

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 € 10,00. Je nach Raum empfehlen sich 15–36 m².

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

Bereitstellungskosten: Für Veranstaltungsräume nach besonderer Vereinbarung. Für kurzfristige Änderungen der Bestuhlungsart erlauben wir uns eine Servicegebühr zu berechnen.

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.

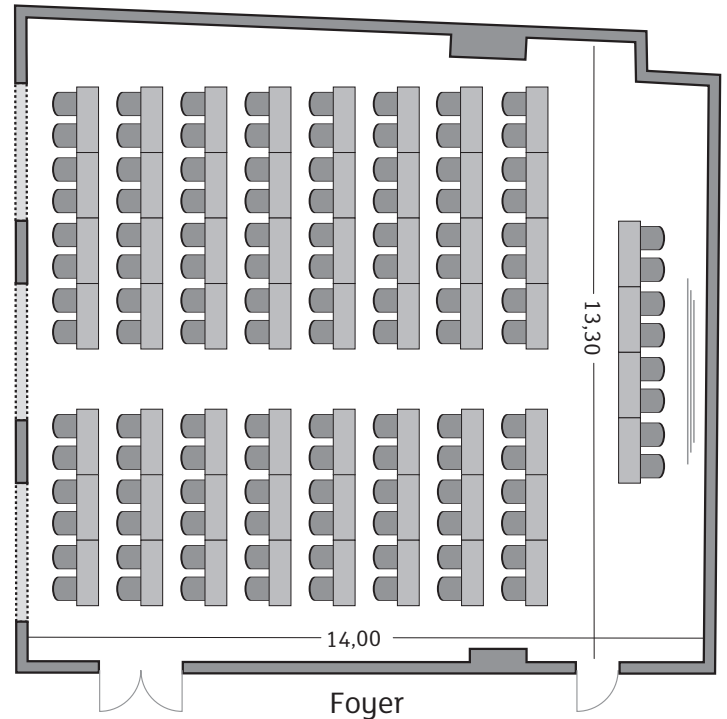
Gesamtstornierungen: Fest vereinbarte gastronomischen Veranstaltungen berechnen wir abzüglich 40% Eigensparnis; dies ist ein rechtlich üblicher und anerkannter Satz. Voraussetzung ist eine Stornierung mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn; auf spätere Stornierungen werden nur 20% der Auftragssumme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

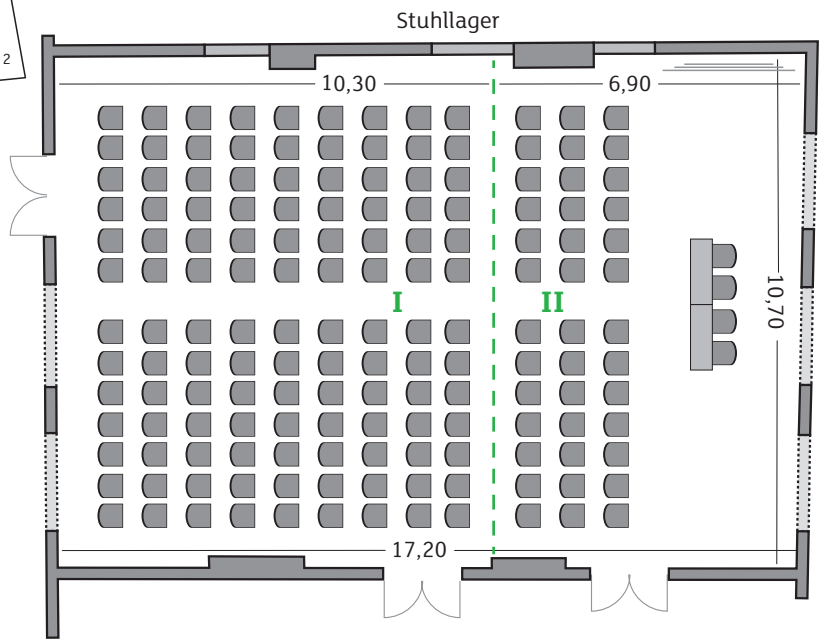
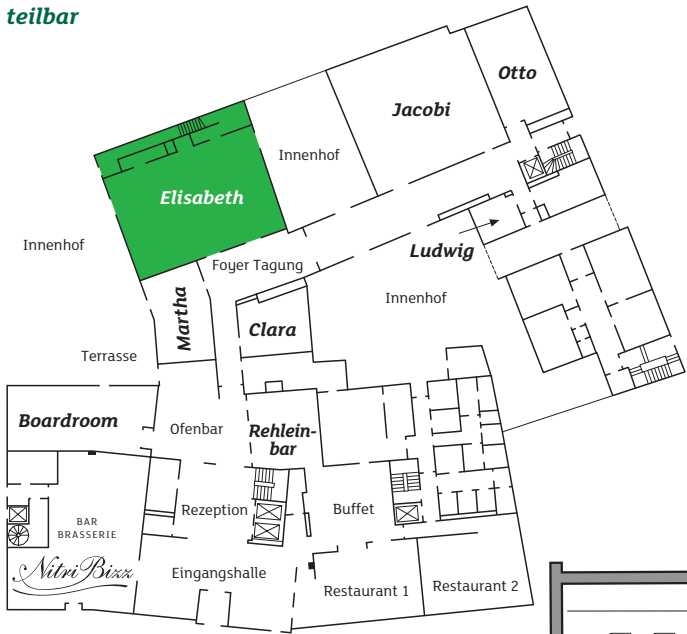


Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity					Saal Jacobi Bereitstellungskosten 1500,- € zzgl. MwSt.					
Stuhlreihen <i>theater</i>	Parlament <i>parliament</i>	Blockform <i>block</i>	U-Form <i>u-shape</i>	Bankett <i>banquet</i>	Fläche m ² <i>area</i>	Länge m <i>length</i>	Breite m <i>width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

TAGUNGSRÄUME


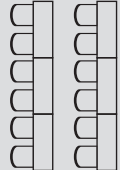
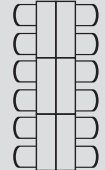
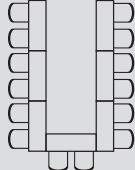

Saal Elisabeth

teilbar



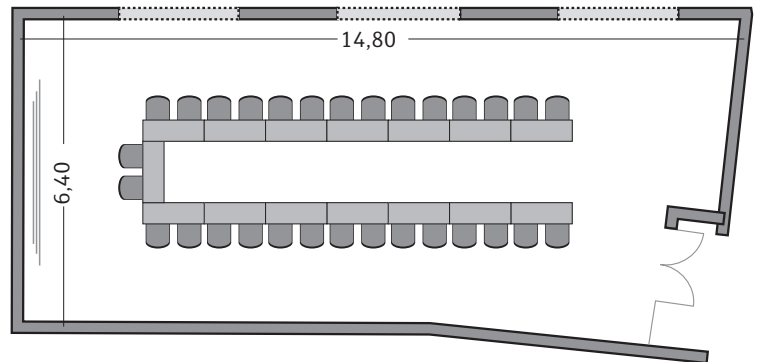
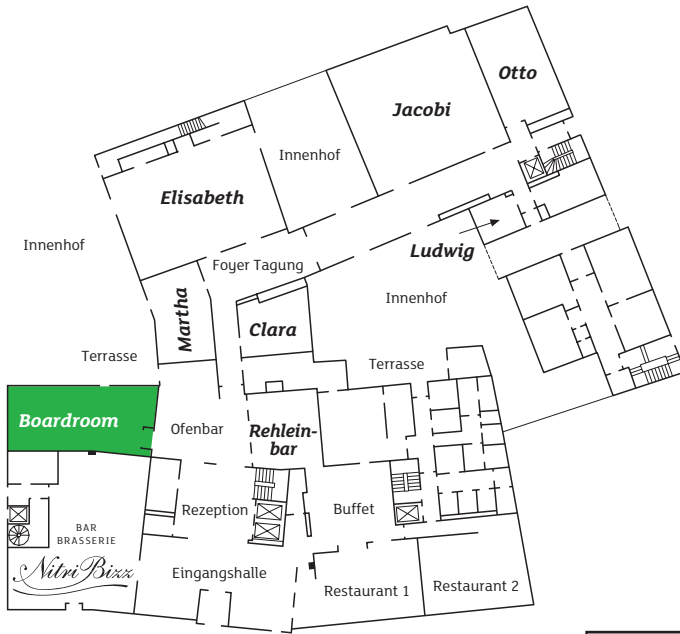
Bestuhlungsart – Personenzahl
Set up – seating capacity

Saal Elisabeth
Bereitstellungskosten 1400,- € zzgl. MwSt.

Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-Form	Bankett
				
<i>theater</i>	<i>parliament</i>	<i>block</i>	<i>u-shape</i>	<i>banquet</i>
160	100	50	40	80
100	50	30	20	60
45	30	24	20	20

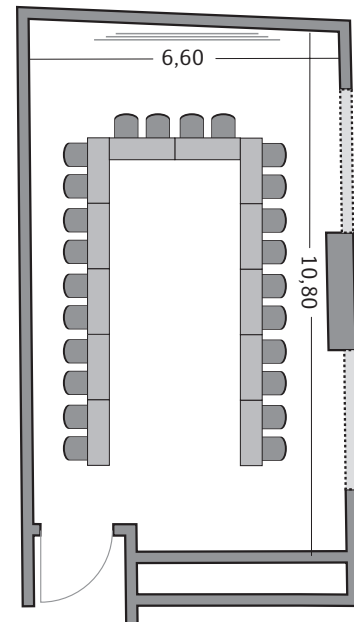
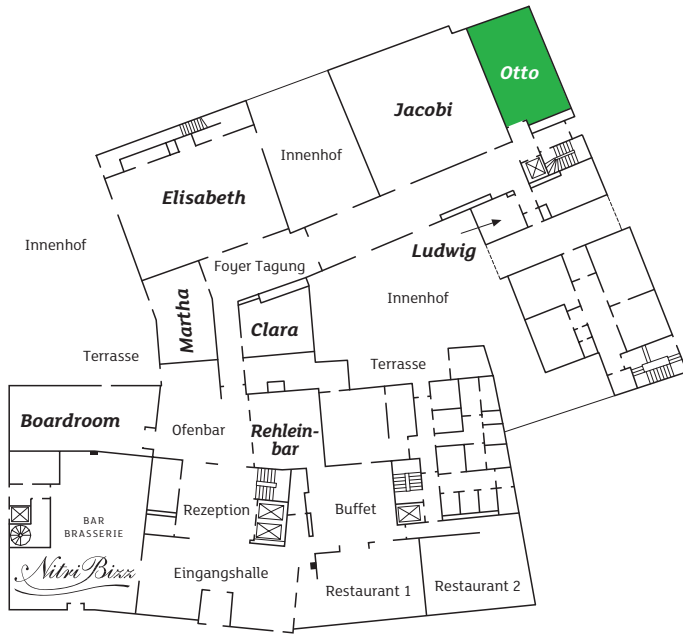
Fläche m ² area	Länge m length	Breite m width	Höhe m height	Tages- licht daylight	Boden- belag floor
I+II	185	17	3	ja yes	Teppich carpet
I	110	10			
II	75	7			



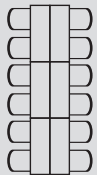
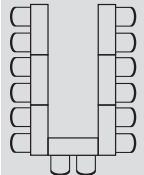

Boardroom



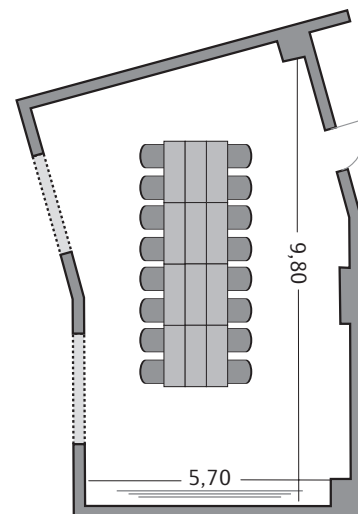
Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity					Boardroom Bereitstellungskosten 995,- € zzgl. MwSt.					
Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-Form	Bankett	Fläche m ² area	Länge m length	Breite m width	Höhe m height	Tages- licht daylight	Boden- belag floor
<i>theater</i>	<i>parliament</i>	<i>block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



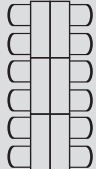
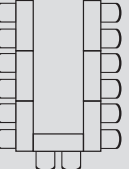

