

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Liebe Gäste !

Vielen Dank für Ihr Interesse am Thermalbad Restaurant Salzhemmendorf, der ideale Ort für die Ausrichtung Ihrer privaten oder betrieblichen Festivität.

Unser Restaurant steht für höchste Qualität und Flexibilität. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Anregungen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Ob festlich oder rustikal, von den Abendveranstaltungen über Familienfeiern bis zu Konferenzen - unsere Gastronomie verwöhnt seine Gäste mit perfektem Service und kulinarischen Geschmackserlebnissen. Die Küche verwendet wertvolle Produkte aus der Region, die einen gesunden, authentischen und vitalen Genuss garantieren. Hier kommt jeder Gast auf seine Kosten.

Wir beraten Sie in einem gemeinsamen Gespräch und helfen gern bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

Selbstverständlich können Sie uns jederzeit anrufen oder mailen

Es grüßt sie herzlich

Ingrid & Willhelm Renn

Tel.:05153.2100

thermalbadrestaurant@gmx.de

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Rustikales Buffet I

ab 20 Personen

Katenrauchschinken und gekochter Schinken

Mettenden

Schweinebraten mit Meerrettich

Schweinemetz mit Zwiebeln

ländliche Brotauswahl und Butter

Kasseler im Blätterteig

Meatballs mit Chilisauce

Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat,

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Mixed Pickles

Schokoladencreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

16,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Rustikales Buffet II

ab 20 Personen

hausgebeizter Lachs, verschiedene Makrelenfilets
Heringssalat mit Rote Beete, hausgemachte Sülze mit Remouladensauce
Hähnchenkeulen knusprig gebraten, Mettbällchen
Schinkenplatte, Bauernschmalz mit Schinkenwürfel
Ländliche Brotauswahl und Landbutter

Schweinekrustenbraten in Altbiersauce mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Kartoffelsalat, Tomatensalat, Nudelsalat, bunter Salat mit Schafskäse

Käsebrett, Rote Grütze mit Vanillesauce, Bayrische Creme
frischer Obstsalat

19,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Rustikales Buffet III

ab 20 Personen

frischer Matjes mit Zwiebeln, verschiedene Makrelenfilets
Heringsalat mit Rote Beete, Bauernschmalz mit Schinkenwürfel
hausgemachte Sülze mit Remouladensauce, Hähnchenkeulen knusprig gebraten
Mettbällchen, gemischte Schinkenplatte, Ländliche Brotauswahl und Butter

gebratene Putenbrust mit Champignonsauce, Prager Schinken im Brotteig,
Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Kartoffelsalat, Tomatensalat
Blattsalate mit diversen Dressings, Gurkensalat und Krautsalat

Käsebrett, Rote Grütze mit Vanillesauce,
Orangencreme, Obstsalat

20,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Bayrisches Buffet

ab 20 Personen

Münchner Weißwürste mit süßem Senf, rustikale Aufschnittplatte

Tiroler Landschinken, hausgebeizter Lachs mit Senf-Dilldressing

Kaasplatt`n mit Radi, Kartoffelsalat mit und ohne Mayonnaise,

Krautsalat mit Speck, knusprige Brezl`n, Holzofenbrot und Butter

Schinkenbraten in Altbiersauce, krosser Schweinebauch mit Sauerkraut

Rotkraut und Kartoffelklöße, gebratene Lachstranchen mit Limone

Bayrisch Creme, Rote Grütze mit Vanillesauce, Apfelstrudel

20,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Kalt-Warmes Buffet I

ab 20 Personen

Ententerrine mit Sc. Cumberland, verschiedene italienische Salami mit Cornichons und Silberzwiebeln, Tafelspitz vom Kalb in Kräutervinaigrette, garnierte Lachsmedaillons, Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich

Schweinemedallions auf Pfefferjus mit Wirsingköpfchen und Kartoffelkroketten

Schollenfilets auf Blattspinat und mit Sauce Hollandaise überbacken,

dazu Kräuterreis

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Tirami Su, Latte macchiato creme

hausgemachte Mousse au chocolat

24,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Kalt-Warmes-Buffet II

ab 20 Personen

Seranoschinken mit Honigmelone, Pastetenvariation mit Sc. Cumberland
geräucherte Putenbrust mit Currysauce, Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Zucchini-Salat mit Sonnenblumenkernen, frische Blattsalate
mit verschiedenen Dressings

Lachsfilet in Kräuterrahm mit frischem Gemüse und Butterreis

Rinderbraten in Rotweinsauce, dazu Pilze der Saison, und Kartoffelgratin

verschiedene Käse vom Brett mit Weintrauben

Mousse au chocolate

Creme Caramel mit Kiwis

23,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Kaltes Buffet I

ab 15 Personen

chili con carne (mexicanische Bohnensuppe)

geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

verschiedene Makrelenfilets, Heringsalat mit Rote Beete

ländliche Brotauswahl mit Schmalz und Butter

Schweinskopfsülze mit Remouladensauce, Hähnchenkeulen knusprig gebraten

kleine Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Mettwurstenden

verschiedene rohe Schinken, Nudelsalat, Tomatensalat

Blattsalate mit diversen Dressings, Mixed pickels

Käsebrett, Schokoladencreme, Rote Grütze mit Vanillesauce

17,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Kaltes Buffet II

ab 25 Personen

Marinierte Gemüse nach italienischer Art (Paprika, Zucchini, Pilze, Auberginen)

