BANKETTMAPPE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

VIELEN DANK

Vielen Dank für IHR Interesse an unserer Gastfreundschaft.

Nachfolgend möchten wir IHNEN gern einen Einblick in unser Angebot geben. Wir würden uns freuen, mit IHNEN gemeinsam in einem persönlichen Gespräch IHR Wunschmenü oder Buffet zusammen zu stellen.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge sind immer abhängig von Jahreszeit und Verfügbarkeit der angebotenen Rohstoffe. Unsere derzeitigen Preise sind nicht verbindlich, da diese zur Zeit auf dem Markt stark variieren. Wir bitten um Ihr Verständnis.

ALLGEMEINES

À la carte Gerichte / Speisen	bis 15 Personen
Kleine Speisekarte / Auszugskarte	ab 15 Personen
Menüs zum Auftafeln	ab 10 Personen
3 bis 5 Gänge Menüs zur Wahl	bis 30 Personen
Buffets	ab 20 Personen

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

FINGERFOOD
CANAPÉS

FISCH
je Stück 2,50 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Matjesfilet an Dill-Mayonnaise

FLEISCH & GEFLÜGEL
je Stück 2,50 €

Gekochter Krustenschinken mit Ananas
Geflügelbrust mit Currycreme
Rauchschinken mit eingelegter Gurke

VEGETARISCH
je Stück 2,50 €

Tortenbrie mit Frucht
Gegrillte Zucchini mit Paprika
Kräutercreme mit gebratenem Champignon

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

FINGERFOOD
GLÄSCHENFOOD

Ein Fest der Sinne. Eine Gunst für den Gast und eine Auszeichnung für den Gastgeber. Mit unserem Gläschenfood haben wir das Außergewöhnliche für IHREN Empfang. Ob als Flying- oder repräsentatives Buffet serviert und präsentiert. Unser Gläschenfood wird für SIE attraktiv in kleinen Gläschen oder Porzellanschälchen serviert.

FISCH
je Stück 3,90 €

Zanderfilet mit Bulgursalat und Tomaten-Chutney
Gemüsesalat mit Graved-Lachs
Crevetten-Cocktail

FLEISCH & GEFLÜGEL
je Stück 3,90 €

Melonensalat mit Rauchschinken
Rindfleischcocktail mit Meerrettich
Geflügel-Kirschtomaten-Salat

VEGETARISCH
je Stück 3,90 €

Mariniertes Gemüse
Tomate-Mozzarella
Geeistes Melonensüppchen mit Minze
Gazpacho mit Chilifäden

SÜSSES
je Stück 3,90 €

Honigcreme mit Fruchtsalat
Mascarpone-Amaretto-Creme mit Mangosalat
Schokoladenmousse mit Himbeere
Panna Cotta mit Beeren-Ragout

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

FINGERFOOD
LÖFFELFOOD

VOM GOURMET-LÖFFEL je Stück 3,00 €

Ziegenkäse auf Tomaten-Basilikum-Kompott
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille-Salat
Kräutercreme mit Wachtelei und Kaviar

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

MENÜS
MENÜS ZUM AUFTAFELN

VORSPEISEN

Lachsvariation mit Zitronencreme und buntem Gemüsesalat	12,00 €
Kleiner Salat mit Orangen-Senf-Dressing und gerösteten Kernen	5,90 €
Marinierte Scheiben vom Rinderrücken mit Meerrettich-Mayonnaise und Rucola	12,00 €
Gemüse-Frischkäse-Terrine mit Bulgur-Salat	8,50 €
Lachs-Crêpes-Röllchen an kleinem Salat	9,50 €
Quiche der Saison mit buntem Salat	11,00 €
Vorspeise der Saison (Menükarte)	

