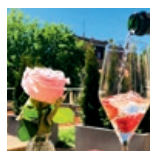


Holiday Inn
Nürnberg City Centre



Menü
Buffet
Tagung

Allgemeine Hinweise – Geschäftsbedingungen

Verehrter Kunde, lieber Gast,

unser Küchenchef hat mit seinem Team eine Reihe von Menüs für Sie zusammengestellt, die unserem fränkischen aber auch internationalen Geschmack entsprechen. Gleichzeitig orientieren wir uns an geschäftlichen, festlichen oder zwanglosen ländlichen Anlässen.

Allergen- und Zusatzstofflisten entnehmen Sie bitte der tagesaktuellen Speisekarte oder teilen Sie uns dies im Vorfeld mit.

Unser Bankettbüro steht Ihnen unter Telefon: 09 11 / 242 50 807 zur Verfügung und hilft Ihnen gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung.

Geschlossene Menüs erfordern eine personenzahlmäßige Festlegung bis 48 Stunden vor der Veranstaltung. Die uns verbindlich genannte Personenzahl ist dann Berechnungsgrundlage.

Servicezeiträume für Speisen: mittags 12.00–14.00 h, abends 18.00–22.00 h.

Tanzflächen: soweit unsere Banketträume mit Teppichböden ausgestattet sind, kann eine Parkett-Tanzfläche aufgelegt werden. Der Quadratmeterpreis inklusive Auf- und Abbau liegt bei € 5,00. Je nach Raum empfehlen sich 15–36 m².

Blumenschmuck: gerne auch über eine unserer Hausgärtnereien, gegen Berechnung.

Bereitstellungskosten: Für Veranstaltungsräume nach besonderer Vereinbarung. Bei Einnahme von Mahlzeiten auf Gesamtrechnung in der Regel kostenfrei.

Nachtzuschläge: Ja, es gibt sie, nicht nur bei Installateuren und Heizungstechnikern, inzwischen, *gerechterweise*, auch in der Gastronomie, wenn auch nur in bescheidenem Umfang. Dies gilt für unsere Gäste und Kunden zunächst für Veranstaltungen, die über 22.00 Uhr hinaus dauern. Wir berechnen derzeit für jeweils 10 Personen einen Mitarbeiter mit € 25,00 pro Mitarbeiterstunde. Bitte sprechen Sie mit uns über dieses vielleicht noch nicht vertraute Thema. Wir erläutern es gerne und geben Ihnen einen exakten Kostenvorschlag.

Wartezeiten: bei Tagungs- oder Festveranstaltungen, die eine kurzfristige Verschiebung der festgelegten Ablaufzeiten von mehr als 30 Minuten mit sich bringen, müssen wir uns eine Berechnung der Wartezeiten unserer Service- und Küchenmitarbeiter nach Stunden vorbehalten.

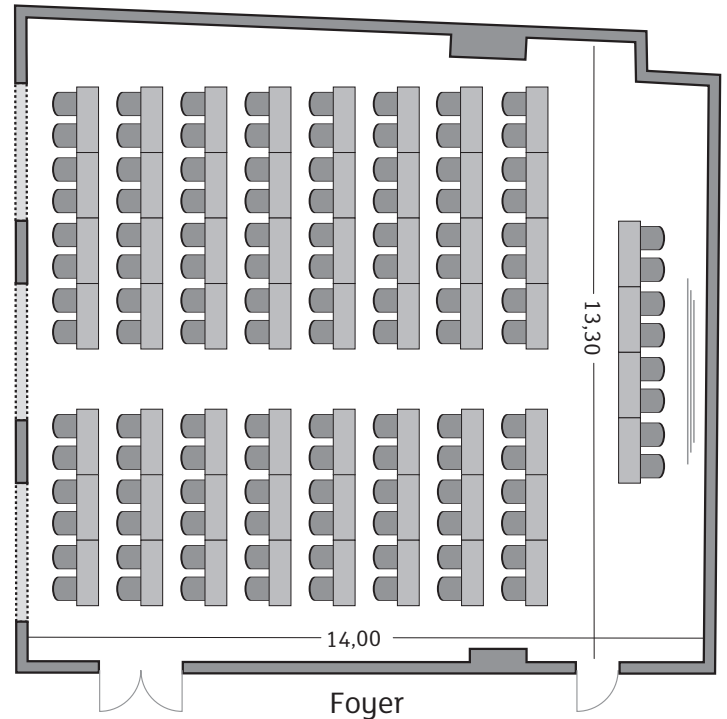
Gesamtstornierungen: Fest vereinbarte gastronomischen Veranstaltungen berechnen wir abzüglich 40% Eigensparnis; dies ist ein rechtlich üblicher und anerkannter Satz. Voraussetzung ist eine Stornierung mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn; auf spätere Stornierungen werden nur 20% der Auftragssumme vergütet. Darüber hinausgehende Vereinbarungen entnehmen Sie bitte Ihrem Angebot.

Haustechnik: Standardtechnik wie Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Beamer (auf Anfrage mind. 1 Woche vorher) stehen zur Verfügung,

