



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

BÜFFETVORSCHLÄGE

ab mindestens 100 Personen

Ihre Ansprechpartner

Veranstaltungsverkauf

Isabell Macke

Telefon 05321 – 7000 300

bankett@der-achtermann.de

&

Yvonne Frackowiak

Telefon 05321 – 7000 301

bankett2@der-achtermann.de

Hotel DER ACHTERMANN · Rosentorstraße 20 · D-38640 Goslar ·
Fon 05321/70 00-0 · Fax 05321/70 00-9 99
e-mail: info@der-achtermann.de | Internet: <http://www.der-achtermann.de>

DER ACHTERMANN aZIS HOTEL BetriebsGmbH · HRB 111183 Braunschweig ·
Geschäftsführer: Joachim Reinheimer, Gerd Kussmann
Bankverbindung: Volksbank Nordhaz e.G. · BLZ 268 900 19 · Kto 1 035 999 000 |
IBAN: DE 85 26890019 1035 999 000 · Bank I.D. Nr.: DE 115 381 234 · SWIFT CODE: GENODEF1VNH
Sparkasse Goslar/Harz · BLZ 268 500 01 · Kto. 30 019 541
Kreissparkasse Böblingen · BLZ 603 501 30 · Kto 3 283 965 | Deutsch Bank AG BLZ 600 700 70 · Kto 164 004 400



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

EINE LAUE SOMMERNACHT

Heringsfilet mit Rotweinzwiebeln und Rote Bete in Rahm
Fischroulade mit Gurkensalat
Kräuternacknbraten
mit Semmelknödelcarpaccio in Kernöl-Balsamico-Marinade
☞
Kleines Salatbuffet
Fleischpflanzerl mit Bayrischem Kartoffelsalat und Senf

Stand 10 / 2011



Gesottenes Frikandeau
mit Meerrettichsauce
Petersilienkartoffeln

Fischfilet unter der Kräuterkruste
auf Lauch-Gemüse
Reis

Nudelauflauf
mit Hüttenkäse und Tomate



Mousse von der Vollmilchschokolade
Vanillecreme mit Beerenkompott

Käsesticks und Weichkäse
mit Weintrauben und Radieschen

€ 21,50 pro Person



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

EINE SOMMERNACHT IN VERONA

Tomaten-Mozzarellasalat mit Balsamico
und frischem Basilikum
Salat von Tortellini mit Spinat und Schinkenstreifen
Rucola mit gehobelter Birne und Pinienkernen
Tomaten-Brotsalat mit geschmolzenem Ziegenkäse
Antipasti – Gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons
und rote Zwiebeln
Luftgetrockneter italienischer Landschinken
mit Melonenschiffchen



Veroneser Minestrone



Gebratene Poulardenkeule
mit Rotweinsauce,
glasierten Perlzwiebeln
und gebratenen Gnocchi

Mittelmeerbarsch
mit Blattspinat und Pilaw

Rigatoni und Brokkoli
in Tomatensauce geschwenkt
dazu Grana Padano-Käse



Griesflammerie mit Ingwer und Sternanisirup
Tiramisu
Obstsalat mit Maraschino mariniert

€ 21,00 pro Person