



Altes Badehaus

Hotel & Restaurant • Bad Dürrenberg

Sehr geehrte Damen und Herren, verehrter Gast,

unsere Fest- und Bankettmappe ermöglicht Ihnen einen Überblick über die Leistungen unseres Hauses. Sie gibt Ihnen die Möglichkeit der Vorausplanung Ihrer Veranstaltung oder Festes.

Es handelt sich dabei um eine Fülle von Anregungen, die wir in einem persönlichen Gespräch detailliert mit Ihnen besprechen - gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche. Sie werden sehr schnell merken, Hotel Restaurant „Altes Badehaus“ hat weit mehr zu bieten als nur Essen und Trinken.

Das Haus und der Garten sind ein Erlebnis und deshalb auch in Stil, Preis und Leistung nicht immer vergleichbar.

Wir freuen uns, wenn wir Ihre Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Jubiläum, Tagung oder Produktpräsentation in unserem Hause für Sie organisieren können.

Ihr Team vom Alten Badehaus



Büffett



Plattenservice



Menü



Büfettvorschlag 1

Tomatencremesuppe

Auswahl verschiedener Käsespezialitäten

Aufschnittsplatte von Braten, Schinken und Salami

Brot und Brötchen Korb

Butterfigur

Chefsalat mit zweierlei Dressings

Schnitzel Variation

(mit Tomate mit Käse und Ananas mit Käse überbacken ,Natur)

knusprige Hähnchenschenkel

Kasslerbraten

Sauerkraut ,Kaisergemüse

Kroketten ,Kartoffeln

Schokopudding mit Vanillesoße

Götterspeise mit Fruchtmouse

Preis pro Person 19,80€

Büfettvorschlag 2

Tomaten-Mozzarella-Platte mit Olivenöl und Balsamicoessig

Schinkenvariation mit Melone und Spargel

gefüllte Eier mit Kaviar garniert

Hirtensalat mit Fetakäse

Nudelsalat mit Hackbällchen

bunter Blattsalat mit zweierlei Dressing

gebratene Schweinemedailons Natur und in Schinkenmantel

Lachsfiletgratin nach Florentiner Art

Putenbrustgeschnetzertes mit Curry und Ananas

Bohnen im Speckmantel, Kaisergemüse

Kartoffelgratin ,Kroketten ,Wildreismischung

Mousse au Chocolat

Beerengrütze mit Vanillesoße

exotische Obstplatte

Preis pro Person 25,80€

Rustikales Büfett

Scharfes Goulaschsüppchen

rustikale Käseplatte

Schlachteplatte

(mit Sülze ,Knackwurst, Leberwurst und Blutwurst)

Bauernbrotkorb

(Bauernbrot, Zwiebelbrot, Sonnenblumenkernbrot)

Butter und Griebenschmalz

Bohnensalat ,Weißkrautsalat, Wurst und Käsesalat

Rinderschmorbraten

gebraten Hähnchenbrust Variation

(Natur, im Schinkenmantel und mit Tomaten Käse überbacken)

Krustenbraten

Sauerkraut, Rotkraut, Speckbohnen

Kartoffeln, Klöße ,Herzogin

Schokopudding mit Vanillesoße

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person 25,30€

Büfettvorschlag 3

Auswahl verschiedener Antipasti Spezialitäten

Honigmelone im Schinkenmantel

Tomaten-Mozzarella-Platte mit Olivenöl und Balsamico Essig

Lachs-Spinat-Terrine auf Rucola und Honig-Senf-Dressing

Farfallesalat mit gebraten Hähnchenbruststreifen

Lasagne mit Tomaten-Hackfleischsoße

Piccata Milanese von der Putenbrust

gebratene Schweinelende

Neptunpfanne mit verschiedenen Meeresfrüchten

Rosmarinkartoffeln, Tomatenreis, Penne, Herzogin

gefüllten Champignon Köpfe mit Hack und Käse überbacken

Romanesco,

Tiramisu

Zitronenmousse auf roten Beeren

Preis pro Person 29,90

Büfettvorschlag 4

Soljanka

Schinkenauswahl mit Melone und Spargel

dazu fruchtige Käsespieße

gefüllte Eier raffiniert garniert

Nudelsalat mit Hackbällchen

Kartoffelsalat, Schüttelgurkensalat

Partybrötchen

Butterfigur und Kräuterbutter

Schnitzel Variation

(mit Tomate mit Käse und Ananas mit Käse überbacken ,Natur)

