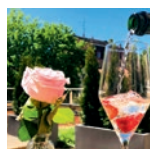
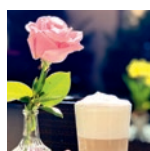
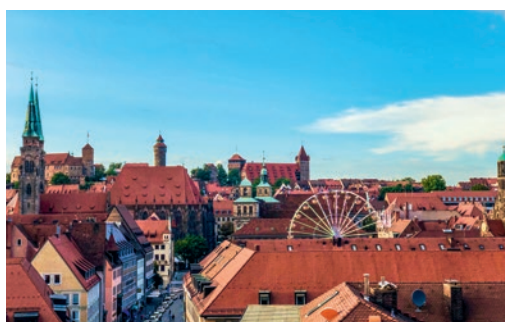
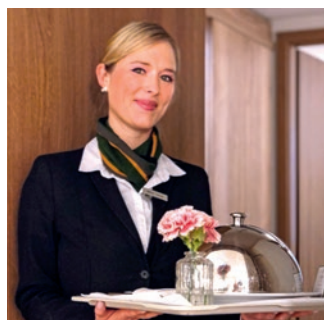
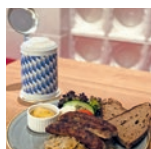


Holiday Inn  
Nürnberg City Centre



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 m<sup>2</sup>.

**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.

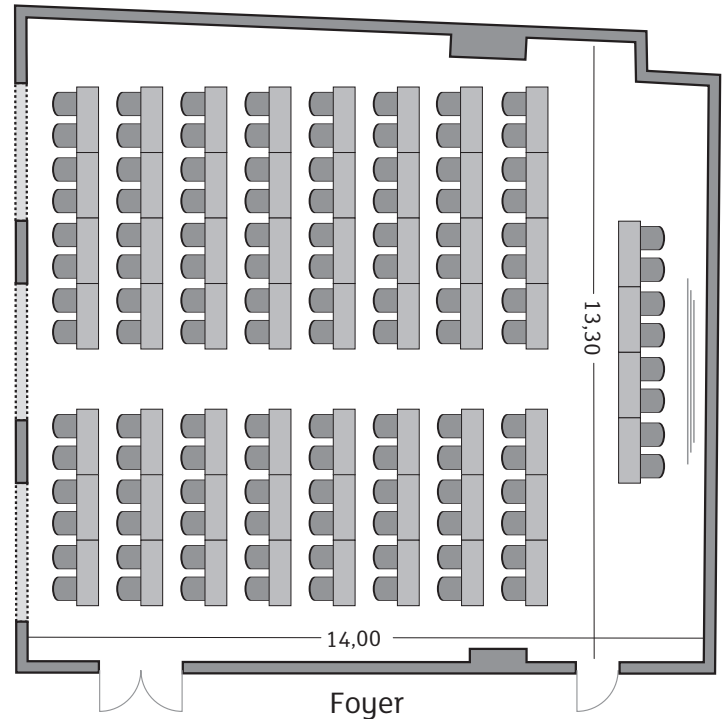
**Gesamtstornierungen:** Fest vereinbarte gastronomischen Veranstaltungen berechnen wir abzüglich 40% Eigensparnis; dies ist ein rechtlich üblicher und anerkannter Satz. Voraussetzung ist eine Stornierung mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn; auf spätere Stornierungen werden nur 20% der Auftragssumme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



