



## Unsere Empfehlung für einen Aperitif

Grillensee Jahrgangssekt  
Hausmarke  
(trocken)

Sekt Rotkäppchen  
(halbtrocken/trocken)

Palio Erdbeer-Secco  
(lieblich)

VinisionSprizz  
(erfrischend, fruchtig, herb)

2,90 €  
pro Glas 0,1 l



**Unser Grillensee-Arrangement „klassisch“**  
*(buchbar ab 20 Personen)*

Empfang der Gäste mit einem Glas Sekt  
*alternativ* für Kinder  
wahlweise Apfel- oder Orangensaft im Sektglas

Klassische Kaffeetafel inklusive Kaffee/Tee & Kakao  
mit frischem Blechkuchen

Buffet (Klassisches Buffet oder mediterranes Buffet)

**Arrangement-Preis:**

37,00 € pro Person  
18,50 € pro Kind (3-14 Jahre)  
Kinder von 0-2 Jahre kostenfrei



## **Unser Grillensee-Arrangement „Komfort“**

*(buchbar ab 20 Personen)*

Empfang der Gäste mit einem Glas Sekt  
*alternativ* für Kinder  
wahlweise Apfel- oder Orangensaft im Sektglas

Klassische Kaffeetafel inklusive Kaffee/Tee & Kakao  
mit frischem Blechkuchen

Buffet (Klassisches Buffet oder mediterranes Buffet)

inklusive folgender Getränke für 6 Stunden:

Mineralwasser, Orangen- und Zitronenlimonade, Cola, Säfte nach Angebot  
1 Sorte Weiß- und Rotwein, Sekt,  
Ur-Krostitzer Bier, alkoholfreies Bier, Hefeweizen

### **Arrangement-Preis:**

67,00 € pro Person  
33,50 € pro Kind (3-14 Jahre)  
Kinder von 0-2 Jahre kostenfrei



## **Unsere klassische Grillensee-Kaffeetafel**

Kaffeetafel inklusive Kaffee/Tee und Kakao  
und frischem Blechkuchen mit Schlagsahne

7,90 € pro Person

## **Unsere feine Grillensee-Kaffeetafel**

Kaffeetafel inklusive Kaffee/Tee und Kakao,  
frischem Blechkuchen, verschiedenen Frucht- und Sahneschnitten  
je nach Saison & Schlagsahne

9,90 € pro Person



## Unser klassisches Buffet

### Vorspeisen

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargelsalat  
Variation von Rinderzunge und Kassler mit Sahnemeerrettich  
Gemischter kalter Braten an hausgemachtem Essiggemüse  
Rauchfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrele  
Verschiedene Salate im Gläschen  
Butter und Brötchenauswahl

### Suppe

Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen  
*oder:*  
Broccoli-Crème-Suppe mit Schinkenstreifen

### Hauptgänge

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Champignonrahm  
*oder:*  
Maispoulardenbrust in Frischkäse-Kräutersauce  
*oder:*  
Geschnetzeltes von Rind in Cognacrahmsauce  
*oder:*  
Lachs und Zander auf Blattspinat und Limettensauce

### Beilagen

Hausgemachte Kartoffelplätzchen, Kroketten, Reis, feine Bandnudeln  
Zu allen Gerichten reichen wir saisonales Gemüse.

### Dessert

Mousse von heller und dunkler Schokolade an Ananassalat  
Obstplatte von heimischen und exotischen Früchten  
Warme Crêpes in Orangenlikör

Bitte wählen Sie 1 Suppe, 3 Hauptgerichte und 3 Beilagen aus.

Gern servieren wir Ihnen ein Rinderfilet am Stück gebraten an PommerysensaUCE.  
(Aufpreis: 2,50 € pro Person)

25,40 € pro Person



## Unser mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Antipasti – gegrilltes und gefülltes Gemüse  
Tomate-Mozzarella mit Rucola Pesto  
Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern  
Italienische Salami und Mortadella mit gehobeltem Parmesan  
Frische Melone mit Parmaschinken  
Muschelsalat mit Knoblauch  
Dipps und Ciabatta

### Suppen

Minestrone – italienische Gemüsesuppe  
*oder:*  
Zucchinicremesuppe mit Knoblauchcroutons

### Hauptgänge

Saltimbocca vom Schwein an Kräuternocchi  
*oder:*  
Piccata von der Pute auf Tomatenspaghetti  
*oder:*  
Lammkeulenbraten mit frischen Kräutern an Thymiankartoffeln  
*oder:*  
Gebratenes Kabeljaufilet auf Gemüse-Risotto

Zu allen Gerichten reichen wir saisonales Gemüse.