Herzlichst, Ihr



Saal Jacobi

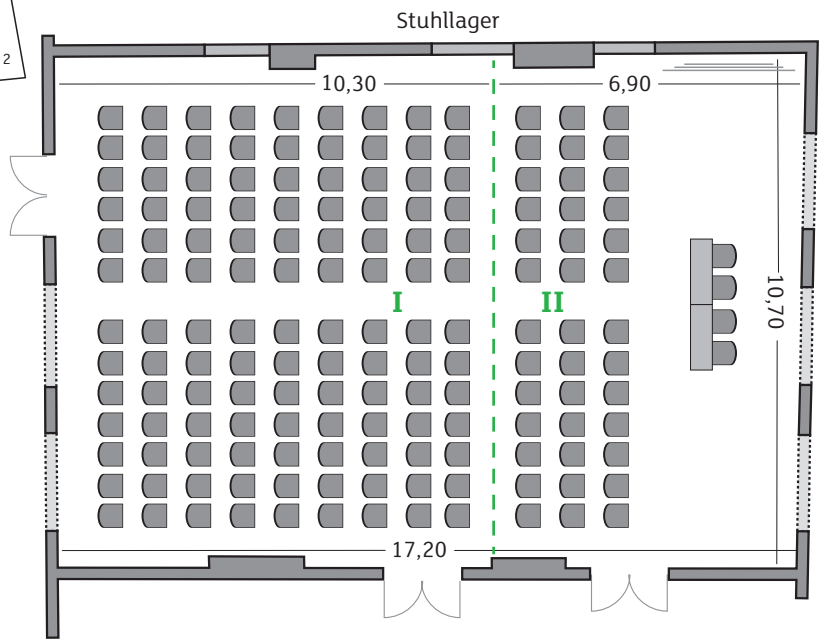
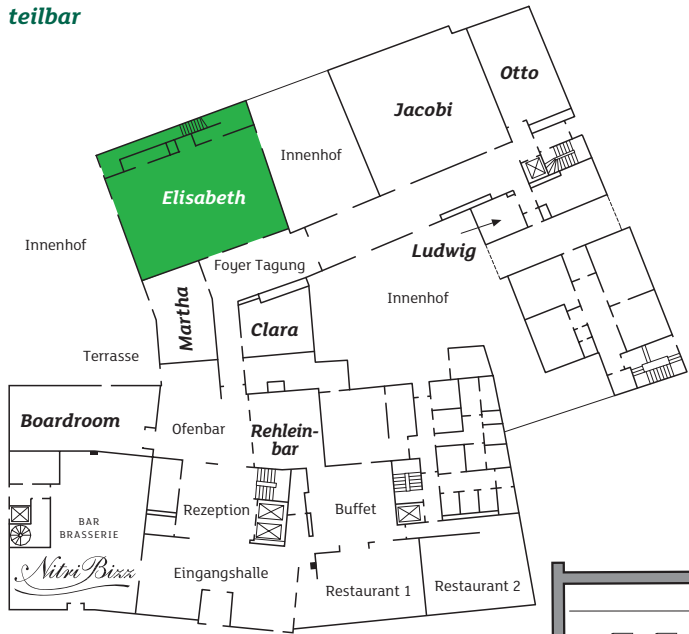


Stuhlreihen <i>theater</i>	Parlament <i>parliament</i>	Blockform <i>block</i>	U-Form <i>u-shape</i>	Bankett <i>banquet</i>	Bestuhlungsart – Personenzahl <i>Set up – seating capacity</i> Saal Jacobi Bereitstellungskosten 1500,- € zzgl. MwSt.					
					Fläche m ² <i>area</i>	Länge m <i>length</i>	Breite m <i>width</i>	Höhe m <i>height</i>	Tages- licht <i>daylight</i>	Boden- belag <i>floor</i>
200	120	50	45	120	195	14,00	13,30	3 m	ja yes	Teppich <i>carpet</i>

TAGUNGSRÄUME

Saal Elisabeth

teilbar



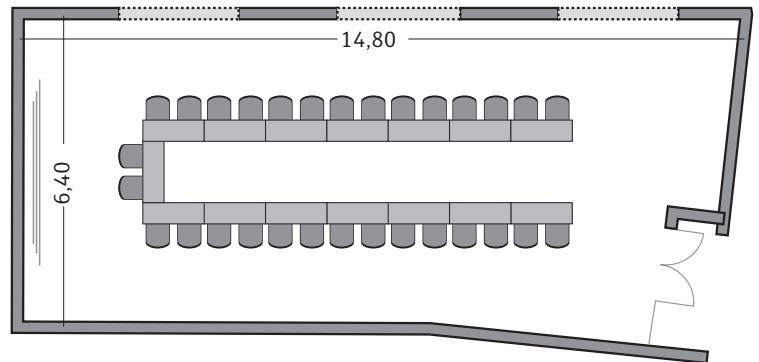
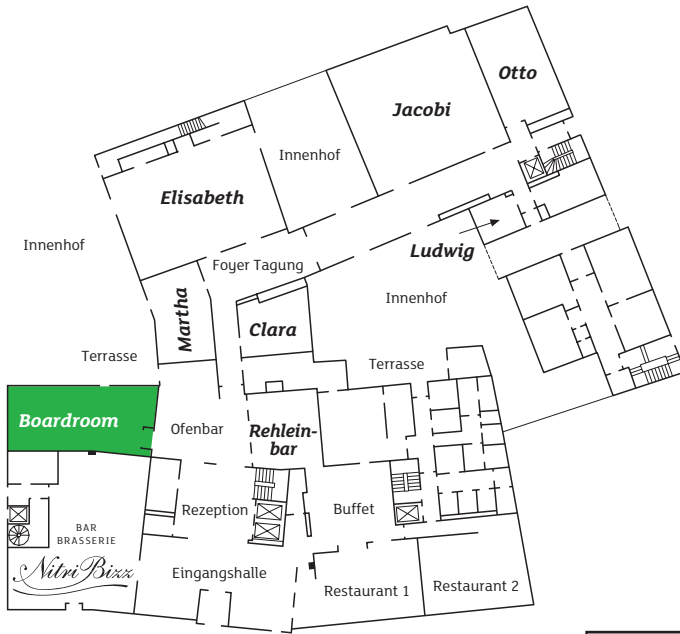
Bestuhlungsart – Personenzahl
Set up – seating capacity

Saal Elisabeth
Bereitstellungskosten 1400,- € zzgl. MwSt.

Bestuhlungsart	Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-Form	Bankett
Set up	theater	parliament	block	u-shape	banquet
I+II	160	100	50	40	80
I	100	50	30	20	60
II	45	30	24	20	20

Bestuhlungsart	Fläche m²	Länge m	Breite m	Höhe m	Tageslicht	Bodenbelag
Set up	area	length	width	height	daylight	floor
I+II	185	17	11	3	ja	Teppich
I	110	10	11	3	ja	carpet
II	75	7	11	3	ja	carpet

