

Tradition
seit
200 Jahren

Hochzeit feiern & tanzen

FÄHRHAUS
Events Hotel Catering

Kirschenland

Das Traditionshaus an der Elbe ist der perfekte Ort für Ihre ganz besondere und unvergessliche Veranstaltung.



Buffetvorschläge

zzgl. MwSt. und Bedienung

„Buffet Germania“

Salate

Salate der Saison im Pokal
American-, Joghurt- und Italian-Dressing
Porree - Ananasrahm, Gurken in Dillsahne
Tomatensalat, Wachsbohnensalat, Selleriesalat
Zuckermais, Krautsalat

Hauptgang

Hähnchenbrustfilet - Curry-Ananassauc
Jungschweinenacken in Kräuterkruste - Rahmsauce
Kaisererbsen, Fingermöhrrchen
Blumenkohlröschen
goldgelbe Bratkartoffeln, Gratinkartoffeln
frische pochierte Champignons in Sahnesauce

Dessert

Vanilleeisbombe illuminiert
a la Traumschiff
- heiße Sauerkirschen -

ab 25 Personen
Preise pro Person

16,10 €
(Suppe gegen Aufpreis)



„Buffet Altes Land“

Salate

Salate der Saison im Pokal, American Dressing
Joghurt Dressing, Italian Dressing
Porree - Ananasrahm, Gurken in Dillsahne
Tomatensalat, Wachsbohnenalat
Selleriesalat, Zuckermais, Krautsalat

Hauptgang

Medaillons vom Jungschweinefilet - Sauce Béarnaise
Hähnchenbrust - Curry-Ananassaucce
Rinderschmorbraten - Rahmsauce
Fingermöhrrchen, Kaisererbsen, Prinzessbohnen
Kroketten, Gratinkartoffeln
frische pochierte Champignons, Champignons in Sahnesauce

Dessert

Vanilleeisbombe illuminiert
a la Traumschiff
- heiße Sauerkirschen -

Potpourri diverser Käsevariationen aus Europa
Radieschen - Nüsse - Trauben - Oliven

Brotkorb „Backparadies“

ab 25 Personen
Preise pro Person
18,90 €
(Suppe gegen Aufpreis)



„Buttet Jork“

Salate

Salate der Saison im Pokal, American Dressing
Joghurt Dressing, Italian Dressing
Porree - Ananasrahm, Gurken in Dillsahne
Gurkensalat mariniert, Tomatensalat, Wachsbohnenalat
Selleriesalat, Zuckermais, Krautsalat

Aus der Räucherammer

Seiten vom Ostseelachs - Sahne- und Zitronenmeerrettich
erlengeräucherte Bachforelle - Preiselbeermeerrettich

Hauptgang

Medaillons vom Jungschweinefilet – Sauce Béarnaise
Hähnchenbrustfilet - Curry-Ananassauce
Rinderschmorbraten - Rahmsauce
Fingermöhrchen, Kaisererbsen, Prinzessbohnen
goldgelbe Bratkartoffeln, Gratinkartoffeln
frische pochierte Champignons,
Champignons in Sahnesauce

Dessert

Vanilleeisbombe illuminiert
a la Traumschiff
- heiße Sauerkirschen -

Potpourri diverser Käsevariationen aus Europa
Radieschen - Nüsse - Trauben - Oliven
Brotkorb „Backparadies Old Germany“

ab 25 Personen
Preise pro Person
21,20 €
(Suppe gegen Aufpreis)



„Buffet Bella Italia“

Antipasti

Mozzarella mit Tomaten - Basilikum-Olivenöl
Lachs - Carpaccio
Melone „Andalusien“ mit Parmaschinken
Geschmorte Zucchini - italienische Sauce
eingelegter Schafskäse mit Oliven
gefüllte Oliven, Teufli, gefüllte Tomatenkörbchen

Hauptgang

Medaillons vom Jungschweinefilet - Rinderschmorbraten - Truthahnsteak
Sauce Béarnaise - Rahmsauce - Sauce Tomato Napoli
Gnocchi Gemüsepfanne vegetarisch
Kaisererbsen, Fingermöhrrchen, Blumenkohlröschen
Champignons in Sahnesauce
Tortellini - Spinat - Käse - Fleisch
Penne all' arrabbiata
Gratinkartoffeln

Dessert

Vanilleeisbombe illuminiert
a la Traumschiff
- heiße Sauerkirschen -

Brotkorb „Ciabatta“

ab 25 Personen
Preise pro Person
19,80 €
(Suppe gegen Aufpreis)