SUPPEN

Rinderbouillon mit Pfannkuchen-Streifen und Wurzelgemüse	5,50 €
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich und Wurzelgemüse	5,50 €
Karotten-Ingwer-Süppchen mit mariniertem Lachswürfel	6,50 €
Gemüse-Creme-Süppchen mit Teigtasche	6,50 €
Fruchtiges Tomatensüppchen mit Kokos	5,50 €
Wildgulaschsüppchen	6,90 €
Süppchen der Saison (Menükarte)	

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

MENÜS
MENÜS ZUM AUFTAFELN

HAUPTGERICHTE
AUF WÄRMEPLATTEN SERVIERT
bis 20 Personen - 3 Gerichte

Braten Rind, Sauer, Hirschroulade, Wildschwein, Lamm, Schwein, Putenroll, Kassler	10,00 €
Fisch Zander mit Tomaten-Ragout, Rotbarsch auf Spinat, Lachs auf mediterranem Gemüse	10,00 €
Rinderzunge	8,00 €
Schweinefilet-Medaillons auf Rahmchampignons	10,00 €
Gebratene Maishähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	10,00 €
Ochsenbäckchen in Rotweinsauce	12,00 €
Schnitzelchen Schwein, Pute, Hühnchen, Kalb	9,00 €
Verschieden belegte Steaks au four, Hawaii, Rostbrätl, Champignons, Tomate-Mozzarella	9,00 €
Rinder-Bier-Gulasch	8,00 €
Bunte Gemüseplatte Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Möhren, Erbsen	4,00 €
Buntes Ofengemüse Paprika, Tomate, Zucchini, Champignons, Rote Zwiebeln	4,00 €
Gemüseplatte der Saison	4,00 €

BEILAGEN
IN SCHÜSSELN SERVIERT

Rotkohl	2,00 €
Sauerkraut	3,00 €
Saison-Pilze	5,00 €
Rahm-Champignons	3,80 €

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

MENÜS
MENÜS ZUM AUFTAFELN

BEILAGEN
IN SCHÜSSELN SERVIERT

Kartoffeln	1,20 €
Knödel	1,50 €
Semmelklöße / Klöße	1,50 €
Kroketten	1,40 €
Pommes frites	1,40 €
Bratkartoffeln	1,50 €
Rosmarin-Kartoffeln	1,20 €

DESSERTS

Dessertvariation nach Art des Küchenchefs	7,50 €
Cantuccini-Dessert mit Mascarpone und Himbeer-Topping	5,50 €
Mousse au chocolat, fruchtig garniert und im Weinglas angerichtet	5,50 €
Waldfrucht-Tiramisu	6,50 €
Apfel-Crumble Apfelstückchen mit Streuseln lauwarm mit Vanille-Eis und Sahne	5,50 €
Crème Brûlée mit Frucht-Sorbet	6,50 €

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

UNSERE FESTTAGS-MENÜS

MENÜ „JUBELTAG“ je Menü 32,00 €

Lachs-Crêpes-Röllchen mit Zitronencreme
dazu bunte Blattsalate

Rinderbouillon mit Pfannkuchen-Streifen
und Wurzelgemüse

Schweine-Medaillons auf Rahmchampignons
mit Kartoffel-Plätzchen

Apfel-Crumble mit Vanille-Eis und Sahne

Menü “FREUDENTAG” je Menü 34,00 €

Salat mit Feta und Minze Rauchschinken und Rucola

Karotten-Ingwer-Süppchen

Geschmorte Rinderschulter an Schalottensauce
mit Rosmarin-Kartoffeln und mediterranem Gemüse