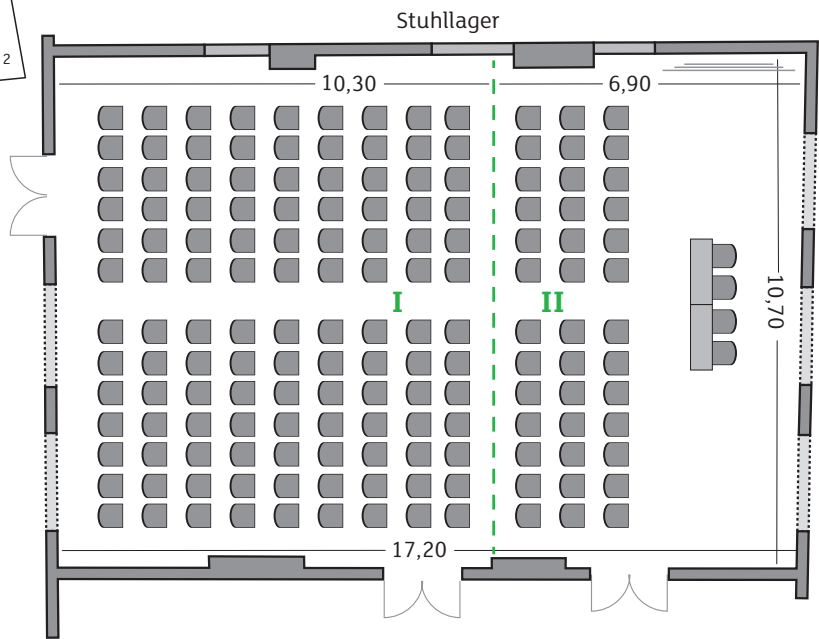
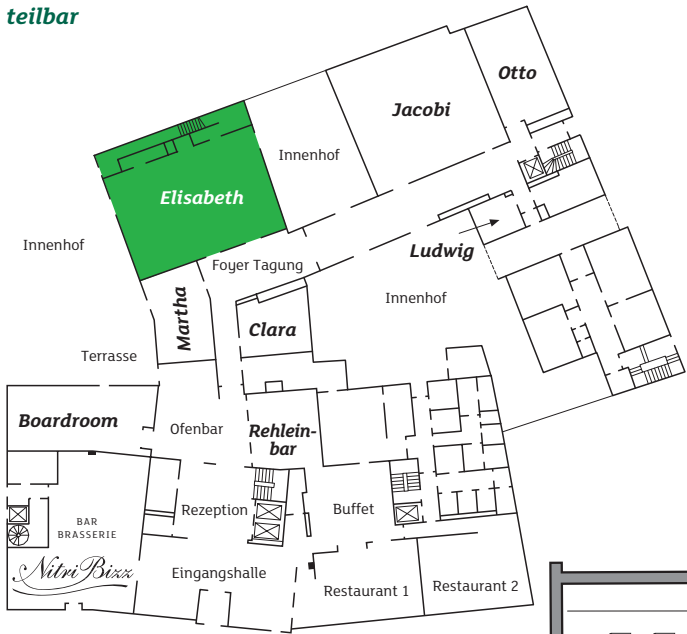
## Saal Jacobi



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 <sup>2</sup> <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>

# Saal Elisabeth

teilbar



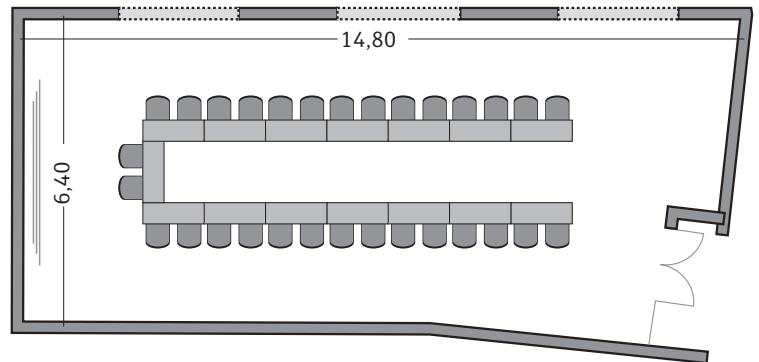
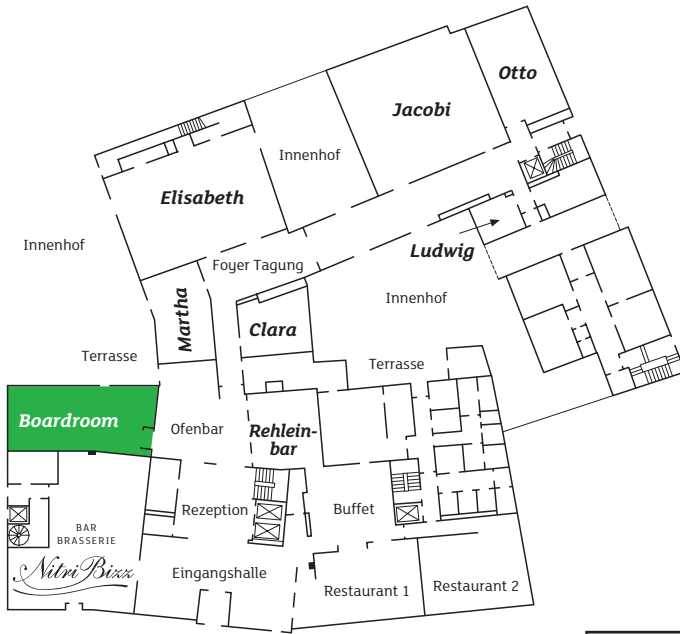
**Bestuhlungsart – Personenzahl**  
Set up – seating capacity

