



Unsere Empfehlung für einen Aperitif

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:

39,00 € pro Person
19,50 € 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:

69,00 € pro Person
34,50 € 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 Kräutergnocchi
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:

60,00 €

Fruchtige Eistorte
mit Früchten und Sahne

für 30 Personen:

65,00 €

für 60 Personen:

125,00 €



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
Cantine San Silvestro

10,90 €

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
Bodegas Camp de Enanzo

10,40 €

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

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 m²) = 100,00 € pro Tag

2 Segmente (106-108 m²) = 200,00 € pro Tag

3 Segmente (160 m²) = 300,00 € pro Tag

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