Salon Otto



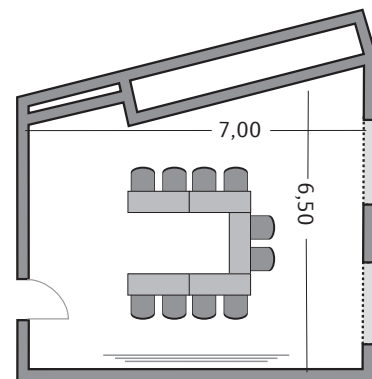
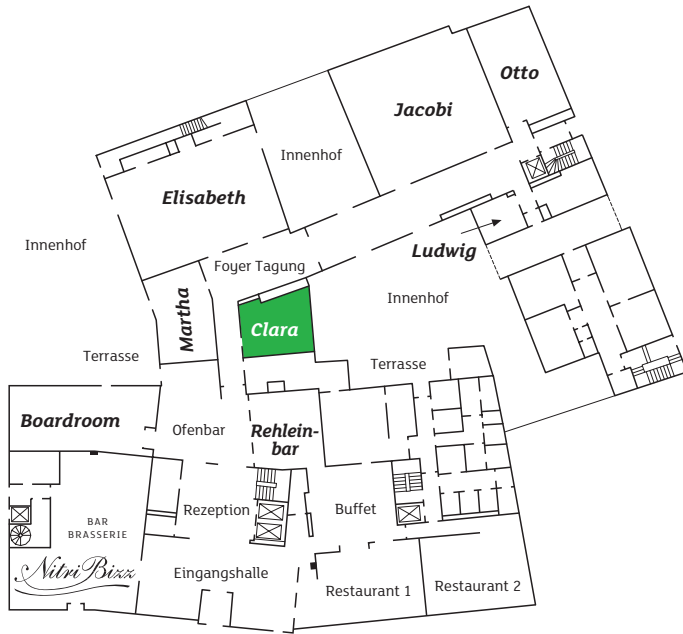
Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity										
Salon Otto Bereitstellungskosten 895,- € zzgl. MwSt.						Stuhlreihen <i>theater</i>	Parlament <i>parliament</i>	Blockform <i>block</i>	U-Form <i>u-shape</i>	Bankett <i>banquet</i>
Fläche m ² <i>area</i>	Länge m <i>length</i>	Breite m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



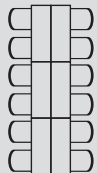
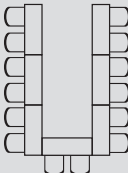
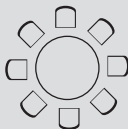
Salon Martha



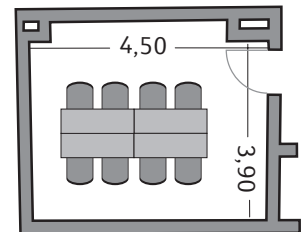
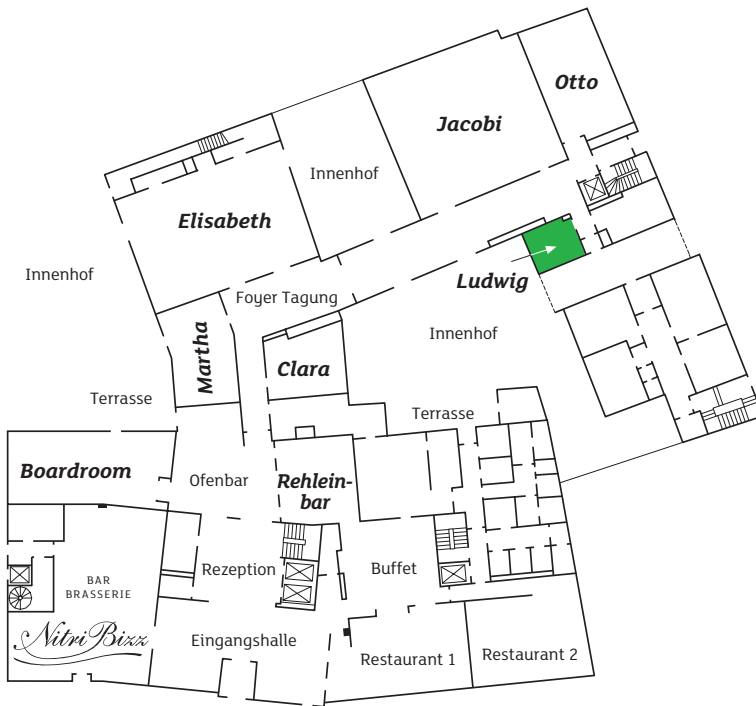
Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity					Salon Martha Bereitstellungskosten 695,- € zzgl. MwSt.					
Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-Form	Bankett	Fläche m ² area	Länge m length	Breite m width	Höhe m height	Tages- licht daylight	Boden- belag floor
					55	9,80	5,70	3 m	ja yes	Teppich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