Crème brûlée mit Frucht-Sorbet

Menü 1 „MEDITERRAN“ je Menü 29,00 €

Tomatensüppchen mit altem Balsamico

Gebratenes Wildlachsfilet
auf Safran-Risotto und Blattspinat

Panna Cotta mit Pfirsichragout

Menü 2 „MEDITERRAN“ je Menü 29,00 €

Bunte Gemüseterrine mit marinierten Feigen,
Rucola und gezupften Parmaschinken

Gebratene Maishähnchenbrust
auf Tomaten-Erbsen-Ragout und Rucolagnocchis

Waldfrucht-Tiramisu

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

UNSERE FESTTAGS-MENÜS

Menü 3 „MEDITERRAN“ je Menü 36,00 €

Zitronengras-Curry-Süppchen mit Ravioli

Lammrücken
mit provenzalischem Gemüse und Rosmarin-Polenta

Cantuccini-Dessert
mit Mascarpone und Himbeer-Topping

Menü „KÜCHENZAUBER“ je Menü 46,00 €

Bulgur-Salat
mit gebratenem Zanderfilet und mariniertem Rucola

Zitronengrassüppchen
mit Curry und Ravioli

Kalbsfilet unter der Kräuterkruste
mit Tomaten-Kapernjus und kleinem Semmelknödel

Mousse au Chocolat
mit marinierten Heidelbeeren

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

UNSERE JAHRESZEITEN-MENÜS

Menü „FRÜHLINGSERWACHEN“

je Menü 46,00 €
ohne Vorspeise je Menü 34,50 €

Salat von grünem und weißem Spargel
mit Tatar vom Graved-Lachs

Bärlauchsüppchen mit Croutons

Hähnchenbrustfilet mit Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln

Crème brûlée
mit Rhabarber-Kompott und Erdbeereis

Menü „FRÜHLINGSGLÜCK“

je Menü 42,00 €
ohne Vorspeise je Menü 34,00 €

Frühlings-Salat mit Radieschen
gerösteter Sesam und Wachtel-Eier

Spargelcremesüppchen mit Kresse

Tafelspitz vom Rind an Safran-Meerrettich-Sauce
mit jungem Gemüse und Schnittlauch-Kartoffeln

Waldmeister-Panna-Cotta
mit marinierten Erdbeeren

Menü „SOMMERBRISE“

je Menü 48,00 €
ohne Vorspeise je Menü 36,50 €

Mit frischen Kräutern marinierter Räucherlachs
auf Zitronen-Ingwer-Joghurt und Mango

Kräuterrahmsüppchen
mit sonnengetrockneter Tomate

Kalbsfilet aus dem Aromasud
mit Bohnengemüse, kleinen Kartoffeln und Distelöl

Panna-Cotta
mit Kirsch-Ragout

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

UNSERE JAHRESZEITEN-MENÜS

Menü „HERBSTSPAZIERGANG“ je Menü 42,00 €

ohne Vorspeise je Menü 34,00 €

Geräucherter Wildschinken mit Feldsalat,
gerösteten Sonnenblumenkernen und Preiselbeeren

Kürbisrahmsüppchen mit seinem Öl und Kernen

Hirschbraten in Wacholdersauce
mit Wirsing-Gemüse und Wickel-Klöße

Zwetschgengrütze
mit Walnusseis und Apfel-Zimt-Sahne

Menü „HERBSTGOLD“ je Menü 42,00 €

ohne Vorspeise je Menü 32,50 €

Kürbis-Creme
mit Birnen-Walnuss-Salat und Rucola

Wildessenz mit Steinpilzen

Kalbsbraten in Waldpilzsauce
mit Herbstgemüse und Mandel-Schupfnudeln

Rotwein-Birne
mit Moccaeis

Menü „WINTERZAUBER“ je Menü 44,00 €

ohne Vorspeise je Menü 36,50 €

Kleine winterliche Salatvariation
mit Rote Beete Mousse und Räucherlachs

Rotkohl-Marsala-Süppchen
mit gebratener Wachtelbrust

Rücken vom Hirschkalb
mit Petersilienwurzel, Knödel und Wildjus mit Kardamom

Crème brûlée
mit Winterlichem Eis und Gewürzkirschen

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

UNSERE JAHRESZEITEN-MENÜS

Menü „WINTERTRAUM“ — je Menü 44,00 €

ohne Vorspeise je Menü 36,50 €

Apfel-Sellerie-Salat mit karamellisierten Walnüssen und geräucherter Entenbrust

Schwarzwurzel-Schaumsüppchen mit Haselnussöl und Zandernocken

Geschmorte Gänsekeule mit Preiselbeer-Rotkohl und Klöße

Spekulatius-Tiramisu mit Orangensauce

UNSERE MENÜS EXKLUSIV

Auf Wunsch - stellen wir IHNEN auch Gala-Menüs von 3 bis 8 Gängen zusammen. Wir beraten SIE gern.