**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

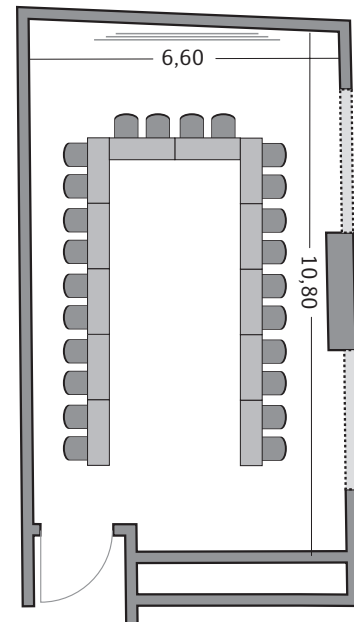
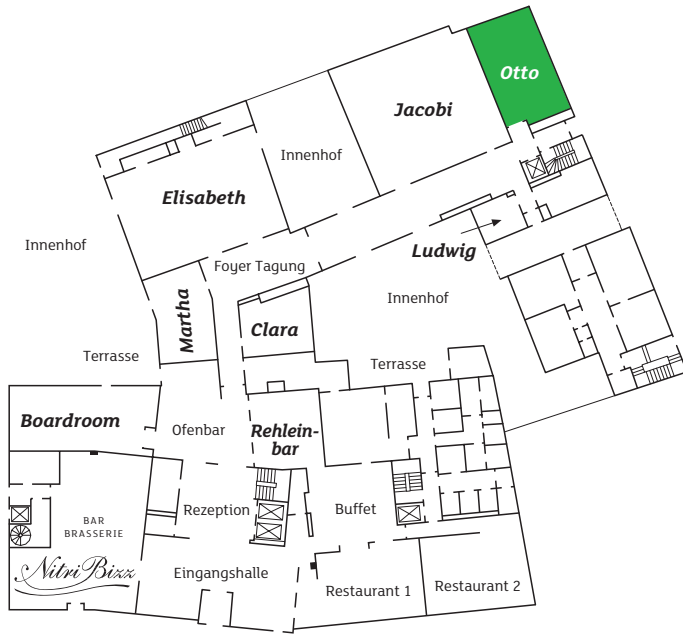
# Boardroom



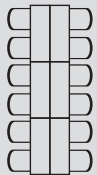
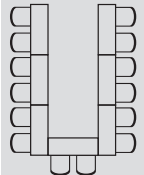



Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity					Boardroom Bereitstellungskosten 995,- € zzgl. MwSt.					
Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-Form	Bankett	Fläche m <sup>2</sup> area	Länge m length	Breite m width	Höhe m height	Tages- licht daylight	Boden- belag floor
<i>theater</i>	<i>parliament</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		