Salon Clara



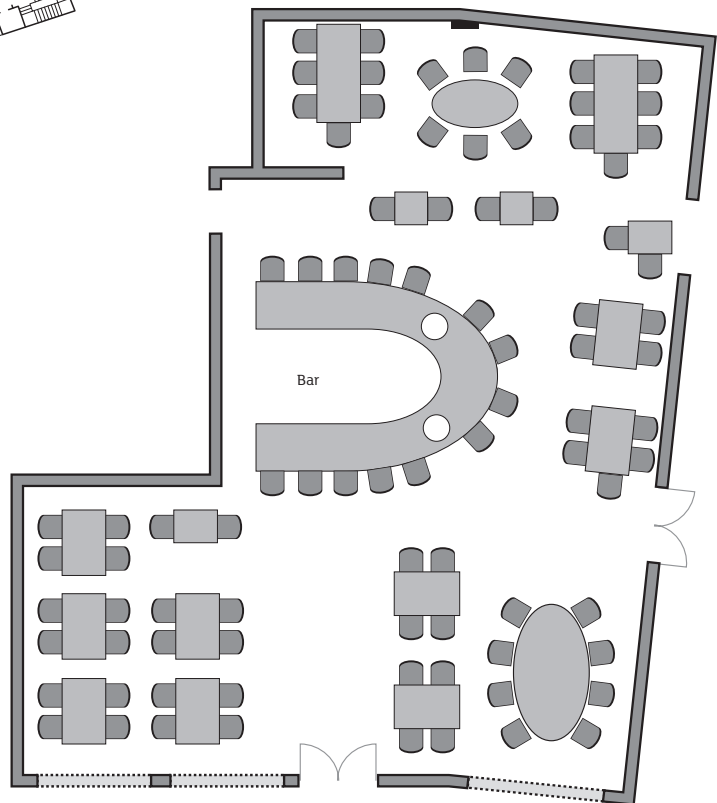
Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity										
Fläche m ² area	Länge m length	Breite m width	Höhe m height	Tages- licht daylight	Boden- belag floor	Stuhlreihen <i>theater</i>	Parlament <i>parliament</i>	Blockform <i>block</i>	U-Form <i>u-shape</i>	Bankett <i>banquet</i>
45	7,00	6,50	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

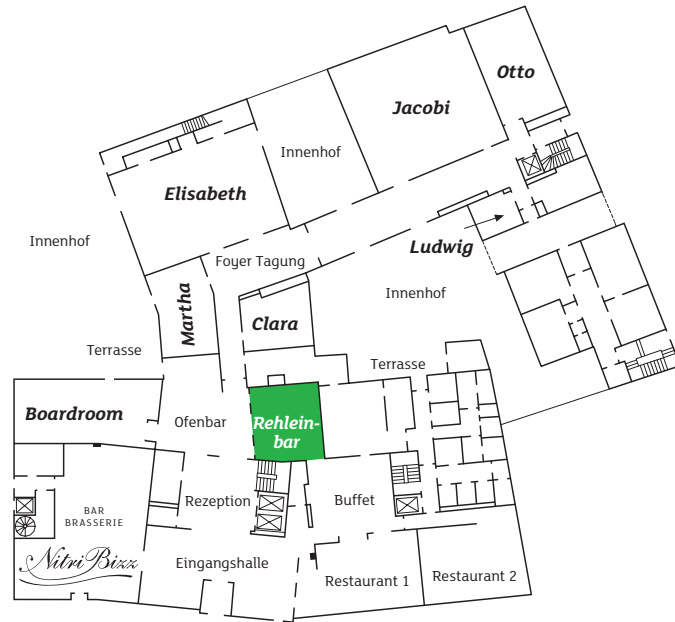


Bestuhlungsart – Personenzahl

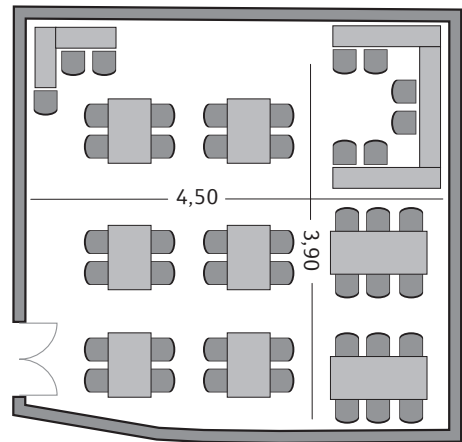
Set up – seating capacity

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

€ 69,00 (pro Person und Tag)