„Buffet vom Land zum Meer“

Antipasti

Mozzarella mit Tomaten - Basilikum-Olivenöl
Lachs – Carpaccio, Gebratene Zucchini - italienische Sauce
Melone „Andalusien“ mit Parmaschinken
eingelegter Schafskäse mit Oliven und Peperoni
gefüllte Tomatenkörbchen
Salate der Saison im Pokal, American-Dressing
Joghurt-Dressing, Italian-Dressing (zuckerfrei)

Aus der Räucherammer

Seiten vom Ostseelachs - Sahne - Zitronenmeerrettich
erlengeräucherte Bachforelle - Preiselbeermeerrettich

Kalte Speisen

Kingprawns
Graved Lachs - Schwedische Tunke, Kingprawns, Tiefseegarnelen
Matjes – Vollkornbrot - Zwiebelringe
Weinapfelmatjes „Kirschenland“ - Preiselbeermeerrettich
Schinkenröllchen mit Stangenspargel
Filetmedaillons auf Pfirsich, Tournedos auf Ananassockel
Thüringer Zwiebelmett auf Vollkornbrot
Gabelrollmöpfe, Waldorfsalat, Geflügelsalat „Hawaii“
Variationen mit russischen Eiern



Hauptgang

Jungschweinefiletbraten
Hähnchenbrustfilet
Rinderschmorbraten
Roastbeef
-Rahmsauce, Sauce Béarnaise-
Prinzessbohnen, Fingermöhrrchen, Kaisererbsen
Zanderfilet pochiert, Chablisschaum - Basmati - Safranreis
Gratinkartoffeln, goldgelbe Bratkartoffeln, Kroketten
frische Champignons in Butter geschmort
Calamares - Cocktailsauce

Dessert

Vanilleeisbombe illuminiert
- heiße Sauerkirschen -

Potpourri diverser Käsevariationen aus Europa
Radieschen - Nüsse - Trauben - Oliven

Obstetagére „Vitamine aus aller Welt“

Brotkorb „Backparadies Old Germany“

ab 40 Personen
Preise pro Person
26,90 €
(Suppe gegen Aufpreis)



Unsere Empfehlung für Sie

Pauschalpreise zzgl. Bedienung zzgl. 19% MwSt.

Empfang

Empfangsgetränke 1

Orangensaft, Sekt, Krombacher Pils vom Fass

pro Person

1,90 €

Empfangsgetränke 2

Prosecco, Mai-Tai, Krombacher Pils vom Fass, Apfelsecco, Orangensaft

2,95 €

Getränke

Getränkepauschale 1

Mineralwasser medium und still, Orangensaft, Apfelsaft,
 Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale,
 Krombacher Pils vom Fass, Krombacher Pils alkoholfrei
 Erdinger Weizen, Erdinger Weizen alkoholfrei,
 Apfelsecco, Sekt, Weißwein, Rotwein, Weißherbst
 Korn, Whisky, Wodka, Kirsch-Wodka

21,80 €

Getränkepauschale 2

Mineralwasser medium und still, Orangensaft, Apfelsaft,
 Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale,
 Krombacher Pils vom Fass, Krombacher Pils alkoholfrei
 Erdinger Weizen, Erdinger Weizen alkoholfrei,
 Apfelsecco, Sekt, Weißwein, Rotwein, Weißherbst
 Sherry, Korn, Kümmel, Whisky, Wodka, Kirsch-Wodka, Waldmeister Wodka
 Bacardi, Ouzo, Ramazzotti, Gin, Havana Club, Jägermeister
 Aperol, Jubiläumsaquavit, Sambuca

24,90 €



Varianten zum Austauschen oder Ergänzen

Nachfolgend finden Sie diverse Speisen, mit denen Sie Ihr Menü ergänzen oder Speisen austauschen können. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs.

Suppen

	pro Person
Lauchcremesuppe mit Fleischbällchen und Sahnehäubchen - am Tisch	3,10 €
Lauchcremesuppe mit Fleischbällchen und Sahnehäubchen - am Buffet	2,10 €
Champignonrahmsuppe mit Fleischbällchen und Sahnehäubchen - am Tisch	3,10 €
Champignonrahmsuppe mit Fleischbällchen und Sahnehäubchen - am Buffet	2,10 €
Tomatencremesuppe mit Fleischbällchen und Sahnehäubchen - am Tisch	3,10 €
Tomatencremesuppe mit Fleischbällchen und Sahnehäubchen - am Buffet	2,10 €
Currycremesuppe Apfelspalten und Sahnehäubchen - am Tisch	2,70 €
Currycremesuppe Apfelspalten und Sahnehäubchen - am Buffet	1,90 €
Spargelcremesuppe Fleischbällchen und Sahnehäubchen - am Tisch	3,10 €
Spargelcremesuppe Fleischbällchen und Sahnehäubchen - am Buffet	2,10 €
Pfifferlingrahmsuppe Sherrysahne - am Tisch	3,40 €
Pfifferlingrahmsuppe Sherrysahne - am Buffet	2,70 €
Doppelte Kraftbrühe Royal mit Spargelspitzen, Fleischbällchen und Eierstich - am Tisch	3,87 €
Doppelte Kraftbrühe Royal mit Spargelspitzen, Fleischbällchen und Eierstich - am Buffet (alternativ auch ohne Fleischbällchen)	2,77 €