### Dessert

Stracciatellamousse auf Grappakirschen  
Panna Cotta mit Fruchtmark  
Hausgemachtes Tiramisu

Bitte wählen Sie eine Suppe und 3 Hauptgerichte.

25,40 € pro Person



## Unser sächsisches Buffet

### Vorspeisen

Erzgebirgischer Schinken mit Spreewaldgurken  
Wernsdorfer Forellencocktail  
Leberwurstpralinen auf Pumpnickel  
Harzer Käse mit roter Zwiebelkonfit  
Kalter Braten mit Joghurt-Remoulade  
Griebenschmalz, Brot und Brötchenauswahl

### Suppen

Waldpilzsuppe  
*oder:*  
Tomatencremesuppe mit Croutons

### Hauptgänge

Ofenfrische Spanferkelkeule in Kümmeljus  
*oder:*  
Zartes Hirschragout in Burgundersauce mit Pilzen  
*oder:*  
Schweinehaxe kross gebraten in Biersauce  
*oder:*  
Gebratenes Wallerfilet auf Meerrettichgemüse

### Beilagen

Kartoffelklöße, Kroketten, Reis, feine Bandnudeln  
Zu allen Gerichten reichen wir saisonales Gemüse.

### Dessert

Rote Grütze mit warmen Waffeln und Vanillesauce  
Salat von frischen Früchten  
Eisvariationen

Bitte wählen Sie eine Suppe, 3 Hauptgerichte und 3 Beilagen aus.

22,50 € pro Person



## **Unser Grill(en)-Buffet**

### Vorspeisen

Tomatensalat mit Basilikum-Pesto  
Gurkensalat mit Oliven  
Gegrilltes Gemüse in Tomatenöl  
Schwäbischer Kartoffelsalat  
Bunter Kartoffelsalat mit Sauerrahm  
Nudelsalat „Hausfrauen Art“  
Asiatischer Nudelsalat mit Sesam  
Tortellini-Salat mit Rucola und Parmesan

### Hauptgänge

Thüringer Bratwurst  
Schweinekammsteak in Kräuter- oder feurriger Marinade  
Hähnchenbrust in Soja-Ingwer  
Wildlachs in Folie  
Gefüllte Champignons mit Bacon  
Halloumi mit frischen Kräutern und Olivenöl  
Ofenkartoffel mit Tzatziki

Dazu reichen wir verschiedene Dips, Saucen, Baquette und Brötchen.

### Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Eis

21,00 € pro Person



## **Zu später Stunde**

Regionale Käseauswahl  
mit Weintrauben und Nüssen garniert  
Dazu reichen wir frisches Baguette.

*für 30 Personen:*

45,00 €

Fruchtige Eistorte  
mit Früchten und Sahne

*für 30 Personen:*

49,00 €

*für 60 Personen:*

79,00 €



## Unser Weinangebot:

### Weißweine 0,75 l

*Deutschland  
Saale-Unstrut*

Müller-Thurgau Q.b.A. – trocken 15,90 €  
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut e. G.  
Mild und blumig – mit herrlichem Geschmack nach reifen  
Äpfeln, Pfirsich und Ananas, mit einem herzhaften Hauch  
Muskat. Gefällig und harmonisch.

*Deutschland  
Rheinhessen*

Grauer Burgunder Q.b.A. – trocken 10,40 €  
Vinision  
Gehaltvoll, markant und mit einem kernigen Geschmack.  
Ausdrucksstark mit saftigen Aromen und einer leichten  
Mandelnote im Finale. Harmonisch und anregend

Scheurebe Q.b.A. – halbtrocken 10,40 €  
Vinision  
Ein verführerischer Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit.  
Anregende Nuancen von Pfirsich und Cassis.  
Lebendige Frische – Schluck für Schluck.

Kerner Spätlese – lieblich 11,90 €  
Weinheimer Sybillenstein  
Ein richtig fruchtiger Wein mit einer feinen und milden Art.  
Saftige Aromen verpackt in würzigen Nuancen in einer  
delikatsten Fruchtsüße.

*Frankreich*

Chardonnay Go East – trocken 11,90 €  
Ein frischer und süffiger Chardonnay – elegant und feinfruchtig  
mit den saftigen Aromen von Apfel, Aprikose, Ananas und einem  
Hauch Zitrus mit schmelzendem Geschmack.  
Rauchig – karamellig mit einer leichten Würznote.