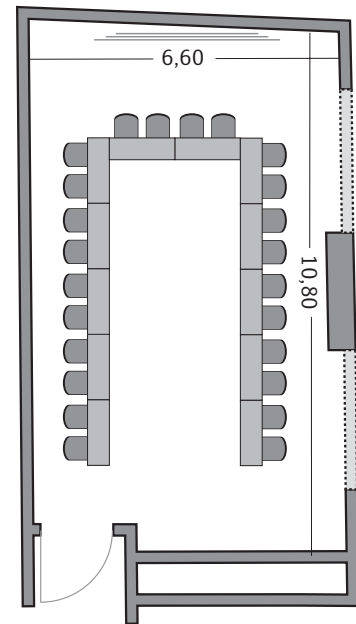
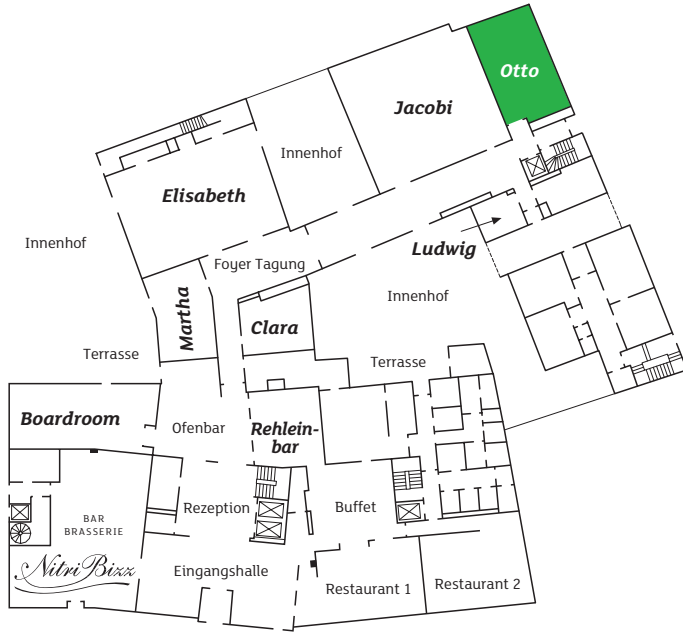
Boardroom



Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity					Boardroom Bereitstellungskosten 995,- € zzgl. MwSt.					
Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-Form	Bankett	Fläche m ² area	Länge m length	Breite m width	Höhe m height	Tages- licht daylight	Boden- belag floor
<i>theater</i>	<i>parliament</i>	<i>block</i>	<i>u-shape</i>	<i>banquet</i>					ja yes	Teppich carpet
60	40	34	30	32	95	15	6,40	3 m		

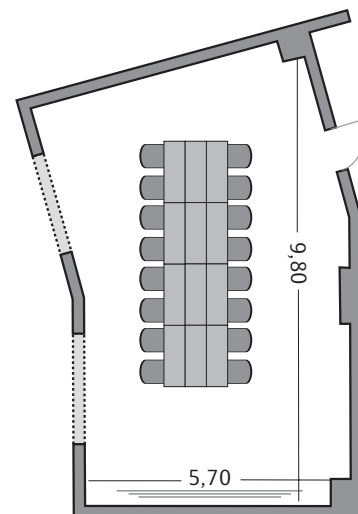
TAGUNGSRÄUME

Salon Otto



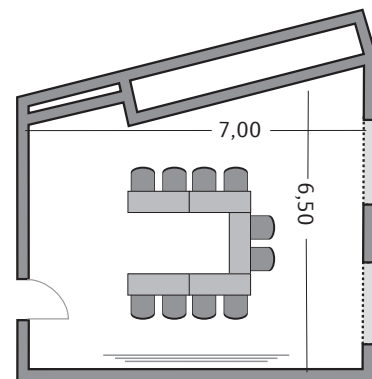
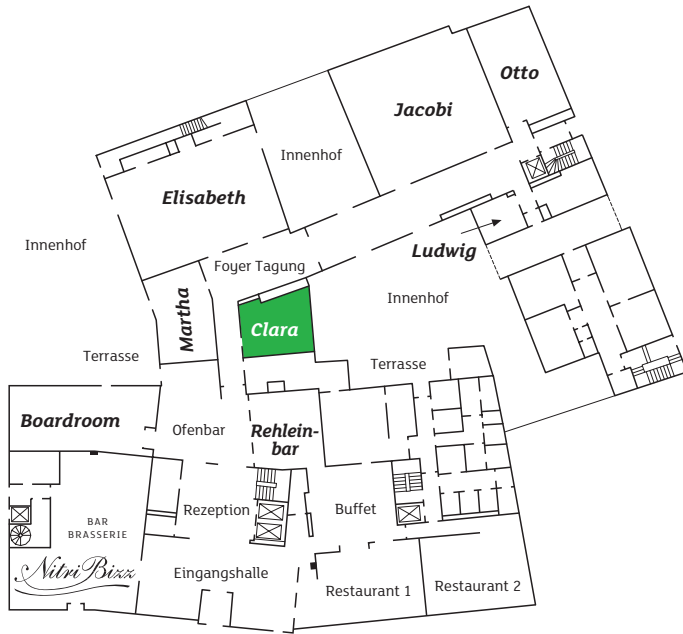
Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity						Salon Otto Bereitstellungskosten 895,- € zzgl. MwSt.				
Fläche m ² area	Länge m length	Breite m width	Höhe m height	Tages- licht daylight	Boden- belag floor	Stuhlreihen <i>theater</i>	Parlament <i>parliament</i>	Blockform <i>block</i>	U-Form <i>u-shape</i>	Bankett <i>banquet</i>
80	11	7	3 m	ja <i>yes</i>	Teppich <i>carpet</i>	50	30	26	24	30



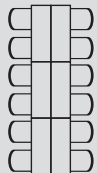
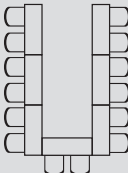
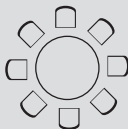
Salon Martha



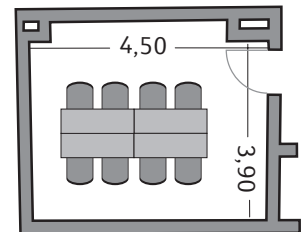
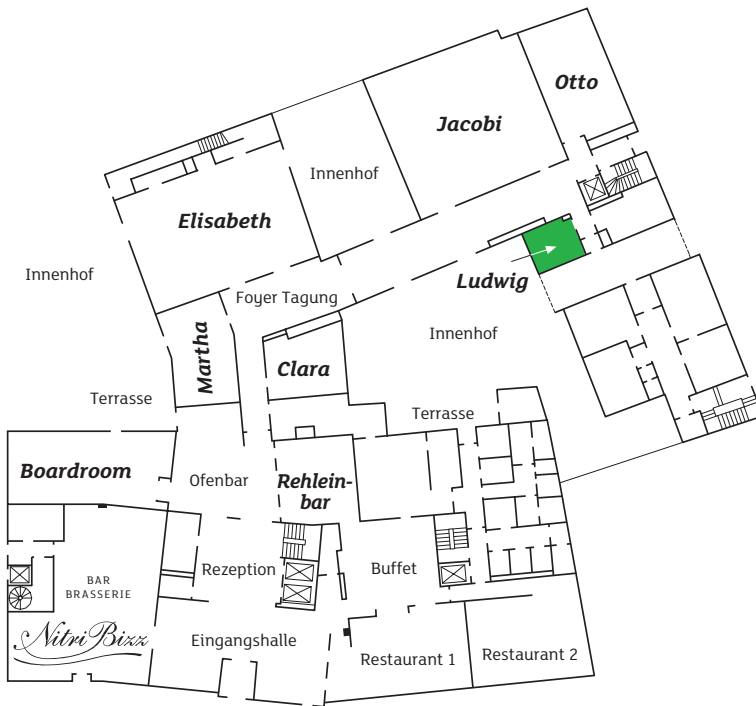
Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity					Salon Martha Bereitstellungskosten 695,- € zzgl. MwSt.					
Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-Form	Bankett	Fläche m ² area	Länge m length	Breite m width	Höhe m height	Tages- licht daylight	Boden- belag floor
<i>theater</i>	<i>parliament</i>	<i>block</i>	<i>u-shape</i>	<i>banquet</i>						
30	22	16	16	16	55	9,80	5,70	3 m	ja <i>yes</i>	Teppich <i>carpet</i>