Fleischsorten

Schwein

Altdeutscher Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen	0,70 €
Schweinefiletbraten	1,99 €
Medaillons vom Jungschweinefilet	1,99 €
Filetmedaillons im Bacon-Mantel	2,20 €
Medaillonschnitzel	ohne Aufpreis
Kasselerrücken	ohne Aufpreis
Schweinefiletbraten im Blätterteig	2,20 €
Honigkrustenbraten	ohne Aufpreis

Rind

Roastbeef	2,99 €
Rinderfiletbraten	3,78 €
Filet Wellington	4,18 €
Tafelspitz	ohne Aufpreis
Kalbsrückenbraten	3,10 €



<u>Geflügel</u>	pro Person
Truthahnsteak	ohne Aufpreis
Truthahnsteak mit Tomate Mozzarella überbacken	0,70 €
Gänsekeule	3,13 €
Gänsebrust	3,53 €
Flugentenbrust	3,53 €
Entenbraten (Brust und Keule entbeint)	3,53 €
geräucherte Puterbrust	ohne Aufpreis

<u>Wild</u>	
Hirschkalbsrückenbraten	4,04 €
Rehrücken	Tagespreis
Wildschweinrücken	Tagespreis

<u>Lamm</u>	
Lammrücken	4,53 €

Dessert

Dessert "Surprise", Stracciatella-Eis, Vanille-Eis, Mousse au Chocolate	1,20 €
Dessert "Surprise" s.o. mit Monogramm	1,60 €
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, Fliederbeercreude	1,70 €
Pfirsich Melba, halber pochierter Pfirsich, Vanille-Eis	0,50 €

Kaffee

Kaffee, Kaffee Hag, Tee	3,95 €
-------------------------	--------

Kuchen

Butterkuchen pro Stück	1,20 €
Butterkuchen soviel Sie mögen	3,90 €
Butterkuchen und Kirschbutterkuchen soviel Sie mögen	4,10 €
Butterkuchen und gefüllter Butterkuchen soviel Sie mögen	4,10 €

Torten

Schwarzwälderkirschtorte, Amerikatorte, Marzipannusstorte, Käsesahnetorte, Eierlikörtorte, Zitronentorte	Preis pro Torte / 16 Stück 49,50 €
--	---------------------------------------



Diverses

Grundpauschale 1 bis 100 Personen 239,17 €

Saalmiete, Hausdekoration, Menükarten, Tischband, Kerzen, Stoffservietten,
Platzteller

1 Hotelzimmer (DZ) Gastgeber

Grundpauschale 2 bis 150 Personen 398,17 €

Saalmiete, Hausdekoration, Menükarten, Tischband, Kerzen,
1 Hotelzimmer (DZ) Gastgeber

Grundpauschale 3 ab 151 Personen 559,17 €

Saalmiete, Hausdekoration, Menükarten, Tischband, Kerzen,
1 Hotelzimmer (DZ) Gastgeber

Bedienung

pro Stunde / 16,75 €

weiße Stuhlhussen pro Stück

2,80 €

Blumendekoration laut Rechnung der Gärtnerei

variiert nach Ihrem Bedarf

Kinder unter 6 Jahren ohne Berechnung

Kinder von 7 - 14 Jahren erhalten 50 % Rabatt

Musiker erhalten 50 % Rabatt



Allergenverzeichnis:

Bitte beachten Sie:

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind! Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!

Getreideprodukte (glutenhaltig)	-	A
Fisch	-	B
Krebstiere	-	C
Schwefeldiooxide und Sulfite	-	D
Sellerie	-	E
Milch und Laktose	-	F
Sesamsamen	-	G
Nüsse	-	H
Eier	-	I
Lupinen	-	J
Senf	-	K
Soja	-	L
Weichtiere	-	M
Erdnüsse	-	N

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen
(3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Süßstoff
(9) mit Süßstoff / bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle
(10) mit Phosphat (11) mit Nitritpökelsalz (12) mit Milcheiweiß
(13) mit Eiklar (14) mit Sahne