



Gasthof zum  
**YACHT**  
HAFEN  
Am Schloßberg 02  
06198 Salzmünde  
[www.yachthafen-salzmuede.de](http://www.yachthafen-salzmuede.de)  
gasthof@yachthafen-salzmuede.de  
Tel: 034609-20202

**Veranstaltung am** \_\_\_\_\_  
**Anlass** \_\_\_\_\_  
**Name, Anschrift** \_\_\_\_\_

**Telefon / E-Mail** \_\_\_\_\_  
**Personenanzahl** \_\_\_\_\_  
**Blumenschmuck** \_\_\_\_\_

**Tischdeko** \_\_\_\_\_

**Tafelform** **U-Tafel** \_\_\_\_\_  
**Fischgräte** \_\_\_\_\_  
**Blockform** \_\_\_\_\_  
**L-Tafel** \_\_\_\_\_  
**einzelne Tische** \_\_\_\_\_

**Aperitif zum anstoßen** \_\_\_\_\_  
**Beginn** \_\_\_\_\_  
**Wasserfl. auf den Tischen** \_\_\_\_\_  
**besondere Vereinbarungen** \_\_\_\_\_  
**Buffet:** **Aufbau:** \_\_\_\_\_ **Uhr** **Fertig:** \_\_\_\_\_ **Uhr**

**Torten/Kuchen/Gebäck:**  
**bestellen wir bei der Bäckerei**  
**Liesegang in Lieskau** \_\_\_\_\_  
**oder Schäl in Teutschenthal** \_\_\_\_\_

**bei eigenen mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Gedeck von 2,50€ pro Person, dieser Kuchen kann bei uns aus hygienischen Gründen nicht gekühlt werden**

**separate Getränkekarte, wird auf Wunsch von uns kostenfrei erstellt und gedruckt**

**Programm** \_\_\_\_\_  
**DJ, Musik** \_\_\_\_\_

**Anzahl der Gästezimmer:** **EZ:** \_\_\_\_\_ **DZ:** \_\_\_\_\_ **3BZ:** \_\_\_\_\_ **4BZ:** \_\_\_\_\_

**Zahlungsweise:** **Tag:** \_\_\_\_\_ **in bar:** \_\_\_\_\_ **per EC:** \_\_\_\_\_  
**Zimmer mit:** \_\_\_\_\_ **Zimmer separat:** \_\_\_\_\_  
**Datum:** \_\_\_\_\_ **Unterschrift:** \_\_\_\_\_

- \*alle Zutaten werden aus frischen Produkten in unserem Haus zubereitet**
- ausgenommen sind einige Sättigungsbeilagen und Gemüsebeilagen wie Erbsen, Bohnen und Mais**
- \*Buffets dürfen nach HACCP Verordnung nicht länger als drei Stunden warmgehalten werden, bei Mitnahme der Speisen tragen wir bei falschem Transport und Lagerung keinerlei Haftung**
- \*wir kalkulieren mit ca. 240 Gramm Warmanteil und je 200 Gramm Gemüse - und Sättigungsbeilagen pro Person**
- \*bei einer Personenanzahl von 15-25 wählen sie ca. drei verschiedene Warmanteile, dazu zwei - drei Kartoffel und Gemüse Beilagen aus**

### **Gemüse Beilagen**

- \*Rotkohl**
- \*Wirsingrahm**
- \*Schwarzwurzeln**
- \*Mischgemüse (mit Mehlschwitze)**
- \*Rosenkohl**
- \*bayrisch Kraut**
- \*Pilzpfanne**
- \*Gemüseschnitzel: (Tomaten, Zucchini, Aubergine in Parmesankruste)**
- \*gefülltes Gemüse: (Zwiebeln, Champignons oder Tomaten)**
- \*Gemüseplatte mit: Blumenkohl, Möhren, Brokkoli und geb. Champignons**
- \*Speckbohnen**
- \*Kohlrabi in Rahmsoße**
- \*Rahmchampignons**
- \*Buttermais**
- \*Bohnenbündel**
- \*Grillgemüse**

