

deckert`s GmbH & Co.KG  
Lindenstraße34  
06295 Lutherstadt Eisleben

E-mail: info@deckerts-hotel.de  
Telefon:03475-6690

---

## Catering-Angebot für ihre Veranstaltung

Sehr geehrte Damen und Herren,

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Unternehmen. Gern unterbreiten wir Ihnen für Ihre geplante Veranstaltung folgendes Angebot:

**Datum:**

**Ort:** deckert`s „Hotel an der Klosterpforte“  
Saal oder Restaurant

**Personenzahl:**

**Beginn:** nach Absprache

**Ende:** ca. 02:00 Uhr

**Raummiete:** 357,00 € - 1/3 Saal inkl. Foyer  
475,00 € - 1/2 Saal inkl. Foyer  
595,00 € - Saal komplett inkl. Foyer  
150,00 € - Restaurant

**Sektempfang:**

Gern reichen wir Ihnen Sekt, Orangensaft und Mineralwasser für ihren Empfang.  
Die Preise entnehmen Sie bitte unserer anliegenden Getränkekarte.

**Kaffeetafel:**

Stück Kuchen 2,70 € pro Stück  
Torte ab 35,00 € pro Torte

Kaffee | Tee | Kakao bieten wir Ihnen für 4,50 € als Pauschale ( inkl. Milch, Zucker, Sahne )  
an.

## **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 €**

## **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

Saisonales 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 €**

## **Büffetvorschlag „Mediterran“**

### **Warme Speisen:**

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei

Gebratene Fischvariation und Meeresfrüchte im Weißwein-Sud

Geflügel-Involtinis mit getrockneten Tomaten und Oliven

Mediterranes Gemüse, Ge grillter 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 €**

## **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 mundgerechtem Obst

Verschiedene Süßspeisen im Glas

Ofenfrische Brötchen und Brot | Butter

**ab 20 Personen à 32,00 €**

## **Büffetvorschlag „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 Baguette Brotscheiben 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.**

## **Brunch-Büffet**

### **Frühstücksbüffet:**

Schinken-und Wurstplatte / Käseplatte / Gemüsesticks / Obstplatte

Joghurtauswahl, verschiedene Marmeladen, Müsli

Rührei, Spiegelei, Bacon / Frisch gebackene Brötchen, Brot und Butter.

### **Mittagsbüffet:**

#### **Warme Speisen:**

Tagessuppe

Schweinefilet in Steinpilzrahmsouße, Kroketten, bunte Gemüsepfanne

Putengeschnetzeltes mit Basmatireis

Steakpfanne mit Schnitzel, Medaillons, Hähnchenschenkel, dazu Zwiebelchampignons, Kartoffelspalten / Gemüse-Kartoffelauflauf

**oder**

#### **Warme Speisen:**

Tagessuppe

Geschnetzeltes vom Schwein in Sahnesouße mit Champignons

Fischpfanne mit Blattspinat, Gnocchi

Kartoffel-Lauch-Gratin

Geflügelpfanne mit Mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln

#### **Kalte Spezialitäten:**

Käsebrett mit verschiedenen Käsespezialitäten | frische Trauben | Nüsse |

Salate & Co Blattsalate der Saison mit Orangenvinaigrette /Luftgetrocknete Salami und Schinken

Marinierte Kirschtomaten | Rucola | gezupfter Mozzarella |

Antipasti, mit gegrillten Zucchini und Aubergine dazu Gorgonzola

Brotauswahl mit ofenfrischen Brötchen und Brot | Butter | Kräuterquark

Dessert verschiedene Sorten Mousse im Glas

Kleine Stücken Blechkuchen

#### **Getränkeauswahl während der Zeit zum Brunchen:**

Kaffee -und Teebüffet

Verschiedene Säfte, Mineralwasser, Prosecco

**Der Preis für dieses Büffet beträgt, inklusive der genannten Getränke beträgt 45,00 € pro Person, ohne die genannten Getränke 35,00 €.**



## **Büffet „Advent“**

### **Warme Speisen:**

Steckrübensuppe mit Backobst

Knusprige Entenbrust und Entenkeule oder Gänsebrust und Gänsekeule,  
dazu Apfelrotkraut und Grünkohl,

Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße

Wildschweinbraten Rosenkohlröschen, Gemüsepfanne

### **Kalte Spezialitäten:**

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

Wildschweinschinken an frischen Blattsalaten

Rote Beete Salat, Roastbeef auf Feldsalat,

Obstplatte mit verschiedenen Sorten Obst

Käsebrett mit verschiedenen Käsespezialitäten | frische Trauben | Nüsse

Nougatmouse mit Rumfrüchten, Spekulatiuscrème

**Der Preis für dieses Büffet beträgt 40,00 € pro Person.**

## Extras

### Suppen:

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

### Mitternachtssnack & Spezial:

- Kesselgulasch
- Currywurst
- Wiener-Würstchen

### Salate:

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

Diese 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

Quark-Baiser-Torte

Einfache Geburtstagstorte

ab 55,00 €

Buttercremetorten - verschiedene Geschmacksrichtung  
mit Topper oder Zahl, Früchten oder Blumen