Gern können SIE sich auch aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü individuell zusammenstellen.

Wir bitten SIE, dass SIE sich für Ihre Veranstaltung aus den Menüvorschlägen für ein einheitliches Menü entscheiden.

Um eine Umsetzung zu gewährleisten, benötigen wir IHRE exakte Menüauswahl mit der dazugehörigen Personenzahl - bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

BUFFET
FRÜHLINGSBUFFET

pro Person 38,00 €

VORSPEISEN

Bunter Spargelsalat

Bärlauchcreme mit marinierten Shrimps

Frühlingssalat mit Mairübchen, Radieschen, Wachtelei und Kräutervinaigrette

Crêpes gefüllt mit Frühlingskräutern und Schwarzwälder-Schinken

Butter und frische Brotauswahl

SUPPE

Spargelcreme-Süppchen

HAUPTGÄNGE

Mit Rosmarin gebratenes Lachsfilet in Rieslingsauce

Frühlings Lamm unter der Kräuterkruste mit Burgundersauce

Schweinemedaillons mit Sauce Hollandaise

Spargelgemüse, Frühlingsgemüse und Minz-Karotten

Neue Kartoffel, gratinierte Kartoffeln und Kräuter-Reis

SÜSSES FINALE

Erdbeer-Tiramisu

Rhabarber-Grütze mit Vanille-Sahne

Mousse au Chocolat mit Erdbeer-Minz-Salat

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

BUFFET
SOMMERBUFFET

pro Person 38,00 €

VORSPEISEN
Verschiedene Salatvariationen mit Dressing
Tomate-Mozzarella mit sardischem Öl
Basilikumcreme mit sonnengetrockneter Tomate und Garnele
Angemachter Bulgur mit mediterranem Gemüse und Geflügel
Quiche mit Pfifferlingen und krossem Speck
Butter und frische Brotauswahl

SUPPE
Gekühltes Gurkensüppchen mit Dill-Joghurt

HAUPTGÄNGE
Gebratenes Zanderfilet in Estragonsauce
Maispoulardenbrust mit Apfel-Calvados-Sauce
Schweine-Medaillons mit Rotwein-Schalotten
Pfifferlinge, Sommergemüse und Rahmfenchel
Basilikum-Kartoffeln, Basmati-Reis und Kräuter-Gnocchi

SÜSSES FINALE
Kirsch-Ragout mit Mascarpone-Creme
Fruchtsalat
Himbeercreme mit Mango

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

BUFFET
HERBSTBUFFET

pro Person 38,00 €

VORSPEISEN

Geräucherter Wildschinken
mit Feldsalat und Preiselbeeren

Waldpilz-Terrine mit Birnen-Walnuss-Salat

Kürbiscreme mit sonnengetrockneter
Tomate und Graved-Lachs

Angemachter Bulgur mit Geflügel

Pfifferlingstarte mit Ziegenfrischkäse und Lauch

Butter und frische Brotauswahl

SUPPE

Kürbisrahmsüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen

HAUPTGÄNGE

Gebackene Lachsforelle mit Wurzelgemüse

Geschmorte Hirschkeule mit Apfel-Calvados-Sauce

Kalbsrahmbraten mit Waldpilzsauce

Waldpilze, Herbstgemüse und Rahmwirsing

Kroketten, Serviettenknödel und Haselnuss-Spätzle

SÜSSES FINALE

Zwetschgen-Grütze mit Apfel-Zimt-Sahne

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

Crème brûlée mit Birne

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

BUFFET
WINTERBUFFET

pro Person 38,00 €

VORSPEISEN
Chicorée-Orangen-Salat mit Walnüssen
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Rote Beete
Marinierte Rinderzunge mit Schwarzwurzel-Salat
Geräucherte Gänsebrust mit Apfel-Sellerie-Salat
Butter und frische Brotauswahl