Würstchenmix (Bernerwürstchen ,Igelchen und Roster)

gebratene Rippchen, Hähnchenwings

gebackene Blumenkohlköpfe, gefüllte Champignon Köpfe

Sauerkraut

Pommes ,Wedges,

Ketschup ,Majo ,Senf und Kartoffelcreme

Obstsalat

Beerengrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 24,80€

Schlemmerbüfett

Kartoffelsalat, Nudelsalat

Hirtensalat mit Fetakäse

Tomaten-Mozzarella-Platte mit Olivenöl und Balsamico Essig

gebratene Rippchen, Mini Schweinehaxen

Würstchenmix, Balkanspieße,

Hähnchen Spieße, Schaschlik

Fisch mit Gemüse in Alufolie

Backkartoffel mit Kräuterquark, Wedges, Bratkartoffeln

viele verschiedene Dips

Schokobrunnen

mit verschieden Früchten

Preis pro Person 22,60€

Warmes Büfett

Waldpilzcremesuppe

Goulasch vom Rind und Schwein

gebraten Schweinemedailon Natur und im Speckmantel

Hähnchen Spieße

Lachs nach Florentiner Art

Klöße, Herzogin, Kartoffelgratin

Rotkraut, Speckbohnen, Kaisergemüse

Preis pro Person 19,90

** * **

Hochzeitssuppe

Putenbrustgeschnetzeltes mit Curry und Ananas

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

gebratenes Seelachsfilet Nomadin

Romanesco ,Speckbohnen

Kartoffeln, Kroketten ,Wildreismischung

Preis pro Person 15,40

Teller und Plattenmenüs

Hier können sie sich ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Wir stehen Ihnen bei ihrer Entscheidung gern immer zur Verfügung.

Kalte Vorspeisen:

- *kleiner Beilagensalat*
- *Antipasti*
- *Honigmelone im Schinkenmantel*
- *Tomaten-Mozzarella*
- *Bruschetta*
- *Lachs-Spinat-Pastete auf Rucola und Honig-Senf-Dressing*
- *Schweinesülze mit Remoulade*
- *Räucherlachs an Kartoffelrösti*
- *Roastbeef mit Meerrettichsoße*
- *Kochschinken mit Spargel*

Suppen

- *Klare Brühe mit verschiedene Einlagen*
- *mit Eierstich*
- *Eierkuchenstreifen*
- *Gemüse*
- *Fleischklöße*

- *französische Zwiebelsuppe*

- *Waldpilzcremesuppe*

- *Tomatencremesuppe*

- *Suppen der Saison z.B. Spargelcreme, Kürbis-Curry-Cremesuppe*

Fleisch und Fisch

vom Schwein:

- *Schnitzel (Wiener Art, Jäger Art, Tessiner Art)*
- *Schweinelende
als Braten
oder als Schweinemedallion Natur gebraten
und in Speckmantel*
- *Schweinebraten
Krustenbraten
Kassler*
- *Mini Schweinehaxen*
- *gebraten Rippchen*
- *Schaschlik*
- *Schweinerouladen*
- *Schweinegeschnetzeltes*

vom Rind:

- *Rinderbraten
Rinderschmorbraten
Tafelspitz*
- *Rindergoulasch*
- *Rinderroulade*
- *Rumpsteak*
- *Rinderfilet*

vom Geflügel:

- *Hähnchenbrust (Natur, im Schinkenmantel ,mit Ananas und Käse überbacken ,mit Tomate und Käse überbacken)*
- *Putengeschnetzeltes*
- *Hähnchen Spieße*
- *Piccata Milanese von der Putenbrust*
- *nach Saison Gänsekeule und Entenbrust*

vom Wild (Saison bedingt):

- Wildschweinbraten
- Wildgoulasch
- Hasenragout
- Hirschbraten
- Rehrücken

vom Fisch :

- Lachsfilet
gebraten,
nach Florentiner Art
- Seelachsfilet
gebraten
gefüllte nach Normandie
paniert
- Forelle
nach Müllerin Art
gefüllt mit Gemüse

Sättigungsbeilage:

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Wildreismischung
- Kroketten
- Pommes
- Herzogin
- Wedges
- Verschiedene Nudelarten

warmes Gemüse

- *Blumenkohl (Natur, paniert)*
- *Romanesco*
- *Speckbohnen*
- *Bohnen im Speckmantel*
- *Erbsen*
- *Möhren*
- *Spargel (Saison)*
- *Brokkoli*
- *Rosenkohl*
- *Champignon*
- *Waldpilzragout*
- *Kaisergemüse*