Salon Clara



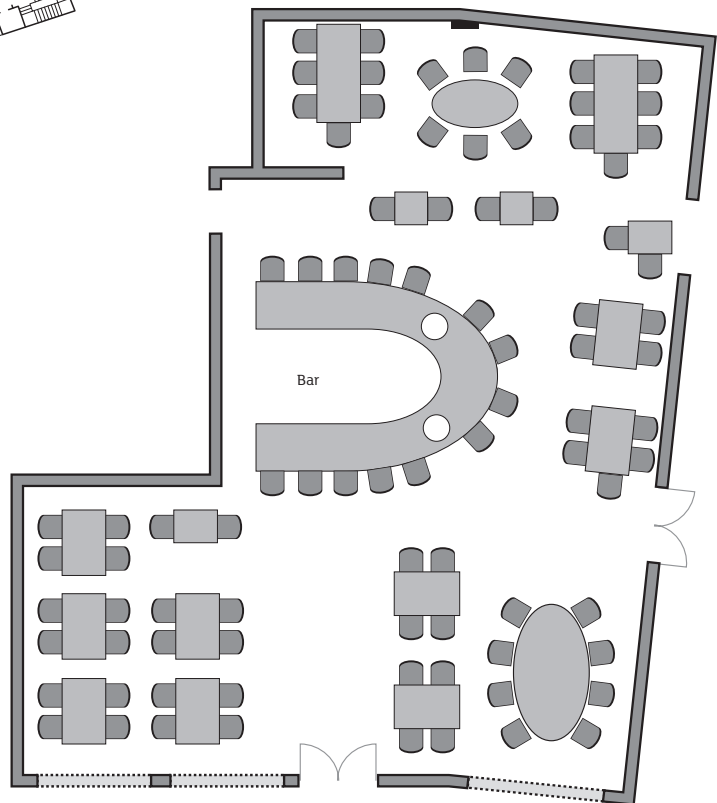
Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity										
Salon Clara Bereitstellungskosten 375,- € zzgl. MwSt.						Stuhlreihen <i>theater</i>	Parlament <i>parliament</i>	Blockform <i>block</i>	U-Form <i>u-shape</i>	Bankett <i>banquet</i>
Fläche m ² <i>area</i>	Länge m <i>length</i>	Breite m <i>width</i>	Höhe m <i>height</i>	Tages- licht <i>daylight</i>	Boden- belag <i>floor</i>					
45	7,00	6,50	3 m	ja <i>yes</i>	Teppich <i>carpet</i>	20	14	16	10	16

Salon Ludwig



Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity					Salon Ludwig Bereitstellungskosten 150,- € zzgl. MwSt.					
Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-form	Bankett	Fläche m ² area	Länge m length	Breite m width	Höhe m height	Tages- licht daylight	Boden- belag floor
<i>theater</i>	<i>parliament</i>	<i>block</i>	<i>u-shape</i>	<i>banquet</i>	18	4,50	3,90	3 m	ja yes	Teppich carpet
–	–	6	–	–						

Bar & Brasserie Nitribizz

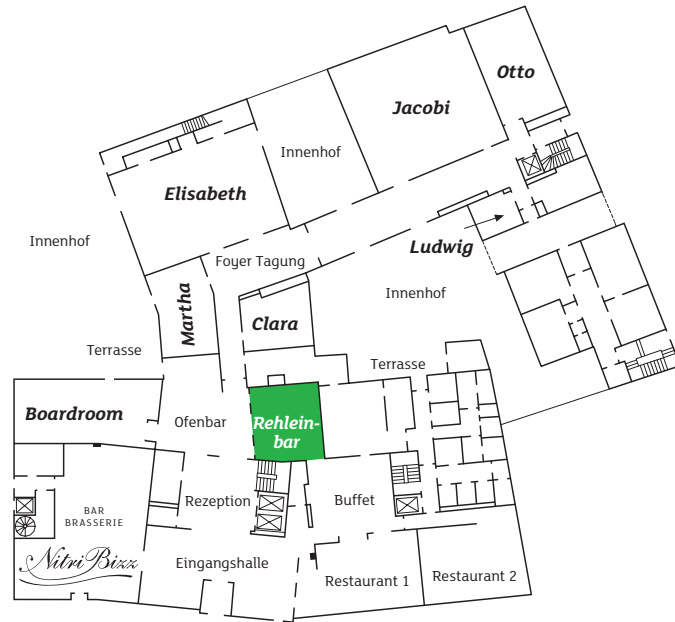


Bestuhlungsart – Personenzahl

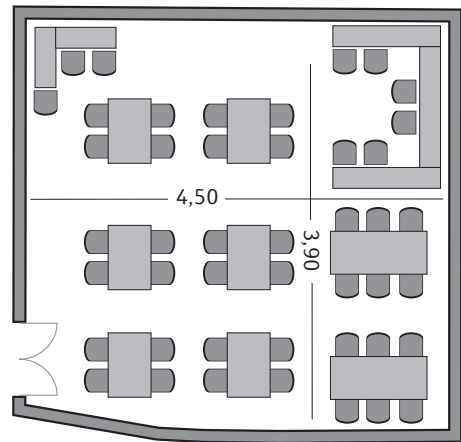
Set up – seating capacity

Stehimbiss	gesetztes Essen
100 Personen	80 Personen

Rehleinar



TAGUNGSRÄUME



Bestuhlungsart – Personenzahl
Set up – seating capacity

Stehimbiss	gesetztes Essen
65 Personen	45 Personen

Die Endpreise beinhalten Service und Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass die bestellte Anzahl der Gedecke als Festbestellung gilt.