### **Sättigung Beilagen**

- \*Bratkartoffeln**
- \*Röstitaler**
- \*Butterkartoffeln (hausgemacht)**
- \*Klöße**
- \*Spätzle (hausgemacht)**
- \*Wildreis**
- \*Kartoffelstampf**
- \*Pommes**
- \*Kanarische Kartoffeln**
- \*Kroketten**
- \*kretanische Kartoffeln**
- \*Reis**
- \*Rosmarinkartoffeln**

## **Hausmannsküche**

### **Buffet 1**

- \* **Gemüsehackfleischbuletten**
- \* **gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch oder vegetarisch**
- \* **Königsberger Klopse**
- \* **Falscher Hase**
- \* **mit Hackmasse gefüllte Kohlroulade**
- \* **Senf Eier mit Karottenpüree**
- \* **Gemüse Hackfleischbraten**
- \* **Westerwalder Kartoffelkuchen**
- \* **Bauernpfanne**

**16,90 € pro Person**

### **Buffet 2**

- \* **Schweinegulasch mit Wurzelgemüse Paprika und Waldpilzen**
- \* **Semmelwurst mit Sauerkraut**
- \* **Hühnerfrikassee**
- \* **Schweine-Krustenbraten aus der Schulter in Portweinsauce**
- \* **Szegediner Kassler Gulasch mit Sauerkraut und Bratkartoffeln**
- \* **Pfanne aus der Geflügelleber mit Zwiebeln und Äpfel**

**18,90 € pro Person**

## **Klassisches Buffet**

### **Buffet 3**

- \* **Spanferkelbraten mit Meerrettichsoße**
- \* **Hähnchenbrust mit fruchtiger Mango-Currysoße**
- \* **Schweinerouladen in würziger Sahnesoße**
- \* **Bandnudeln in Basilikum Pesto und Garnelen**
- \* **Hähnchenbrust Caprese in Weißweinsahnesoße**
- \* **überbackener Feta/Hirtenkäse mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten**
- \* **Rindergulasch aus der Feuerschale**
- \* **Hähnchengeschnetzeltes mit Sahnesoße und Gemüse**
- \* **Lachsfilet auf Spinat-Gorgonzolasoße**
- \* **Grillplatte mit Steaks, Fleischspieße, Würstchen, Haxen, Chicken Wings und Spare Ribs**
- \* **Schnitzel/Steak/Platte:**  
überbacken mit: **Spinat und Feta, Camembert mit Preiselbeeren und Caprese**
- \* **Cordon Bleu vom Schwein**

**Preis pro Person 23,90 €**

## **Buffet 4**

- \* **Wildgulasch mit Wurzelgemüse und Waldpilzen in Portweinsoße**
- \* **Wildschweinbraten, aus der Keule, in Rotwein/ Preiselbeerssoße  
wahlweise auch vom Reh (frisch vom Jäger)**
- \* **Schweinefilet im Bacon Mantel in feiner Champignoncremesoße**
- \* **Roulade aus Zander und Lachsfilet in Kräuterweißweinsoße**
- \* **Kalbsbraten mit Honig-Senfkruste**
- \* **Tafelspitz in Meerrettichsoße**
- \* **Rinderroulade in Portweinsoße**

28,50 € pro Person

---

***Bitte wählen sie zu ihrem Buffet die Gemüse und  
Sättigungsbeilagen  
von Seite 2 aus***

## **Suppen**

**zusätzlich wählbar**

**Anzahl:** \_\_\_\_\_

- \* **Gulaschsuppe**
- \* **Gurkencremesuppe**
- \* **fruchtige Tomatensuppe mit Feta**
- \* **Knoblauchcremesuppe**
- \* **fruchtige Tomatensuppe**
- \* **Bouillabaisse**
- \* **Möhren-Ingwersuppe**
- \* **französische Zwiebelsuppe**
- \* **Cheddar Brokkoli Suppe**
- \* **Kürbissuppe (Saisonbedingt)**
- \* **Champignoncremesuppe**
- \* **Möhren Mango Suppe mit Kokos**
- \* **Spargelsuppe (saisonbedingt)**
- \* **Zucchini-suppe mit Chorizo**