Dessert

- *Pfirsich Melba*
 - *Mousse au Chocolat*
 - *Zitronenmousse auf roten Früchten*
 - *Tiramisu*
 - *Obstsalat*
 - *Schokoladenpudding mit Vanillesoße*
 - *Rote Grütze mit Vanillesoße*
 - *Apfelstrudel mit Vanillesoße oder mit 1 Kugel Eis*
 - *Eis in verschieden Sorten*
-
- *Käsebrett*
 - *Käse-Obst-Spieße*

Tellermenü Vorschlag 1

Tomatencremesuppe

Schnitzel „Wiener Art“

mit Kaisergemüse und Kroketten

oder

Panierter Seelachs

mit Wildreismischung und Senfsoße

Pfirsich Melba

Preis pro Person 15,30 €

Tellermenüvorschlag 2

Antipasti

Schweinemedallion

mit Speckbohnen und Kroketten

oder

gebraten Hähnchenbrust

mit Kaisergemüse und Kartoffeln

Tiramisu

Preis pro Person 16,10€

Plattenservicevorschlag 1

kleiner Beilagensalat

Rinderschmorbraten, Krustenbraten,

Hähnchenbrust Variation

Rotkraut, Kaisergemüse, Pilzragout

Klöße, Kartoffeln, Herzogin

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Käsebrett

Preis pro Person 17,30 €

Plattenservicevorschlag 2

Französische Zwiebelsuppe

Schweinelendenbraten,

Rindergoulasch ,gebratenes Lachsfilet

Kaisergemüse, Rotkraut, Speckbohnen

Kroketten ,Klöße, Wildreismischung

Pfirsich Melba

Preis pro Person 15,80€

Canapès

... mit rohen Schinken

...mit Lachsschinken

...mit Salami Variation

...mit Schweinebraten

...mit Roastbeef

...mit Hähnchenbrust

...mit Räucherlachs

...mit geräucherter Forelle

...mit Schnittkäse

...mit Räucherkäse

...mit Kräuterfrischkäse

Jeder Canapé wird liebevoll und passend ausgarniert.

Preis pro Stück 1,90€

Belegte Brötchen

- ...mit Kochschinken*
- ...mit rohen Schinken*
- ...mit Jagdwurst*
- ...mit Bierschinken*
- ...mit Krustenbraten*
- ...mit Salami Variation*
- ...mit Schweinebraten*
- ...mit Schnittkäse*
- ...mit Räucherkäse*

Jede Brötchen wird liebevoll und passend ausgarniert.

Preis pro Stück 1,50€



Kaffee&Kuchen

Kaffeetafel

Sie suchen sich den Kuchen bei uns aus

Die von uns gestellten Kuchen werden im ganzen Stücken verrechnet.

Unsere Kuchenauswahl

Blechkuchen

- Gefüllter Streuselkuchen
- Apfel-Rosinen-Schnitte
- Kirsch-Streusel-Schnitte
- Quarkkuchen
- Mohnkuchen
- Schoko-Kokos-Schnitte

Pro Stück 1,80€

Sahneschnitten

- Donauwelle
- Schwarzwälder Kirsch-Schnitte
- Himbeer-Buttermilch-Schnitte
- Mandel- Bienenstich-Schnitte

Pro Stück 2,00€

Sahnerollen (nur im Ganzen)

- *Kakao-Cremerolle*
- *Zitronen-Cremerolle*
- *Erdbeer-Sahnerolle*

Pro Rolle 17,50€

Torten (nur im Ganzen)

- *Eierlikör-Torte (auf Wunsch mit Beschriftung)* 26,50€
- *Schwarzwälder-Kirsch-Torte* 26,50€
- *Erdbeer-Sahne-Torte* 26,50€
- *Himbeer-Käse-Torte* 24,00€
- *Buttercreme-Torte (je nach Geschmacksrichtung)*

Kuchen im Ganzen (rund)

- *Quarkkuchen* 16,00€
- *Mohnkuchen* 16,50€
- *Kirsch-Streusel-Kuchen* 17,00€
- *Pflaumen-Streusel-Kuchen* 17,00€
- *Apfel-Rührkuchen* 15,00€
- *Obstboden (Mandarine, Ananas, Pfirsich)* 14,50€

Sie bringen Ihren Kuchen selbst mit

Für mitgebrachten Kuchen und Gebäck verrechnen wir ein Tellergeld von € 2,00 pro Person

Sie bringen am Vortag oder am Festtag Ihre Kuchen vorbei. Wir schneiden die Kuchen für Sie auf und sorgen nach der Kaffeetafel, dass der restliche Kuchen nach Ihren Wünschen portioniert verpackt wird.