Tagespauschalen für Ihre Tagung

Für Ihre Tagung empfehlen wir unsere

Tagungspauschale

€ 59,00 (pro Person und Tag)

Mit folgenden Leistungen:

- Tagungsgetränke im Raum eingesetzt (Naturtrübe Apfelsaftschorle und Mineralwasser)
- Begrüßungskaffee, Espresso, Feingebäck
- 2 Kaffeepausen mit Obst & Croissants z. B. vormittags und Tagungsgebäck bzw. Kuchen z. B. nachmittags
- Zum Mittagessen ein Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü nach Art des Hauses in unserem Restaurant sowie Naturtrübe Apfelsaftschorle und Mineralwasser*
- Nach dem Essen: Kaffee, Cappuccino, Espresso
- Blöcke und Stifte
- Standardtechnik wie Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Beamer (auf Anfrage mind. 1 Woche vorher)

Zusätzliche Variationen zu Ihrer Tagungspauschale

„Trockene“ Laugenbreze	€ 2,50
Butterbreze/Butterlaugenstange	€ 300
Butterbreze/Butterlaugenstange mit Emmentaler	€ 4,00
½ belegtes Baguettebrötchen (z. B. belegt mit Schinken, Emmentaler, Salami, Thunfischcreme)	€ 3,00
Fränkische Kartoffelsuppe, Brot	€ 5,50
1 Paar Weißwürste mit Senf und Breze	€ 8,00
Schnitzelsandwich mit Salat und Tomate	€ 9,00
Kleiner Hamburger/Kleiner Cheeseburger (p. P. je Stück)	€ 9,00

Fitnesspause

Bio Mango Lassi, Obstsalat, frisches Müsli, Smoothies, drei frischgepresste Säfte Ihrer Wahl
Aufschlag € 12,00 pro Person

Veggi-Pause

Gemüsesticks mit Dip, Sojajoghurtauswahl mit Obst, Tomaten-Tofucarpaccio, Obstsmoothie im Weckglas, Gemüsesmoothie im Weckglas
Aufschlag € 10,00 pro Person

Fränkische Pause

Bratwurstbrötchen, Leberkäsebrötchen, Apfelstrudel mit Vanillesauce, leichtes & alkoholfreies Tucher-Weißbier
Aufschlag € 13,00 pro Person

Englische Pause

Fingersandwiches mit Lachs, Thunfisch, Schinken und Gurke, Marmelade, Cream Cheese, Muffins
Aufschlag € 13,50 pro Person

Die Endpreise beinhalten Service und Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass die bestellte Anzahl der Gedecke als Festbestellung gilt.

Tagespauschalen für Ihre Tagung

Für Ihre Tagungspause am Mittag halten wir ab 30 Personen ein kalt/warmes Buffet nach saisonaler Auswahl unseres Küchenchefs bereit. Alle Speisen werden bei uns frisch zubereitet. Wir verzichten, soweit es uns möglich ist, auf Convenience-Produkte und Geschmacksverstärker.

Bis 30 Personen servieren wir Ihnen ein 3-gängiges Mittagessen mit drei Hauptspeisen zur Wahl.

Hier Beispiele unserer Buffet-Auswahl:

Frühling

Vorspeisen

Quinoa-Linsensalat mit Frischkäse
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto
Bunter Glasnudelsalat mit Teriyaki-Lachs
Gebratene Sesam-Entenbrust an Apfelchutney

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe
Geflügel-Kokos-Suppe

Hauptgerichte

Involtini vom Kalb mit Tomatensauce und Tagliatelle
Truthahnsteak vom Grill auf Kokos-Chillisaucen und Spätzle
Chop Suey von der Maispoularde mit Basmatireis
Gegrilltes Lachssteak „Müllerin Art“ mit Rosmarinkartoffeln
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Sauce Bearnaise und Kartoffelgratin

Aus dem Wok

Penne mit Garnelen und Rucola

Nachspeisen

Schokoladenmousse mit Früchtefilets
Birnentarte mit Schokoladeneis
Panna Cotta im Weckglas mit Erdbeersauce

Sommer

Vorspeisen

Avocado-Mangochutney mit Graved Lachs
Rucola-Nektarinensalat mit Mozarella und Parmaschinken
Pikante Pfifferling-Schinkencrostinis
Spargel-Tomatensalat mit gegrilltem Lachsmedaillon

Suppen

Spargelcremesuppe
Pikante Tomatencremesuppe mit Croutons

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel „al limone“ mit Penne Pasta
Schweinefilet mit Avocadokruste und Spätzle
Gegrillte Maispoulardenbrust auf Feigensenfsauce mit Schupfnudeln
Kross gebratenes Doradenfilet auf Lauchgemüse mit Rosmarinkartoffeln
Zucchini-Tomatenschnitte mit Kräuterquark

Aus dem Wok

Gemüsepaella

Nachspeisen

Aprikosentarte mit Vanilleeis
Weisses Schokoladenmousse auf Beerenkompott
Marinierte Erdbeeren mit Stracciatellaeis

Herbst

Vorspeisen

Caesar Salad mit Parmesanspänen und Croutons
Gemüse-Couscous
Melonenduett umlegt mit Parmaschinken
Meeresfrüchtesalat mit Limettendip

Suppen

Gemüsecremesuppe
Kraftbrühe mit Grießnocken

Hauptgerichte

Fränkischer Hirschbraten in Preiselbeerschaum mit Spätzle
Schweinefilet „Stroganoff“ mit Spätzle
Backfisch mit Tartarensauce und Kartoffelsalat
Kalbsrücken in Kräuterkruste mit Bäckerin Kartoffeln
Truthahnsteak auf Mango-Curry-Sauce mit Basmatireis

Aus dem Wok

Papardelle mit Shrimps

Nachspeisen

Tartuffoeisschnitte mit Früchten
Limetten-Quarkmousse
Orangencreme mit Ingwerschokolade

Winter

Vorspeisen

Gegrillte Barbarieentenbrust an Birnen-Friseesalat mit Himbeerdip
Duett vom Graved-Lachs und Forellenfilet an Fenchel-Gurkenmix
Feldsalat mit Kürbiskernen, Croutons und Granatapfeldip
Glaciertes Schweinefilet mit süß-saurem Kürbis-Paprikaragout

Suppen

Pikante Kürbisorangensuppe mit gerösteten Kernen
Süßkartoffelsuppe mit sautierten Shrimps