5,90 € pro Person

---

## Salate

**zusätzlich wählbar**

**Anzahl:** \_\_\_\_\_

- \*Geflügel Curry Salat
- \*bunter Rettich Salat
- \*Glasnudelsalat mit Erdnüssen
- \*Spargel Erdbeersalat (saisonal)
  - \*italienischer Nudelsalat
- Pinienkerne
- \*Krabbencocktails
- \*Speckbohnen Salat mit Tomaten
- \*Radicchio Spinatsalat mit Speckvinaigrette, Feta und Oliven
- \*Spinat Süßkartoffel Salat mit Walnuss Pesto
- \*sautierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella
- \*Schopskasalat
- \*mediterraner Kartoffelsalat
- \*Bloody Mary Salat
- \*Melonen Nudel Salat mit Feta
- \*Brokkoli Salat mit
- \*warmer Speck Kartoffel Salat

pro Person

6,50 €

## Dessert in Gläser

(es werden 2 Gläschen pro Portion gerechnet)

**zusätzlich wählbar**

**Anzahl:** \_\_\_\_\_

- \*Quarkspeise mit frischem Obst
- \*Tiramisu
- \*Mousse: Vanille, au Chocolat, Cappuccino, Zitronen-Joghurt
- \*Kefir Sahne Schichtcreme mit frischen Beeren
  - \*Himbeer-Quark Törtchen
- \*Rote Grütze mit frischen Beeren und Anis
- \*Erdbeer Kokos Quark mit Haferkekse
- \*Schwarzwälder Creme
- \*Oreo Cheesecake

Person

4,90 € pro

\*Obstplatte (ab 10 Personen)

**4,90 € pro**

**Person**

**Kalte Platten zusätzlich wählbar  
(ab 15 Personen)  
Wir rechnen 150 Gramm pro Person**

**Gemischte Wurstplatte      Anzahl: \_\_\_\_\_**

**Kassler, Schweinebraten,  
versch. Sorten Schinken und Salami,**

**7,90 € pro Person**

---

**Gemischte Käseplatte      Anzahl: \_\_\_\_\_**

**französischer Weichkäse, geräucherter Mozzarella,  
Frischkäsepralinen, Bergkäse, Ziegenkäse, holländischer Käse,  
Edelschimmelkäse, Bauernkäse und vieles mehr  
Garniert mit frischem Obst**

**9,50 € pro**

**Person**

**Gemischte Fischplatte      Anzahl: \_\_\_\_\_**

**Räucherfisch, Lachs, Sprotten, \_\_\_\_\_**

**Matjes, Heringsfilet, Rollmops, Surimi,**\_\_\_\_\_

**10,50 € pro Person**

---

**Gemischte Hausschlachteplatte      Anzahl: \_\_\_\_\_**

**Wellfleisch, Kochklopse, Schinken, Schmalzkugeln  
Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Knackwurst, Schwartenwurst**

**11,90 € pro Person**

**Hackepeter vom Schwein und Kalb auf Zwiebelbett je Kilo**

**11,90 €**

---

**Gemischte  
Anzahl: \_\_\_\_\_**

**Schinkenplatte**

**Bresaola, Serranoschinken,  
Parmaschinken, Kochschinken  
Italienischer Landschinken., Schwarzwälder, Lachsschinken**

**14,90 € pro Person**

---

**Gemischte Fischplatte      Anzahl: \_\_\_\_\_**

**Cravedlachs, Tatar vom Lachs und Matjes, Aal, Muscheln, Scampi,  
Gambas, Steinofenforelle, Lachsrollen, Schillerlocken, Hummer,**

**15,50 € pro Person**

---

**Gemischte Fleischplatte**

**Anzahl:** \_\_\_\_\_

**Roastbeef, Wildbraten, Zunge (vom Rind oder Schwein)  
Pasteten, Wachteln**

**16,20 € pro Person**

---

**Brot/Brötchenkorb: Partybrötchen, Käsebrötchen, ... verschiedene Brote  
verschiedene Baguette** \_\_\_\_\_

**Buttertraube oder Rose:**  
\_\_\_\_\_

**inclusive**

---

**Wählen Sie Ihr Schaustück:**

<b>Schaustück:</b>	<b>Wildschweinkeule</b>	<b>3,5 kg</b>	<b>ab 90,00 €</b>
	<b>Spanferkel</b>		<b>ab 130,00€</b>
	<b>Eisbombe</b>		<b>ab 45,00€</b>