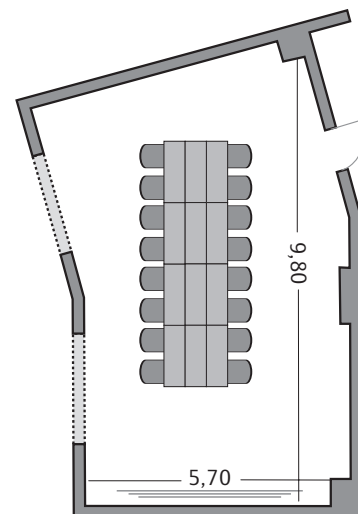
TAGUNGSRÄUME

## Salon Otto



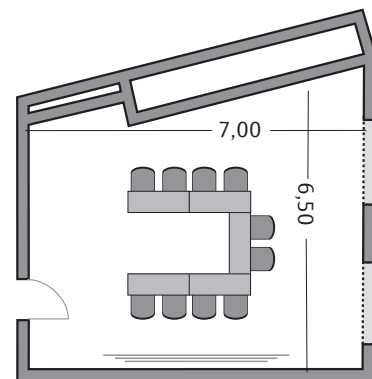
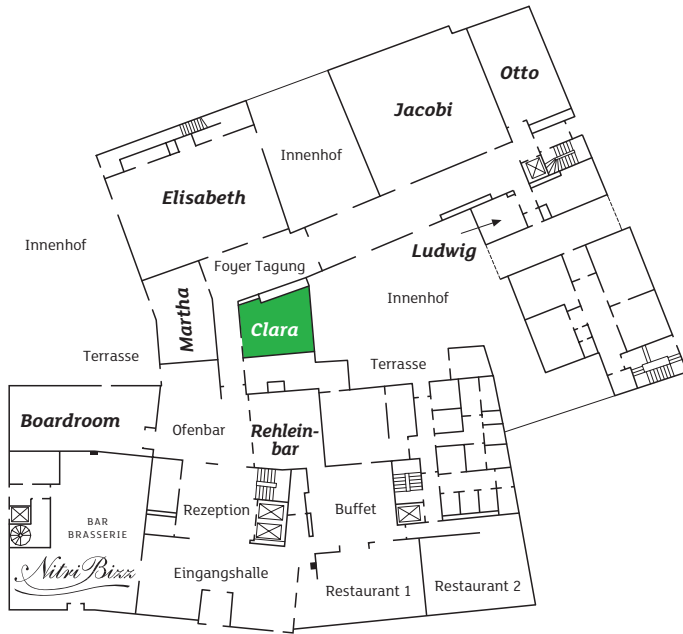
Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity										
Salon Otto Bereitstellungskosten 895,- € zzgl. MwSt.						Stuhlreihen <i>theater</i>	Parlament <i>parliament</i>	Blockform <i>block</i>	U-Form <i>u-shape</i>	Bankett <i>banquet</i>
Fläche m <sup>2</sup> <i>area</i>	Länge m <i>length</i>	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



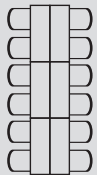
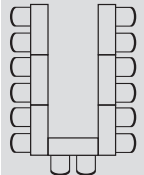

## Salon Martha



Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity					Salon Martha Bereitstellungskosten 695,- € zzgl. MwSt.					
Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-Form	Bankett	Fläche m <sup>2</sup> 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
30	22	16	16	16	55	9,80	5,70	3 m		

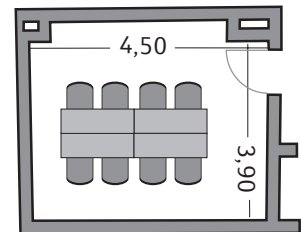
## Salon Clara



Bestuhlungsart – Personenzahl <i>Set up – seating capacity</i>										
Fläche m <sup>2</sup> <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>	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