Hauptgerichte

Gefüllter Schweinehals mit Backpflaumen und Tagliatelle
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Boullionkartoffeln
Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Crevettensauce mit Reis
Brust und Keule von der Bauerngans mit rohen Kartoffelklößen
Gebratenes Zanderfilet mit Wasabi-Zitronensauce und Pilawreis

Aus dem Wok

Farfalle mit Kürbis und Birnenspalten

Nachspeisen

Nürnberger Lebkuchenmousse auf Glühweinbeeren
Zwetschgentarte mit Vanilleeis
Powidltascherl mit Vanillesauce

Auszug unserer vegetarischen Speisen auf dem Büffet:

Blumenkohl-Kartoffelrösti auf Ratatouille
Gemüse-Tomate-Mozzarellabaggers mit Basilikumdip
Grünkernbifteki mit Kräuterzaziki
Tofuspieße auf Mango-Chutney Gemüsepaella
Kräutercrepes gefüllt mit mediterranen Gemüse und Feta
Pfifferlingquiche mit Sauerrahm
Fränkische Spargellasagne
Steinpilzragout mit Semmelknödel
Falafel auf Tomaten-Zucchini-ragout
Kürbisravioli auf Birnenorangeragout

Es werden jeweils drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen und eine Nachspeise angeboten.

Stehimbisse

servieren wir gerne in Ihrem Tagungsraum, in unserem Foyer
oder mittags auch in unserer Bar & Brasserie „NitriBizz“

„Vier Jahreszeiten“

Duett vom Graved Lachs und Heilbutt auf Apfel-
Lauchsalat
Laugenbrötchen mit Nürnberger Bratwürsten
Gegrillte Hähnchenspieße
Mini Wraps
Riesengarnelen im Kartoffelnest
dazu Barbecue Dip
Truthahngeschnetztes Madras mit Basmatireis
Gegrilltes Lachssteak auf Knoblauchsländer
Gemüseragout
Süßkartoffelcurry
Schokoladenmousse mit Früchtefilets
Apfelkühle mit Vanilleeis

ab 20 Personen; ab € 34,00 (pro Person)
(als Aufschlag in der Tagungspauschale:
€ 10,00 pro Person)

„Eurasia“

Italienische Salatbowle mit gegrillten
Sepiastreifen
Gegrillte Maispoulardenbrust auf Glasnudelsalat
Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat
Gegrillte Mini-Fleischspieße mit Currysauce
Chicken Chips und Frühlingröllchen
Garnelen im Teigmantel mit Chili Dip
Chop Suey vom Rind mit Basmatireis
Doradenfilet auf Ratatouillegemüse
Orangentiramisu
Panna Cotta mit Cassismark und
Schokoladensauce

ab 20 Personen; ab € 39,00 (pro Person)
(als Aufschlag in der Tagungspauschale:
€ 10,00 pro Person)

Servierter Stehimbiss „Surf & Turf“

Guacamole, scharfe Tomatencoulis & Crispy
Shrimps
Cappuccino von der Avocado mit Senfschaum
Mango Lassi im Glas serviert

Surf & Turf Classic:

kleine Rinderfiletcarées und Riesengarnele
auf Sauce Bernaise und Pommes Frites
Frittierte Seeteufelmedaillons mit Pommes vinagre
Caesar's Salad mit Parmesan, Croutons &
Hähnchen
Riesenravioli (vegetarisch) auf Limettenschaum
Mango- und Papayawürfel in Zabaione
mit Minzstreifen
Blutorangensorbet in Schokoladentulpe und Kiwi

€ 55,00 pro Person
(als Aufschlag in der Tagungspauschale:
20,00 € pro Person)

Servierter Stehimbiss „Wurst Case“

Schweizer Wurstsalat
Fränkische Kartoffelsuppe mit Wienerle
Nürnberger Bratwürstchen mit Kartoffel-
Gurkensalat
Currywurst mit Pommes „Schranke“
„Saure Zipfel“ mit Brot – Nürnberger
im Zwiebelsud
Weisswürste mit Händlmeier Senf und Breze
Bratwurst-Sauerkraut-Burger
Mousse von der Zartbitterschokolade
mit Obstfilets
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Fränkischer Obstler zur Verdauung

€ 36,00 pro Person
(als Aufschlag in der Tagungspauschale:
€ 10,00 pro Person)

Französischer Apero Riche „St. Germain des Prés“

Von 19 Uhr bis 24 Uhr in unserer Bar & Brasserie „NitriBizz“ oder unserem Foyer

€ 69,00 (pro Person) ohne Getränke

Sechs kleine, aber großzügig und aufmerksam oft servierte Gänge in unserer Bar & Brasserie NitriBizz

Dialog vom Flußkrebs und Wachtelei auf Blattspinat

Tatar vom Rind mit Dijonnaise und Wasabinocke

Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

Seeteufelmedaillons in Hummersauce auf Carmarquereis

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm mit Macairekartoffeln

Crêpes Suzette mit Grand Marnier-Sahne

Mousse au chocolat mit Früchten

Mango- und Papayawürfel in Zabaione mit Minzstreifen

Weine: Sancerre Blanc
Grand Vin des Caillottes Blanc AOC
Berard Reverdy et Fils, Frankreich

Pinot Noir
Couvent des Jacobins
Louis Jadot, Bourgogne AOC

Wasser: Perrier sprudelnd & Evian still

€ 97,00 (pro Person) mit Getränken

Tagungsmenüs und leichte Mittag- oder Abendessen

Menü „Aischgrund“

Geräuchertes Karpfen- und Forellenfilet an Rapunzelsalat in Kartoffeldressing	€ 12,50
Ofenfrisches Schweineschäufelr mit Dunkelbierjus an gedämpften Weisskraut und Kartoffelklöße	€ 18,50
Apfelküchle mit Vanilleeis	€ 7,00
	€ 38,00

Menü „Milano“

Crostinis mit Meeresfrüchten	€ 12,50
Piccata Milanese vom Truthahn mit Tagliatelle und Tomatensauce	€ 16,50
Panna Cotta an Erdbeermark	€ 7,00
	€ 36,00

Menü „Jakarta“

Thunfischtartar mit Wasabidip	€ 15,50
Lachs mit Pak Choi Gemüse und Basmatireis	€ 18,50
Mango-Papaya-Mousse mit Schokosauce	€ 8,00
	€ 42,00

Vegetarisch-Veganes 3-Gang-Menue

(stellen Sie sich Ihre Gänge selbst zusammen)