SUPPE
Wildbrühe mit Pfannkuchen-Streifen

HAUPTGÄNGE
Rotbarsch in Sternanissauce
Winterlicher Rinderschmorbraten
mit Maronensauce
Geschmorte Gänsekeule in Orangensauce
Preiselbeer-Rotkohl, Wintergemüse
und Rahm-Schwarzwurzeln
Semmel-Knödel, gratinierte Kartoffeln
und Wickel-Klöße

SÜSSES FINALE
Spekulatius-Tiramisu
Lebkuchencreme mit Gewürz-Kirschen
Nuss-Panna-Cotta mit Rotweinbirne

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

BUFFET

BUFFET MEDITERRAN

pro Person 38,00 €

VORSPEISEN

Antipastivariation
Cocktail „Frutti di mare“
Tomate-Mozzarella mit sardischem Öl
Nudelsalat mit Pinienkernen
Bruschetta
Zucchini-Tomatensalat mit Schalotten und Knoblauchvinaigrette
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Limone und Kapern
Butter und frische Brotauswahl

SUPPE

Tomaten-Rosmarin-Süppchen
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

HAUPTGÄNGE

Mit Rosmarin gebratenes Lachs- und Zanderfilet
Hähnchenbrust aus dem Ofen mit Madeirasauce
Mediterrane Steaks mit einer Kartoffelhaube
Rigatoni in Gemüse-Sahne-Sauce
Zucchinigemüse, Ratatouille, gebratene Pilze
Ofenkartoffeln, Pasta, Kräuter-Gnocchi

SÜSSES FINALE

Tiramisu mit Orange
Rosmarin Creme brûlée mit Beeren
Waldhonig-Creme mit Minze
Panna Cotta mit Fruchtsauce

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

BUFFET
KLASSISCHES BERG-BUFFET

pro Person 38,00 €

VORSPEISEN
Kartoffelsalat und Nudelsalat
Schinken und Wurstvariation
Gefüllte Eier
Apfel-Sellerie-Salat mit marinierter Rinderzunge
Tomate mit Mozzarella und Olivenöl
Lachs-Crêpes-Röllchen mit Zitronencreme und Gemüse-Salat
Butter und Brotauswahl

SUPPEN
Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse oder
Lauchcremesüppchen mit krossem Bacon

HAUPTGÄNGE
Schnitzelchen, Hackbällchen, Hähnchenschenkel
Hirschroulade
Zunge
Steakpfanne au four, Hawaii, Rostbrätl, Champignons, Tomate-Mozzarella
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
Kartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Klöße
Bunte Gemüsepfanne, Rotkohl, Rahmchampignons

SÜSSES FINALE
Quarkkeulchen mit Apfelmus und Kirschragout
Obstsalat
Windbeutel-Dessert mit Quarkcreme und Beeren
Käsevariation mit frischem Obst

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

„KINDERGERICHTE“

pro Person und Gericht 8,50 €

Kinderschnitzel mit Pommes,
Mayonnaise und Ketchup

Pasta mit Wurst, Tomatensoße und Käse

Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffeln

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott

KAFFEEPAUSEN FÜR IHRE TAGUNG

DIE „KLASSISCHE“

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke
Auswahl von feinem Gebäck und frischem Obst

pro Person 10,00 €

DIE „VITALE“

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke
Müsli mit Milch und Honigjoghurt, sowie frisches Obst

pro Person 12,00 €

DIE „SÜSSE“

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke
Köstliche Kuchenauswahl, feines Gebäck

pro Person 14,00 €

DIE „BERGPAUSE“

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke
2 verschieden belegte Brötchen

pro Person 14,00 €

DIE „EXQUISITE“

1 Glas Sekt, Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke, 3 Canapés, Obstspieße und eine Auswahl köstlicher Pralinen und Petit Fours

pro Person 18,00 €

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

BAGUETTES & SANDWICHES

Clubsandwich mit Putenbrust, krossem Speck, Salat und Marinade — je Baguette/Sandwich 10,00 €