## Roséweine 0,75 l

*Italien*  
*Piemont*

Monferato Chiaretto D.O.C. – trocken 10,90 €  
Cantine San Silvestro  
Rosiges Piemont – ein erfrischender Gaumenkitzler der besonderen Art. Herrlich blumig und fruchtbetont nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche im ausgewogenen Geschmack. Saftig und süffig mit schöner Länge – der Sommertrend.

*Spanien*  
*Navarra*

Basiano Rose Garnacha D.O.C. – trocken 10,40 €  
Bodegas Camp de Enanzo  
Ein typischer Rosé aus Navarra – kräftige Fruchtaromen  
Von Kirschen und Beeren paaren sich mit dezenten Würznoten zu einem süffigen Geschmackserlebnis.  
Lebendige Frische im langen Finale – Sommerlaune pur.



## Rotweine 0,75 l

### *Deutschland*

#### *Saale-Unstrut*

Blauer Zweigelt Q.b.A. – trocken 16,90 €  
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut e. G.  
Österreichs Paraderotwein mit deutscher Prägung.  
Mild und doch vollmundig – nachhaltig mit herrlichen  
Kirscharomen. Körperreich und ausdrucksstark.

### *Deutschland*

Go East Dornfelder Q.b.A. – trocken 10,40 €  
Samtig und fruchtig nach Kirsche und reifen Waldbeeren in  
einem vollmundigen Geschmack. Leichte Würznote in einem  
süffigen Trinkvergnügen.

### *Deutschland*

#### *Rheinhessen*

Blauer Portugieser Q.b.A. – halbtrocken 10,40 €  
Ingelheimer Kaiserpfalz  
Würzig und süffig. Herzhaft und angenehme mit vielschichtigen  
Aromen roter Beeren und delikaten Würznoten in einem milden  
Rotweinvergnügen.

### *Frankreich*

Cabernet Sauvignon Go East – trocken 10,90 €  
Ein unkomplizierter Cabernet – vollmundig und feinwürzig für  
einen anregenden Genuss. Schwarze Johannisbeere, Brombeere  
und ein Hauch Pflaume mit Anklängen von Kaffee und Kräutern  
In süßlichem Röstaroma. Süffig-saftiger Geschmack auf internationalem  
Niveau.

### *Italien*

Merlot Go East – trocken 10,90 €  
Ein moderner Merlot – samtig und vollmundig mit den saftigen  
Aromen von Erdbeere, Brombeere und Kirsche mit einer rauchig-  
würzigen Note im langen Finale.  
Unkompliziert und filigran – ein eleganter Genuss mit internationaler  
Finesse.

Weitere Weine auf Anfrage.



**Sekt, Prosecco 0,75 l**

„Grillensee“ Jahrgangsspekt  
Hausmarke  
trocken

13,40 €

Rotkäppchen Sekt  
halbtrocken/trocken

14,40 €

Palio Erdbeer-Secco  
lieblich

15,50 €

Palio Rosenblüten-Secco  
lieblich

15,50 €



## Unsere Preise für ein Getränkebuffet:

### ***Alkoholfreie Getränke***

Lichtenauer Mineralwasser 1,0 l (spritzig, medium, still)	2,80 €
Lichtenauer Apfelschorle 1,0 l	3,00 €
Lichtenauer Zitronenlimonade 1,0 l	2,90 €
Lichtenauer Orangenlimonade 1,0 l	2,90 €
Vita Cola 1,0 l	3,00 €
Vaihinger Säfte 1,0 l (Apfel, Orange, Banane, Kirsche)	4,50 €

### ***Biere***

Ur-Krostitzer Pilsner 0,5 l	2,50 €
Köstritzer Schwarzbier 0,5 l	2,50 €
Alkoholfreies Bier 0,5 l	2,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen 0,5 l (alkoholfrei, hell, dunkel)	3,00 €
Radler 0,5 l	3,00 €

### ***Spirituosen***

Nordhäuser Doppelkorn 1,0 l	25,00 €
Wilthener Weinbrand 0,7 l	25,00 €
Schierker Feuerstein 1,0 l	25,00 €
Baileys Original Irish Cream 1,0 l	35,00 €
Ramazotti 1,0 l	35,00 €

Weitere Getränke auf Anfrage.



**Die Bereitstellung unserer Räume werden wie folgt berechnet:**

1 Segment (53-54 m <sup>2</sup> )	=	100,00 € pro Tag
2 Segmente (106-108 m <sup>2</sup> )	=	200,00 € pro Tag
3 Segmente (160 m <sup>2</sup> )	=	300,00 € pro Tag

☞ Ab 24.00 Uhr wird ein Nachzuschlag in Höhe von 100,00 € pro Stunde erhoben.