(Kuchenpäckchen für Omas, Opas etc.)

Wir bitten ausdrücklich darum, alle Platten, Tortenringe und Schüsseln deutlich und wasserfest zu kennzeichnen.

Bei zu heißen Temperaturen bitten wir in Ihrem Interesse auf Sahnetorten weitgehendste zu verzichten.

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee¹⁰⁾</i>	<i>EUR 1,40</i>
<i>Kännchen Kaffee¹⁰⁾</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Espresso¹⁰⁾</i>	<i>EUR 1,60</i>
<i>Doppler Espresso¹⁰⁾</i>	<i>EUR 3,20</i>
<i>Cappuccino¹⁰⁾</i>	<i>EUR 2,10</i>
<i>Latte Macchiato¹⁰⁾</i>	<i>EUR 2,30</i>
<i>Milchkaffee¹⁰⁾</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>EUR 2,10</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>EUR 1,40</i>
<i>Kännchen Tee</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Kaffeekanne (c.a. 8 Tassen)</i>	<i>EUR 8,00</i>



Getränke



Wein & Sekt

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	0,25l	EUR 1,50
<i>Coca Cola</i> ¹⁰⁾ , <i>Fanta</i> ,	0,3l	EUR 1,60
<i>Sprit</i> ^{5,2)}	0,5l	EUR 2,80
<i>Ginger Ale</i> ²⁾	0,2l	EUR 1,70
	0,4l	EUR 3,20
<i>Apfelschorle</i>	0,2l	EUR 1,50
	0,4l	EUR 3,00
<i>Bitter Lemon, Tonic</i> ²⁾	0,2l	EUR 1,70
<i>Säfte</i>	0,2l	EUR 1,70
	0,4l	EUR 3,40
<i>Orange, Apfel, Kirsch, Banane, Multi, Grapefruit)</i>		

Biere

<i>Erdinger Hefeweizen</i>	0,5ℓ	EUR 2,90
<i>Erdinger Kristall</i>	0,5ℓ	EUR 2,90
<i>Erdinger dunkel</i>	0,5ℓ	EUR 2,90
<i>Claustahler alkoholfrei</i>	0,33ℓ	EUR 2,20
	0,5ℓ	EUR 3,00
<i>Merseburger Kellerbräu</i>	0,5ℓ	EUR 3,00

Biere vom Fass

<i>Köstritzer Edelpils</i>	0,3ℓ	EUR 2,10
	0,5ℓ	EUR 3,00
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,3ℓ	EUR 2,10
	0,5ℓ	EUR 3,00

Spirituosen

<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Kümmerring</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Ramazotti²⁾</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Schierker Feuerstein²⁾</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Chantre</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Jim Beam²⁾</i>	<i>2cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Jack Daniels²⁾</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>EUR 3,20</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Campari²⁾</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,60</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,60</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Malteserkreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Becherovka</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Wilthener Goldkrone</i>	<i>2 cl</i>	<i>EUR 1,60</i>



Tischdeko
Unterhaltung

Weitere Ausstattung

Nicht nur gutes Essen, sondern auch der entsprechende Rahmen ist für Ihr Fest wichtig. Daher können Sie Ihre Tafel individuell gestalten.

Wir halten für Sie eine große Auswahl an Tischbändern und Servietten bereit, aus denen Sie sich Ihre Lieblingsfarben aussuchen können.

Tischdekoration:

Tischdecken

Stoffservietten

Menükarten,

Kerzen,

farbige Servietten, Tischband kostenfrei

Stuhlhussen (cremefarben) 3,50€ pro Stuhl

Blumenschmuck für die Tische

Tischschmuck - pro Gesteck

5,00€ - 30,00€

(je nach Größe und Blumenwahl)

Sie können für Blumenschmuck auch selbst sorgen!

dann bitte beachten: (Tischgröße 80 x 1,20)

Musik

Zu Ihrer Unterhaltung steht kostenlos eine Musikanlage bereit wo Sie Radio und Originale CDs anhören können.

Wir bieten auch eine große Auswahl an verschiedenen Hits.

Auf Wunsch kümmern wir uns auch um einen DJ oder Alleinunterhalter.

Preise auf Anfrage.

Natürlich ist für Ihren eigenen DJ steht's ein Platz reserviert.