Mit folgenden Leistungen:

- Tagungsgetränke im Raum eingesetzt (Apfelsaftschorle und Mineralwasser)
- Begrüßungskaffee, Espresso
- 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	€ 3,00
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
Schnittelsandwich 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 € 13,00 pro Person

Veggi-Pause

Gemüsesticks mit Dip, Sojajoghurtauswahl mit Obst, Tomaten-Tofucarpaccio, Obstsmoothie im Weckglas, Gemüsesmoothie im Weckglas
Aufschlag € 11,00 pro Person

Fränkische Pause

Bratwurstbrötchen, Leberkäsebrötchen, Apfelstrudel mit Vanillesauce, leichtes & alkoholfreies Weißbier
Aufschlag € 14,00 pro Person

Englische Pause

Fingersandwiches mit Lachs, Thunfisch, Schinken und Gurke, Marmelade, Cream Cheese, Muffins
Aufschlag € 15,50 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

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

Nachspeisen

Schokoladenmousse mit Fruchtefilets
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

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

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

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

Nachspeisen

Tartuffoies 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

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

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
Tofuspieß 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 Gemüse ragout
 Süßkartoffelcurry
 Schokoladenmousse mit Früchtefilets
 Apfelkühle mit Vanilleeis

ab 20 Personen; ab € 42,00 (pro Person)
 (als Aufschlag in der Tagungspauschale: € 10,00 pro Person)

„Eurasia“

Italienische Salatbowle mit gegrillten Sepiastreifen
 Gegrillte Maispouardenbrust 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 € 42,00 (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 vinaigre
 Caesar's Salad mit Parmesan, Croutons & Hähnchen
 Riesenravioli (vegetarisch) auf Limettenschaum
 Mango- und Papayawürfel in Zabaione mit Minzstreifen
 Blutorangensorbet in Schokoladentulpe und Kiwi

€ 59,00 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

€ 39,00 pro Person
 (als Aufschlag in der Tagungspauschale: € 10,00 pro Person)

Französischer Apero Riche „St. Germain des Prés“

Von 19 Uhr bis 23 Uhr in unserer Bar & Brasserie „NitriBizz“ oder unserem Foyer

€ 84,00 (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: mit korrespondierenden französischen Weinen

Wasser: sprudelnd & Evian still

Espresso und Kaffee

€ 117,00 (pro Person) mit Getränken

Tagungsmenüs und leichte Mittag- oder Abendessen

Menü „Aischgrund“

Geräuchertes Karpfen- und Forellenfilet an Rapunzelsalat in Kartoffeldressing	€ 15,50
Ofenfrisches Schweineschäufelr mit Dunkelbierjus an gedämpften Weisskraut und Kartoffelklöße	€ 21,50
Apfelküchle mit Vanilleeis	€ 8,00
	€ 45,00

Menü „Milano“

Crostinis mit Meeresfrüchten	€ 13,50
Piccata Milanese vom Truthahn mit Tagliatelle und Tomatensauce	€ 17,50
Panna Cotta an Erdbeermark	€ 8,00
	€ 39,00

Menü „Jakarta“

Thunfischtartar mit Wasabidip	€ 16,50
Lachs mit Pak Choi Gemüse und Basmatireis	€ 19,50
Mango-Papaya-Mousse mit Schokosauce	€ 9,00
	€ 45,00

Vegetarisch-Veganes 3-Gang-Menue

(stellen Sie sich Ihre Gänge selbst zusammen)

Vorspeise

Rote-Beete-Zucchinicarpaccio mit gegrillten Tofuwürfeln	€ 13,00
Blattsalatbowle mit Sprossenmix und gerösteten Kernen, dazu Olivencrostinis	€ 13,00

Suppe

Karotten-Ingwersuppe	€ 8,00
Petersilien-Kokoscappuccino mit Brotchips	€ 8,00

Hauptgang

Trilogie von der Süßkartoffel mit Tomaten-Chilisauce	€ 22,50
Wirsing- und Kohlroulade auf pikantem Paprikachutney	€ 22,50