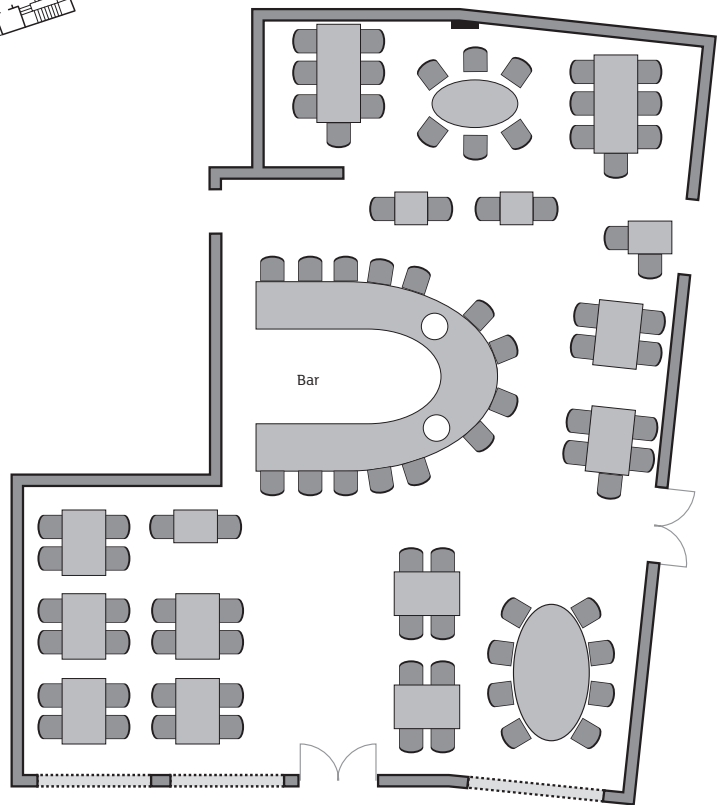


## Salon Ludwig



Bestuhlungsart – Personenzahl Set up – seating capacity					Salon Ludwig Bereitstellungskosten 150,- € zzgl. MwSt.					
Stuhlreihen	Parlament	Blockform	U-form	Bankett	Fläche m <sup>2</sup> 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>						
–	–	6	–	–	18	4,50	3,90	3 m	ja yes	Teppich carpet

## Bar & Brasserie Nitribizz

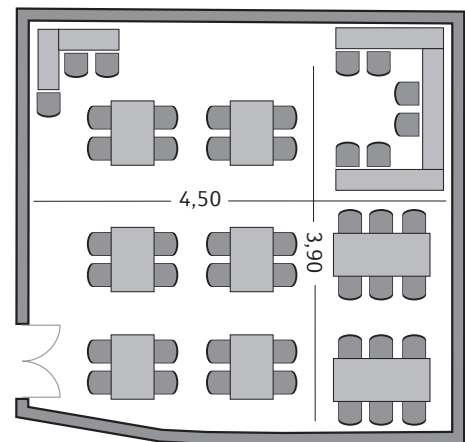
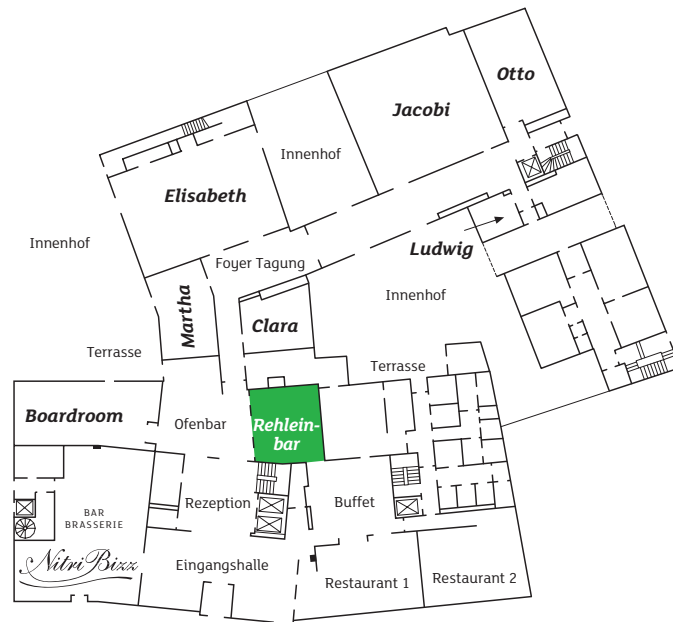


### Bestuhlungsart – Personenzahl

*Set up – seating capacity*

Stehimbiss	gesetztes Essen
100 Personen	80 Personen

## Rehleinar



### 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

**€ 77,00 (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 € 14,50 pro Person

### Veggi-Pause

Gemüsesticks mit Dip, Sojajoghurtauswahl mit Obst, Tomaten-Tofucarpaccio, Obstsmoothie im Weckglas, Gemüsesmoothie im Weckglas  
Aufschlag € 13,50 pro Person

### Fränkische Pause

Bratwurstbrötchen, Leberkäsebrötchen, Apfelstrudel mit Vanillesauce, leichtes & alkoholfreies Weißbier  
Aufschlag € 15,50 pro Person

### Englische Pause

Fingersandwiches mit Lachs, Thunfisch, Schinken und Gurke, Marmelade, Cream Cheese, Muffins  
Aufschlag € 17,50 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 Birnenorangenragout