Schinken-Sandwich mit Cornichons und Schalotten

Baguette mit Räucherlachs und Paprika

Baguette mit Thunfisch und Zwiebeln

Baguette mit Mozzarella und Parmaschinken

LANDKUCHEN

je Kuchen 38,00 €

Mohn

Kirsch

Apfel

Schokolade

Bienenstich

Weitere Kuchen auf Anfrage!

GANZE TORTEN

je Torte 48,00 €

Schwarzwälder Kirschtorte

Sacher Torte

Marzipan Torte

Himbeer-Käsesahnetorte

Nuss-Sahnetorte

Weitere Torten auf Anfrage!

GELEETORTEN

je Torte 48,00 €

Wienerboden weich oder Mürbeteig bitte angeben

Vanillecreme-Früchte - dünne Geleeschicht

Erdbeere - Himbeere - Pfirsich/Mandarine - gem. Früchte - Waldbeere

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

CREMETORTEN

je Torte 48,00 €

Wienerboden - leichte Creme mit Joghurt oder Schokolade
Fruchtchutney - Schokolade - Knusperschicht
Pfirsich - Mango - Heidelbeere / Buttermilch - Himbeere weiße Schokolade
Sanddorn Orange - Limette - Erdbeere Joghurette
Kirsche - Holunder - Cassis - Waldfrucht
Nougat - Schokolade - Schoko / Frucht
Eierlikör - Granatapfel - Minze / Frucht
Chili / Frucht - „Götzinger Torte" - Marzipan

Diese Sorten können sehr gerne kombiniert oder nach IHREN Vorstellungen für Anlass-Torten verwendet werden. Auch die Form ist variabel (Tropfen, Herz, Rechteckig, Eiche).

SAHNETÖRTCHEN 8 cm

Je nach Saison, stehen ihnen folgende Sorten zur Auswahl:

Schoko Mascarponemousse mit/oder ohne Fruchtkern
Weißes Schokomousse mit Fruchtkern
Mango Joghurtmousse
Cassis Joghurt
Schwarzwälder
Eierlikör
Erdbeersahne
Joghurtmousse mit verschiedenen Früchten

MINITÖRTCHEN **für eine bunte Platte**

Windbeutel - Maccarons - Sahnerollen - Eclairs - Windbeutel mit Kirsch
Frucht und Mürbeteig - Schokoteilchen und Sahne

FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

OBSTTÖRTCHEN 8-10 cm

Wahlweise als:

Schiffchen
Rundes Mürbeteig Törtchen
Blätterteig Körbchen
Rundes Sandmasse Törtchen
Schnitte mit Vanillecreme oder Joghurtmousse

Liebe Gäste,

bitte teilen SIE uns mit, ob sich unter IHREN Gästen Allergiker oder Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten befinden, sodass wir IHRE Speisenauswahl mit Allergenen und Zusatzstoffen kennzeichnen können.

Um eine Umsetzung zu gewährleisten, benötigen wir IHRE Auswahl / Zusage bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Seien SIE sicher, dass wir IHREN Anlass mit größter Sorgfalt planen und SIE mit viel Engagement zu Ihrer Zufriedenheit betreuen werden.

Gern können SIE auf unserer Homepage unter **www.ungerberg.de** oder **www.goetzinger-hoehe.de** unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen nachlesen.

Für weitere Fragen stehen wir IHNEN gern zur Verfügung.

IHR Team der „Neustädter Berggasthöfe“
wünscht IHNEN eine schöne Veranstaltung
mit kulinarischen Genüssen!