Desserts

Früchtefilets mit Blutorangensorbet	€ 12,00
Karamalisierte Papaya-Mangowürfel mit Cassissorbet	€ 12,00

mit Suppe **€ 42,50**
mit Vorspeise **€ 47,50**

Menüs für den klassischen, eleganten Abend

Gedeck 1	€ 44,00	Gedeck 3	€ 83,00
Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	€ 9,00	Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senfdillsauce an Rucola-Sprossensalat	€ 13,00
Gefülltes Schweinefilet an Bratenjus, Gemüse der Saison, Kartoffelauflauf	€ 23,50	Tomatenessenz mit Basilikumnocken	€ 7,50
Duett von dunklen und weißen Schokomousse mit Vanilleeis und Früchtoppurri	€ 11,50	Gegrillte Riesengarnelen auf Papardelle in Curryschaum	€ 15,50
Gedeck 2	€ 59,00	Crepinette vom Rehrücken an Preißelbeersahne mit Gemüse- körbchen und Schupfnudeln	€ 32,50
Trilogie vom Seeteufel an Salatbouquet mit Himbeervinaigrette	€ 16,50	Dessertteller „Holiday“ (Mocca-Pannacotta, weißes Schokoladenmousse, Tiramisu, Cassissorbet, Früchte)	€ 14,50
Medaillons von Kalb und Rind an Barolosauce, Zucchini Gemüse, Rosmarinkartoffeln	€ 30,00		
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	€ 15,50
Fränkische Festtagssuppe (Leber-, Grießklößchen, Pfannkuchenstreifen)	€ 8,00
Ofenfrische Schäufele mit Kartoffelklößen, Bayrisch Kraut oder gemischtem Salat	€ 21,50
oder Knusprige Bauernente mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 24,50
Apfelküchle mit Vanilleeis	€ 8,00
oder Bayrisch Crème mit Aprikosenmark	€ 8,00
mit Schäufele	€ 53,00
mit Ente	€ 56,00

Buffet „St. Jakob“

Das Buffet für Ihre Firmen- oder Familienfeier

ab 30 Personen, im separaten Raum
€ 59,00 (pro Person)
Kinder bis zu 3 Jahren frei, von 4–12 Jahren € 22,50

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
Mövenpick-Eisvariation aus der Truhe mit heißen Himbeeren
Früchteplatte „Hesperiden“

Kraftshofer Gaumenschmaus

kalt/warm

ab 40 Personen, € 55,00 (pro Person)

an kalten Speisen halten wir für Sie bereit:

Aischgründer Fischtrilogie an Apfel-Sellerie Salat

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

Nürnberger Bratwürste

Kartoffelklöße, Schupfnudeln, Sauerkraut, Bayrisch Kraut

Kartoffel-Gurkensalat, Gurkensalat mit Sauerrahm, Tomatensalat, Blattsalat

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mövenpick-Eisvariation aus der Truhe mit heißen Himbeeren

Fränkische Weincreme im Glas

Früchteplatte „Elisabeth“

Bayerisches Käsebrett mit Obatzn’,

Allgäuer Bergkäse, Rettich und Radieschen

Fränkisches Grillbuffet

ab 40 Personen, im Zeitraum von Mai bis August (je nach Wetterlage)
€ 59,00 (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“
Mövenpick-Eisvariation aus der Truhe mit heißen Himbeeren

Klassisches Buffet

kalt/warm

ab 40 Personen, € 69,50 (pro Person)

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

Ceviche vom Bachsaibling

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Sauce Remoulade – Sauce Cumberland – Sauce Verde

Baguette-Brötchen, Pumpernickel und Roggenbrot

an warmen Speisen finden Sie an unserem Buffet:

Seezungenröllchen mit Lachsmousse gefüllt an Hummersauce, Patnareis

Ente in Orangensauce, Mandelkartoffelbällchen

Rinderfilet mit Sauce Bearnaise und Kartoffelgratin

Hirschmedaillons mit Preiselbeerschaum und Spätzle

Gemüseauswahl

Dessert:

Mövenpick-Eisvariation aus der Truhe mit heißen Himbeeren

Tiramisu

Mousse au Chocolat mit Orangenfilets

Früchteplatte „Hesperiden“

Kleine saisonbedingte Änderungen dürfen wir uns vorbehalten.

Anfahrt

Von A 3 Frankfurt/Würzburg

Ausfahrt Tennenlohe, B 4 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 A 73, am Autobahnende Richtung Centrum, möglich.

Von A 9 Berlin/München

Ausfahrt Nürnberg-Fischbach oder A 73 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 A 73 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 Zirkelschmiedsgasse, 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.