



**DER ACHTERMANN**  
*Hotel und Tagungszentrum | Goslar*

# BÜFFETVORSCHLÄGE

ab mindestens 25 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](mailto: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

## BUFFET „DER ACHTERMANN“

Roastbeef zartrosa gebraten  
mit Essiggemüse und Fenchelmayonnaise  
Schwarzwälder Schinken mit Melonenperlen  
Schweinefiletmedaillons aus der Gemüsemarinade  
mit gefüllten Eiern  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
❧  
Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings



Harzer Brotsuppe mit Speck



Rammelsberger Köhlergulasch  
mit Champignons  
und Rote Bete

Filet vom Kabeljau nach Harzer Art  
mit Speck, Zwiebeln und Tomaten

Schmorgurken  
Juliennegemüse

Petersilienkartoffeln  
Schupfnudeln



Eingelegte Früchte mit Maraschino  
Schokoladenmousse  
Beerengrütze mit Vanillesauce

Käseauswahl mit Original Harzer Käse  
Brot, Butter, Schmalz

€ 32,00 pro Person



**DER ACHTERMANN**  
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

## BUFFET „1001 Nacht“

Buntbarschfilet auf pikanten Linsen mit Koriander  
Kalbfleisch aus der Hüfte  
mit Chili Fäden und Erdnuss-Sauce  
Marinierte Kichererbsen mit Schafskäse und Tomate  
Gebratenes Gemüse mit Pimentos,  
Roten Zwiebeln und Kokosnussvinaigrette



Gezupfte Blattsalate  
mit Mango und Papayaspalten  
dazu Passionsfruchtdressing

Tandoori Lachs auf Rucola Salat  
mit gerösteten Sesamkernen



Hähnchenbrustfilet  
auf grüner Currysauce  
mit Shi Take Pilzen  
Sojabohnensprossen  
Basmatireis

Geschmorte Lammkeule  
in Garam MarsalasaUCE

Gratinkartoffeln  
mit Schwarzkümmel und Sesam



Passionsfruchtmousse mit Mangosalat  
Kokos Bananen  
Tiramisu

€ 40,00 pro Person



**DER ACHTERMANN**  
*Hotel und Tagungszentrum | Goslar*

## ITALIENISCHES BUFFET

Gebratenes Schweinefilet  
mit roter Zwiebelmarmelade und Orangenthymian  
Marinierter Kabeljau mit Sesam  
und Rucolasalat auf Genoveser Pesto  
Insalata Caprese mit Mozzarella und Cherrytomaten  
Buntes Anti Pasti Gemüse mit frischen Kräutern,  
Artischocken und getrockneten Tomaten  
Parmaschinken und Mailänder Salami



Hähnchenbrust gebraten  
mit Ratatouille Gemüse  
und Olivenkartoffelpüree

Kartoffel – Lauchauflauf mit Schafskäse

Olivenciabatta und Focaccia  
mit Kräuterbutter und Olivenöl



Mousse „Latte Machiatto“  
Joghurtcreme mit Amarena Kirschen

€ 24,00 pro Person



**DER ACHTERMANN**  
*Hotel und Tagungszentrum | Goslar*

## FARMER GRILLBUFFET

Kartoffelsalat mit Essig und Öl  
Ziegenkäse mit Akazienhonig und Thymian  
Gebratenes Gemüse mit weißem Balsam und Oliven  
Salat von weißen Bohnen und Roten Zwiebeln  
Gartengemüse und Blattsalate mit zweierlei Dressings



Rib Eye vom Friesisch Ochs  
Ganze Lachsseiten mit mediterranen Kräutern  
Kalbsbratwurst und Schinkengriller  
Spare Ribs in Barbecuemarinade  
marinierte Nackensteaks

Gebackene Kartoffeln  
mit Meersalz und Kräutern

Kräuterbutter, Sour Creme, Senf, Chili Dip, BBQ-Sauce

Baguette und Butter



Fruchtgrütze mit Vanillesauce  
Joghurtmousse mit Passionsfruchtmark

€ 30,00 pro Person



**DER ACHTERMANN**  
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

## RUSTIKALES HARZER BÜFFET

Harzer Sauerfleisch  
mit Gemüsewürfel und sauce remoulade  
Kräuterschinken mit Sauergemüsen  
Harzer Aufschnittplatte mit Schlachtewurst  
Räucherforellenmousse und Pralinen von der Lachsforelle



Krautsalat mit Speck  
Gurkensalat in Rahm  
Kartoffelsalat Rammelsberg  
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings



Passierte Kartoffelsuppe mit Schnittlauch



Rollbraten vom jungen Ferkel  
Wildragout

Serviettenknödel und Heidekartoffeln  
Schmorkohl und Rahmkohlrabi



Blaubeercreme mit Haselnüssen  
Schmandkuchen vom Blech  
Armer Ritter mit Vanillesauce

Harzer Käse mit Zwiebeln  
Hüttenkäse mit Schnittlauch  
Brotauswahl, Butter und Schmalz

€ 26,00 pro Person



**DER ACHTERMANN**  
*Hotel und Tagungszentrum | Goslar*

## FRANZÖSISCHES BUFFET

Wildschweinterrine  
mit mariniertem Röstgemüse und Cumberlandsauce  
Salat nach Cesar Ritz  
Quiche Lorraine  
Ziegenfrischkäsebällchen mit Feigensenf  
Kleiner Crevettencocktail  
Terrine von Atlantikfischen mit Kräutermayonnaise



Französische Zwiebelsuppe



Coq au vin blanc  
Hähnchen in Weißwein  
mit Champignons geschmort

Boeuf à la bourguignonne  
Rindfleisch auf Burgunder Art

Buttermakrele mit Krebssauce

Ratatouillegemüse  
Französische Erbsen  
Kartoffelgratin  
Safranrisotto



Creme brulée  
Mousse au chocolat  
Apfeltarte

Comte und Fourme d' Ambert  
Brot, Baguette und Butter

€ 38,00 pro Person



**DER ACHTERMANN**  
*Hotel und Tagungszentrum | Goslar*

## CANAPÉS UND FINGERFOOD

Gern bereiten wir für Sie Canapés und Fingerfood zu.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir  
unseren Vorschlag Ihren Wünschen  
und den saisonalen Gegebenheiten anpassen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!