Blechkuchen

Preis pro Stück 2,70 €

Erdbeer-Sahne-Schnitte, Himbeer-Sahne-Schnitte

Donauwelle/ Käsekuchen

Apfelkuchen/ Mohnkuchen

Kirschkuchen/ Pflaumenkuchen

Bienenstich/ Sacherschnitte

Stachelbeer-Rhabarber/ Aprikose – Marmor

## **Nützliches Zubehör**

Stuhlhusse	2,50 € pro Stück
Mundserviette	0,80 € pro Person
Blumenschmuck	ab 30 € pro Tisch
Ambiente – Beleuchtung	150,00 €
Stuhlschleifen für die Hussen - champagner	0,80 €

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

## **Mitternachtssnack**

Currywurst mit verschiedenen hausgemachten Soßen oder klassische Soljanka mit Baguette  
Wiener Würstchen, Brotkorb

Der Preis für diesen Snack beträgt 11,50 € pro Person.

## **Kinderbüffet**

Chicken – Wings und kleine Schweineschnitzel mit Pommes frites,  
Mayonnaise und Ketchup  
Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker-Zimt

Preis pro Kind 8,50 €

## Getränke - Vorschlag

### **Bier:**

Radeberger Pils oder Ur-Krostitzer	0,3 l	3,50 €
Diesel, Alster	0,3 l	3,50 €
Hefeweizen hell, dunkel	0,5 l	5,80 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,80 €
Clausthaler, alkoholfrei	0,33	3,50 €

### **Alkoholfreie Getränke:**

Coca Cola	0,2 l	2,40 €
Fanta	0,2 l	2,40 €
Sprite	0,2 l	2,40 €
Apfelschorle	0,2 l	2,40 €
Verschiedene Fruchtsäfte	0,2 l	2,40 €
Mineralwasser still & medium & sprudel	0,7 l	6,50 €

### **Weine und Sekt:**

Scheurebe, Weißwein lieblich	Fl.	18,50 €
Grauer Burgunder, Weißwein trocken	Fl.	19,50 €
Sangreno, Rotwein lieblich	Fl.	19,50 €
Dornfelder Rotwein, trocken	Fl.	20,50 €
Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken, mild)	Fl.	13,50 €

### **Weine vom Weingut Born:**

Riesling, Weißwein trocken	Fl.	26,00 €
Weißburgunder, Weißwein trocken	Fl.	26,00 €
Kerner, Weißwein halbtrocken	Fl.	26,00 €
Pink Pony, Rosè	Fl.	26,00 €
Winzersekt	Fl.	27,00 €

### **Longdrinks/Cocktails:**

Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Hugo	0,2l	6,00 €
Lillet	0,2l	6,00 €
Gin Tonic	0,3l	7,00 €
Cuba Libre	0,3l	7,50 €
Caipirinha	0,3l	7,50 €
Verschiedene alkoholfreie Longdrinks	0,3l	5,00 €
Spirituosen nach Absprache.		

Alternativ bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale von 60,00 € pro Person an.

In diesem Betrag sind alle angebotenen Getränke (ausgenommen Cocktails, Longdrinks, Spirituosen) sowie Sektempfang enthalten. Diese Pauschale bieten wir Ihnen zwischen 18:00 Uhr und 02:00 Uhr an. Gern können Sie auch aus unserer großen Getränkekarte wählen.

## Übernachtung

Übernachtung im Doppelzimmer	Zimmerpreis pro Nacht	70,00 €
Übernachtung im Einzelzimmer	Zimmerpreis pro Nacht	50,00 €

Für unser Frühstücksbüfett berechnen wir 12,00 € pro Gast und Tag.

Unser Hotel umfasst insgesamt 22 Doppelzimmer, welche auch als Einzelzimmer belegt werden können. Darin enthalten sind 3 Familienzimmer, welche bis zu 4 Personen unterbringen. Sollten Sie noch mehr Zimmer benötigen, können Sie auch im Gästehaus der Schwestern noch Zimmer anfragen.

### Partnerhotels:

deckert`s Hotel am Katharinenstift (Innenstadt)	03475 632670
Gästehaus Kloster Helfta	034775 711400
Mansfelder Hof	03475 612620

## Kontaktdaten - Kooperationspartner

DJ Otto	01778252300
DJ Dirk	017623831249
DJ Norman	01624202471
DJ Ossi	01788585582
Haraldino Ballonkünstler	034772 27749
Blumen von Anne	03475/250629
Blumen Meinhardt	03475/696208
Blumen Hörning	034772 29246
Foto Ahlhelm	03475 602930

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Sollten sich Preisänderungen ergeben werden wir Sie rechtzeitig darüber informieren. Im Angebot enthalten sind ein Besichtigungstermin vor Ort, sowie weitere persönliche Absprachen in der Location zur Feinabstimmung.

Wir hoffen, unser Angebot sagt Ihnen zu.

Für weitere Absprachen stehen wir Ihnen gern unter Tel. 03475/6690 oder per E-Mail: [info@deckerts-hotel.de](mailto:info@deckerts-hotel.de) zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr deckert`s Team