Vorspeise

Rote-Beete-Zucchinicarpaccio mit gegrillten Tofuwürfeln	€ 9,00
Blattsalatbowle mit Sprossenmix und gerösteten Kernen, dazu Olivencrostinis	€ 9,00

Suppe

Karotten-Ingwersuppe	€ 7,00
Petersilien-Kokoscappuccino mit Brotchips	€ 7,00

Hauptgang

Trilogie von der Süßkartoffel mit Tomaten-Chilisauce	€ 17,50
Wirsing- und Kohlroulade auf pikantem Paprikachutney	€ 17,50

Desserts

Früchtefilets mit Blutorangensorbet	€ 11,00
Karamalisierte Papaya-Mangowürfel mit Cassissorbet	€ 11,00

mit Suppe **€ 35,50**
mit Vorspeise **€ 37,50**

Menüs für den klassischen, eleganten Abend

Gedeck 1	€ 36,50	Gedeck 3	€ 77,50
Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	€ 7,00	Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senfdillsauce an Rucola-Sprossensalat	€ 13,00
Gefülltes Schweinefilet an Bratenjus, Gemüse der Saison, Kartoffelauflauf	€ 19,50	Tomatenessenz mit Basilikumnocken	€ 7,50
Duett von dunklen und weißen Schokomousse mit Vanilleeis und Früchtoppurri	€ 10,00	Gegrillte Riesengarnelen auf Papardelle in Curryschaum	€ 14,50
Gedeck 2	€ 55,00	Crepinette vom Rehrücken an Preißelbeersahne mit Gemüse- körnchen und Schupfnudeln	€ 29,00
Trilogie vom Seeteufel an Salatbouquet mit Himbeervinaigrette	€ 15,00	Dessertteller „Holiday“ (Mocca-Pannacotta, weißes Schokoladenmousse, Tiramisu, Cassissorbet, Früchte)	€ 13,50
Medaillons von Kalb und Rind an Barolosauce, Zucchini Gemüse, Rosmarinkartoffeln	€ 27,50		
Dreierlei Fruchtsorbets an dunkler Schokoladen- sauce mit Mango-Papayaspalten	€ 12,50		

und dann noch einfach fränkisch... unser Festtagsmenü

Variationen vom geräucherten Karpfen, Waller, Forelle an Feldsalat und Apfelkren	€ 13,50
Fränkische Festtagssuppe (Leber-, Grießklößchen, Pfannkuchenstreifen)	€ 7,50
Ofenfrische Schäufelrle mit Kartoffelklößen, Bayrisch Kraut oder gemischtem Salat	€ 18,50
oder Knusprige Bauernente mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 18,50
Apfelküchle mit Vanilleeis	€ 8,00
oder Bayrisch Crème mit Aprikosenmark	€ 8,00
	€ 47,50

Die Endpreise beinhalten Service und Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass die bestellte Anzahl der Gedecke als Festbestellung gilt.

Buffet „St. Jakob“

Das Buffet für Ihre Firmen- oder Familienfeier

ab 30 Personen, im separaten Raum
€ 45,00 (pro Person)
Kinder bis zu 3 Jahren frei, von 4–12 Jahren € 16,00

Unsere Räume und natürlich unser Service stehen für Ihre private Feier für vier Stunden über Mittag oder Abends zur Verfügung. Wir bieten jahreszeitlich orientierte Buffets mit kalten Vorspeisen, Salaten und auf Wunsch vegetarischen Vorspeisen an.

an kalten Speisen halten wir für Sie bereit:

Trilogie vom Fjord-Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Kräuterdip
Duett von Cantaloup- und Honigmelone mit Parmaschinken
Husumer Fischallerlei auf Apfelsalat mit Sahnemeerrettich
Tofu-Tomatencarpaccio
Kleines Käsebrett
Blatt-, Gurken-, Tomaten-, Kraut- und Kartoffelsalat
Verschiedene Brot- und Brötchensorten

an warmen Speisen finden Sie an unserem Buffet:

Kraftbrühe mit Grießklößchen
Kabeljau-Medaillons in Crevettensauce mit Gemüseis
Rinderfiletschnitte in Pfefferrahm mit hausgemachten Spätzle
Nürnberger Bratwürste
Lachsschnitte „Müllerin“ mit Salzkartoffeln
Fränkischer Krustenbraten mit rohen Klößen
Tagliatelle mit Waldpilzragout
Gemüseauswahl

und zum Nachtisch:

Duett von weißer und dunkler Schokolade
Panna Cotta mit Johannisbeermark
Hausgemachtes Tiramisu
Eisplatte „Holiday Inn“
Früchteplatte „Hesperiden“

Kraftshofer Gaumenschmaus

kalt/warm

ab 40 Personen, € 42,00 (pro Person)

an kalten Speisen halten wir für Sie bereit:

Aischgründer Fischtrilogie an Apfel-Selleriesalat

Tafelspitzsülze mit Radieschen-Vinaigrette

Nürnberger Wurstsalat („Gwerch“)

Leberwurst und geräucherte Bratwürste

Rettich und Radieschen

dazu Schnittbrote, Krustenbrot, Brotzeitbrötchen, Laugengebäck

an warmen Speisen finden Sie an unserem Buffet:

Kraftshofer Schnipplkartoffelsuppe

Gegrilltes Zanderfilet mit Meerrettichkruste
auf Bucher Gemüse ragout

Schweinauer Backschinken

Fränkische Minischäuferle mit Schwarzbierjus

Softige Bauernente

Nürnberger Bratwürste

Kartoffelklöße, Schupfnudeln, Sauerkraut, Blaukraut

Kartoffel-Gurkensalat, Gurkensalat mit Sauerrahm, Tomatensalat, Blattsalat

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Eisplatte „St. Ludwig“

Fränkische Weincreme im Glas

Früchteplatte „Elisabeth“

Bayerisches Käsebrett mit Obaztn’

Allgäuer Bergkäse, Rettich und Radieschen

Fränkisches Grillbuffet

ab 40 Personen, im Zeitraum von Mai bis August (je nach Wetterlage)
€ 47,00 (pro Person)

an den Tischen eingesetzt:

Sebalder Vesperplatte
(Preßsack rot & weiß, roher Schinken, Kassler, Bauernseufzer, Brotzeitkäse & Obatzter)
Stadtwurst rot & weiß mit Schalottenvinaigrette
Bucher Schnittlauchbrote mit Rettich und Radieschen
Mini-Laugengebäck und Brotzeitbrötchen

an warmen Speisen halten wir für Sie bereit:

Fränkische Bratwürste, Nackensteaks, Minutensteaks vom Grill
Garnelenspieße
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Pfeffersauce, Schaschliksauce, Kräuterbutter
Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel
Gemüse der Saison, Kalchreuther Salatvariation

zum Nachtisch finden Sie an unserem Buffet:

Schokoladenmousse mit Fruchtefilets
Apfelküchle mit Vanilleeis
Erdbeeren „Romanoff“
Eisplatte „Holiday Inn“

Klassisches Buffet

kalt/warm

ab 40 Personen, € 57,50 (pro Person)

Servierte klare Ochsenschwanzsuppe oder Broccolirahmsuppe

an kalten Speisen halten wir für Sie bereit:

Salmmedaillons auf Gemüsesprossenbeet mit Kräuterdip

Mild geräucherter Fjord Lachs, Sahnemeerrettich

Flensburger Rauchaal

Roastbeef Gärtnerin Art

Duett von Cantaloup- und Honigmelone mit Bresaola

Gänselebergalantine mit Portweingelee

Gegrillte Riesengarnelen auf Mango-Chilli-Chutney

Cheviche vom Bachsaibling

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Sauce Remoulade – Sauce Cumberland – Sauce Verte

Baguette-Brötchen, Pumpernickel und Roggenbrot

an warmen Speisen finden Sie an unserem Buffet:

Seezungenröllchen mit Lachsmousse gefüllt an Hummersauce, Patnareis

Ente in Orangensauce, Mandelkartoffelbällchen

Angus-Rinderfilet mit Sauce Bearnaise und Kartoffelgratin

Hirschmedaillons mit Preiselbeerschaum und Spätzle

Gemüseauswahl

Dessert:

Eisplatte „Holiday Inn“

Tiramisu

Mousse au Chocolat mit Orangenfilets

Früchteplatte „Hesperiden“

Auswahl von Käsespezialitäten unserer Nachbarländer

Kleine saisonbedingte Änderungen dürfen wir uns vorbehalten.

Getränke

WEISSWEINE

Deutschland

Silvaner 0,75 l € 21,00
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Franken

Sauvignon Blanc 0,75 l € 35,00
Brennfleck, Franken

Blauschiefer, Riesling 0,75 l € 35,00
Weingut Dr. Loosen, Mosel

Italien

Chardonnay 1,0 l € 28,00
Villa Santa Flavia, Venetien

Pinot Grigio 0,75 l € 25,00
IGT, Venetien

Neuseeland

Sauvignon blanc 0,75 l € 29,00
Hunky Dory, New Zealand

ROTWEINE

Deutschland

1224 0,75 l € 22,00
Fürstlich Castell'sches
Domänenamt, Franken

Italien

Santa Christina 0,75 l € 36,00
IGT, Toskana

Villa Antinori 0,75 l € 49,00
IGT, Toskana

Amarone della Valpolicella 0,75 l € 85,00
DOCG, Venetien

Übersee

Cabernet Sauvignon 0,75 l € 29,00
Santa Digna, Miguel Torres, Chile

ROSEWEIN


Frankreich


Cuvée M Rose' 0,75 l € 42,00
Minuty, Provence, France

Getränke


PRE-DINNER COCKTAILS

– für Ihren Aperol – ab € 9,00

 **MOSCOW MULE**
Vodka, Ginger Beer, Lime

 **APEROL SPRITZ**
Aperol, Limoncello, Prosecco, Soda

 **LILLET WILD BERRY**

 **IPANEMA**
Lime, Sugar, Passion fruit,
Ginger Ale

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Brückenaauer Mineralwasser 0,5 l € 4,00
medium oder naturell

Apfelsaftschorle 0,5 l € 4,50

Coca Cola / Coca Cola light 0,2 l € 3,00

Verschiedene Softdrinks 0,2 l ab € 3,00

BIERE

Augustiner Hell 0,5 l € 4,50

Augustiner Weißbier 0,5 l € 4,50

Tucher Weißbier 0,5 l € 4,50

Jever Pils 0,3 l € 3,90

SEKT & CHAMPAGNER

Oppmann Sekt 0,1 l € 4,50

Schloss Würzburg 0,75 l € 27,50

Prosecco di Valdobbiadene 0,1 l € 4,50

Live Brune 0,75 l € 27,50

Champagner Taittinger 0,1 l € 12,00

0,75 l € 79,00

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Tee 1,0 l € 15,00

Milchkaffee € 3,00

Cappuccino € 3,00

Latte macchiato € 3,00

Espresso € 2,00

Anfahrt

Von A 3 Frankfurt/Würzburg

Ausfahrt Tennenlohe, B4 bis Nürnberg (ca. 10 km) bis zum „Plärrer“, dort 2x links, durch das Ludwigstor in die Ludwigsstraße, an der Jakobskirche rechts in die Engelhardsgasse.

Auch über A73, am Autobahnende Richtung Centrum, möglich.

Von A 9 Berlin/München

Ausfahrt Nürnberg-Fischbach oder A73 Nürnberg-Zollhaus/Centrum, geradeaus bis Hauptbahnhof, im Uhrzeigersinn dem Mauerring folgen bis Plärrer, nach dem „dicken Turm“ rechts durch das Ludwigstor in die Ludwigsstraße, an der Jakobskirche rechts in die Engelhardsgasse.

Von A 6 Heilbronn/Amberg

Autobahnkreuz Nürnberg-Süd Richtung A73 Nürnberg-Centrum, Ausfahrt Zollhaus/Centrum, geradeaus bis Hauptbahnhof, im Uhrzeigersinn dem Mauerring folgen bis Plärrer, nach dem „dicken Turm“ rechts durch das Ludwigstor in die Ludwigsstraße, an der Jakobskirche rechts in die Engelhardsgasse.



Parkmöglichkeiten:

Hotel-Tiefgarage

pro Nacht € 12,00

weiterhin empfehlen wir das öffentliche Parkhaus Jakobsmarkt, Einfahrt Zirkelschmiedgasse, zwei Gehminuten.

Öffentliche

Verkehrsmittel:

Vom Flughafen:

U 2 bis Station „Plärrer“ von dort vier Gehminuten.

Vom Hauptbahnhof:

U 1 zwei Stationen bis Station „Weißer Turm“, von dort drei Gehminuten.

Holiday Inn Nürnberg City Centre

Engelhardsgasse 12, D-90402 Nürnberg, Tel: +49-911-24250-0, Fax: +49-911-24250-777
info@hi-nuernberg.de, www.hi-nuernberg.de