße

Mariniertes Lachsfilet in Riesling-Schaum

Saisonaes Gemüse, Blattspinat, Apfel-Rotkohl,

Rosmarinkartoffeln, kleine Kräuterklöße, getrüffelte Pasta mit Staudensellerie

Kalte Spezialitäten:

Käsebrett mit verschiedenen Käsespezialitäten | frische Trauben | Nüsse | Feigensenf

Fischplatte mit gefüllter Lachsforelle | Hummer | Garnelenspieß auf Algensalat | Räucherlachs mit Senf Dill Soße und Kaviarei

Salate & Co Blattsalate der Saison mit Orangenvinaigrette und Rosa Entenbrust | Luftgetrocknete Salami und Schinken
Marinierte Kirschtomaten | Rucola | gezupfter Mozzarella | Cous Cous Salat mit gegrillten Zucchini und Aubergine dazu
Gorgonzola

Obstplatte frisches mundgerechtes Obst | verschiedene Sorten Mousse im Glas

Brotauswahl mit ofenfrischen Brötchen und Brot | Butter | Kräuterquark

ab 20 Personen à 40,00 €

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. MwSt.

Büffetvorschlag "Mediterran"



Warme Speisen:

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei

Gebratene Fischvariation und Meeresfrüchte im Weißwein-Sud

Geflügel-Involтинis mit getrockneten Tomaten und Oliven

Mediterranes Gemüse, Gegrillter Fenchel, französische Bohnen Cassoulet

Geschwenkte Kartoffelgnocchis mit Pesto und Pinienkernen

Kanarische Kartoffeln mit Mojo verde / rojo, Pasta mit Zitrone und Rosmarinbutter

Kalte Spezialitäten:

Suppe Gazpacho Andaluz im Gläschen

Salate & Co Vitello Tonnato | Carpaccio vom Rinderfilet | Tomate Mozzarella auf Rucola und marinierten Kirschtomaten

Antipasti – verschieden gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Schafskäse, Peperoni und Oliven

Mediterraner Brotsalat | Wurst- und Käsespezialitäten rund ums Mittelmeer | Knoblauch-Chili-Scampi |

Kräuter-Garnelenspieß |

Obstplatte frisches mundgerechtes Obst | Tiramisu | Spanischer Mandelkuchen und Orangenragout | Panna Cotta

Brotauswahl Ciabatta | Baguette | Aioli | Pesto | Tomatenbutter | Butter | Kräuterquark

ab 20 Personen à 36,00 €

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. MwSt.

Büffetvorschlag "BBQ"



Spezialitäten aus dem Smoker

Rinder Flanksteak

Gerupftes Schwein < Pulled Pork >

Spareribs | Geflügel-Drumsticks | Mariniertes Lachsfilet von der Zedernholzplanke

Beilagen:

Gemüse aus dem Wok | Baked Beans | Ofenkartoffeln | Mac & Cheese

ColeSlaw | Tomate-Mozzarella | Hirtensalat

Obstplatte mit mundgerechten Obst | Pancakes von der heißen Platte

Ofenfrische Brötchen und Baguette | Soßen und Dips | Butter

ab 30 Personen à 45,00 €

Büffetvorschlag "Vegetarisch"



Warme Speisen:

- Kichererbsencurry mit Kokos und Süßkartoffel
- Marinierte und mit Hirtenkäse gratinierte Rote Bete
- Mit Chili, Knoblauch und Koriander gebackener Hokkaidokürbis

Kalte Speisen:

- Kürbis-Quinoa-Ragout mit Spinat und Gorgonzola
- Gewürz-Cous Cous mit Falafel und Minzjoghurt
- Gefüllte Paprikaschote mit Perlgraupen
- Gefüllte Riesenchampignons mit Feta
- Obstplatte mit mundgerechten Obst
- Verschiedene Süßspeisen im Glas

- Ofenfrische Brötchen und Brot | Butter

ab 20 Personen à 32,00 €

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. MwSt.

Fingerfood und Häppchen



Schnittchen belegt mit Lachs | Käse | Forellenfilets | Schweinemedallions | verschiedenen Sorten Schinken | und kleinen Schnitzeln

Preis pro Schnittchen: 2,50 € (wir empfehlen 3 – 5 Stück pro Person)

Die Schnittchen werden aus knusprigen Baguettebrottscheiben hergestellt

Fingerfoodbüfett verschieden belegte Schnittchen | Garnelenspießchen | Geflügelspießchen | Käsespießchen | eingelegte Peperoni und Oliven | kleine Hackbällchen | Linsensalat mit Räucherforelle | Melonensalat mit Hähnchenbrust | mundfertiges Obst

Preis mit 3 Schnittchen 19,00 € pro Person

Preis mit 5 Schnittchen 24,00 € pro Person

Extras



Suppen:

- Karotten-Ingwer-Suppe
- Spargel-Crème-Suppe (saisonal)
- Kürbis-Crème-Suppe (saisonal)
- Gulaschsuppe
- Getrüffelte Selleriesuppe

Mitternachtssnack & Spezial:

- Kesselgulasch
- Currywurst
- Wiener-Würstchen
- Schokobrunnen mit Obstspießen
- Eiswagen mit 4 Sorten Eis dazu Früchte, Soßen und süße Toppings
- Candybar

Salate:

- Kartoffelsalat
- Eiersalat
- Geflügelsalat
- Gyrossalat
- Mediterraner Nudelsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Weißkrautsalat
- Ananas-Käse-Salat

Die Extra´s bieten wir Ihnen als Alternative oder Ergänzung in den Büffets an. Preise jeweils auf Anfrage.

Kuchen und Torten



Torten Ø 28 cm je 38,00 €

Käse-Sahne-Torte
Lübecker Marzipantorte
Mango-Frischkäse-Torte
Erdbeercrème-Torte
Eierlikörtorte
Schwarzwälder-Kirschtorte
Schoko-Torte
Torte nach Sacher Art
Buttercrème-Frucht-Torte
Einfache Geburtstagstorte

Blechkuchen Preis pro Stück 2,70 €

Erdbeer-Sahne-Schnitte
Himbeer-Sahne-Schnitte
Donauwelle
Käsekuchen
Apfelkuchen
Mohnkuchen
Kirschkuchen
Pflaumenkuchen
Bienenstich
Sachertorte
Stachelbeer-Rhabarber
Aprikose – Marmor

Hochzeitstorten Endpreis auf Anfrage

3-stöckig ab 350,00 €
4-stöckig ab 410,00 €

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. MwSt.

Nützliches Zubehör



Stuhlhusse	2,50 € pro Stück
Mundserviette	0,80 €
Ambientebeleuchtung	150,00 €
Candybar	50,00 €
mit Füllung mit Süßigkeiten und Salzgebäck	150,00 €

Gern unterbreiten wir Ihnen auf Anfrage, für ihre Tisch- und Raumdekoartion, sowie für Blumenschmuck ein gesondertes Angebot.

Vorhandene Dekorationsartikel:

Kerzenleuchter weiß für Stumpenkerzen
Glasvasen -Zylinder verschiedene Größen
Runde Glasvasen
Kleine Glasvasen im Vintagestyle
Verschiedene Dekorationsstoffe
Spiegelplatten
Holzscheiben

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. MwSt.