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 Früchtelefilets  
Apfelkühle mit Vanilleeis

**ab 20 Personen; ab € 45,00 (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 € 45,00 (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

**€ 62,00 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

**€ 43,00 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

€ 90,00 (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

€ 127,00 (pro Person) mit Getränken

## Tagungsmenüs und leichte Mittag- oder Abendessen

### Menü „Aischgrund“

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

### Menü „Milano“

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

### Menü „Jakarta“

Thunfischtartar mit Wasabidip	<b>€ 17,50</b>
Lachs mit Pak Choi Gemüse und Basmatireis	<b>€ 19,50</b>
Mango-Papaya-Mousse mit Schokosauce	<b>€ 9,00</b>
	<b>€ 46,00</b>

### Vegetarisch-Veganes 3-Gang-Menue

(stellen Sie sich Ihre Gänge selbst zusammen)

#### Vorspeise

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

#### Suppe

Karotten-Ingwersuppe	<b>€ 8,50</b>
Petersilien-Kokoscappuccino mit Brotchips	<b>€ 8,50</b>

#### Hauptgang

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

#### Desserts

Früchtefilets mit Blutorangensorbet	<b>€ 12,00</b>
Karamalisierte Papaya-Mangowürfel mit Cassissorbet	<b>€ 12,00</b>

mit Suppe **€ 43,00**  
mit Vorspeise **€ 47,50**



## Menüs für den klassischen, eleganten Abend

<b>Gedeck 1</b>	<b>€ 44,50</b>	<b>Gedeck 3</b>	<b>€ 87,00</b>
Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	<b>€ 9,50</b>	Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senfdillsauce an Rucola-Sprossensalat	<b>€ 13,00</b>
Gefülltes Schweinefilet an Bratenjus, Gemüse der Saison, Kartoffelauflauf	<b>€ 23,50</b>	Tomatenessenz mit Basilikumnocken	<b>€ 9,50</b>
Duett von dunklen und weißen Schokomousse mit Vanilleeis und Früchtoppurri	<b>€ 11,50</b>	Gegrillte Riesengarnelen auf Papardelle in Curryschaum	<b>€ 15,50</b>
<b>Gedeck 2</b>	<b>€ 59,00</b>	Crepinette vom Rehrücken an Preißelbeersahne mit Gemüse- körbchen und Schupfnudeln	<b>€ 34,50</b>
Trilogie vom Seeteufel an Salatbouquet mit Himbeervinaigrette	<b>€ 16,50</b>	Dessertteller „Holiday“ (Mocca-Pannacotta, weißes Schokoladenmousse, Tiramisu, Cassissorbet, Früchte)	<b>€ 14,50</b>
Medaillons von Kalb und Rind an Barolosauce, Zucchini Gemüse, Rosmarinkartoffeln	<b>€ 30,00</b>		
Dreierlei Fruchtsorbets an dunkler Schokoladen- sauce mit Mango-Papayaspalten	<b>€ 12,50</b>		

## und dann noch einfach fränkisch... unser Festtagsmenü

Variationen vom geräucherten Karpfen, Waller, Forelle an Feldsalat und Apfelkren	<b>€ 15,50</b>
Fränkische Festtagssuppe (Leber-, Grießklößchen, Pfannkuchenstreifen)	<b>€ 9,00</b>
Ofenfrische Schäufele mit Kartoffelklößen, Bayrisch Kraut oder gemischtem Salat	<b>€ 21,50</b>
oder Knusprige Bauernente mit Rotkohl und Kartoffelklößen	<b>€ 24,50</b>
Apfelküchle mit Vanilleeis	<b>€ 8,00</b>
oder Bayrisch Crème mit Aprikosenmark	<b>€ 8,00</b>
mit Schäufele	<b>€ 54,00</b>
mit Ente	<b>€ 57,00</b>

## **Buffet „St. Jakob“**

### **Das Buffet für Ihre Firmen- oder Familienfeier**

**ab 30 Personen, im separaten Raum**  
**€ 63,00 (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, € 58,00 (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)  
€ 61,00 (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, € 72,50 (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 Autobahndeckung 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 € 14,00

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.