Seeteufelterrinen mit Dillrahm, Wildentenpastete mit Sc. Cumberland

grobe Leberpastete, Entenlebermousse, Lachs „Bellevue“

Meeresfrüchtesalat mit Tomaten und Knoblauch

Krabbensalat, garnierte Medaillons

vom Rind, Schwein und Kalb

Pute „Hawaii“ mit Früchten garniert

Brotauswahl mit frischer Landbutter

34,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Italienisches Buffet

ab 20 Personen

antipasti (Vorspeisen), "Caprese" (Tomaten mit Mozzarella)

"Prosciutto di Parma con Melone" (Melone mit Parmaschinken)

"verdure a scapece" (verschiedene angebratene und marinierte Gemüse

wie Paprika, Zucchini, Champignons und Tomaten), "Vitello tonnato" (Kalbsrücken auf Thunfischsauce), "Cianfotta" (neapolitanischer Gemüsetopf)

Secondi Piatti (Hauptgänge)

"Ossobucco" (geschmorte Kalbshaxenscheiben) "Lasagne", "Gnocchi al basilico" (Kartoffelnocken mit Basilikum), "Agnello alle olive" (Lammkeulenbraten mit schwarzen Oliven)

"Triglia al cartoccio" con erbe (Rotbarbe mit frischen Kräutern)

Dolci (Desserts)

Tirami su "crema frangipane" (Vanillecreme mit frischen Früchten)

"zabaione con bacche" (Weinschaum mit Beeren)

29,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Italienisches Buffet kalt

Tomate Mozzarella, Parmaschinken mit Honigmelone, verschiedene ital. Schinken und Salami, verschiedene marinierte Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika und eingelegte Zwiebeln)

Vietello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce), Mortadella, Meeresfrüchtesalat, eingelegte Sardinen, frische Oliven und gefüllte Peperoni

Tomatensalat, Sommersalat mit Schafskäse, Tortellinisalat, italienische Käseauswahl

Dolci (Desserts)

"Zuppa inglese" (Biskuit mit Quarkcreme), Tiramisu,

"crema frangipane" (Vanillecreme mit frischen Früchten)

"zabaione con bacche" (Weinschaum mit Beeren)

"diversi gelati" (Eisplatte)

Chiabatta, Baguette, Brotauswahl, Butter

24,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Italienisches Buffet kalt und warm

Tomate Mozzarella, verschiedene italienische Schinken und Salami, Mortadella
verschiedene marinierte Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika
und eingelegte Zwiebeln), eingelegte Sardinen, Ciabatta, Baguette, Brotauswahl, Butter

Lasagne

Schweineschnitzel „Mailänder Art“ (in der Eihülle gebraten mit Tomatensauce)

Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce auf Blattspinat

Lachsfilet in Limonensauce

als Beilagen bieten wir Ihnen

Butternudeln und Risotto

Tomatensalat, Sommersalat mit Schafskäse, Tortellinisalat

italienische Käseauswahl, Tiramisu

"panna cotta" (Vanillesahnecreme mit frischen Früchten)

24,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Mediterranes Buffet

ab 30 Personen

gebratene Sardinen mit Zitrone, Datteln im Speckmantel, eingelegte Gemüse mit Rosmarin, gebratener Halumi mit Olivenöl

eingelegte Sardinen, Dorade und Barbe Rouget mit Zwiebeln, Rosmarin,

Oliven und Peperoni, Tomate Mozzarella, Blattsalate mit Dressing

gegrillte Tomate auf Auberginen und Tomatensauce

gefüllte Zucchini mit Schafskäse

Lammkeule rosa gebraten mit Oliven

Paella aus der Pfanne, Geflügelleber in Knoblauchsauce

Panna Cotta mit caramelisierten Orangenscheiben, Orangen- Tiramisu,

Schokoladenbrunnen mit Früchten

23,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Für besondere Gelegenheiten I

ab 30 Personen

hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Matjessalat mit Mango und Frühlingszwiebeln, Parmaschinken mit Honigmelone, eingelegte Gemüse auf italienische Art, Kalbstafelspitz in Thunfischsauce

rosa gebratener Hirschrücken mit Pfifferlingen und Cumberlandsauce

Broccolicreme mit Mandelsahne

Poulardenbrüstchen in Curryrahm mit Früchten umlegt

gefüllter Kalbsbraten auf Rahmsauce mit glacierten Möhren,

Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

gebratene Zanderschnitte auf Dillrahm, dazu Lauchrisotto und Broccoligemüse

verschiedene ausgewählte Käsesorten mit Weintrauben

Griesflammerie mit Himbeeren, Mousse au chocolate, Tiramisu

Beerengrütze mit Vanillesauce

25,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Für besondere Gelegenheiten II ab 40 Personen

Vorspeisen

Hirschrücken "Diana" mit Lebercreme und Früchten

Lachsgalantine auf Gemüsebett, Parmaschinken mit Candalupemelone und Grissinis,
Wildentenpastete mit Cumberland sauce

Fischsamtsuppe mit Knoblauchcroûtons

Kalbsrücken "Gärtnerin" mit jungen Gemüsen umlegt

Seeteufelmedaillons auf rosa Pfefferrahm mit Lauchrisotto

Rinderfilet in der Kräuterhülle mit Sauce Bercy und Kartoffelkroketten

Schweinefilet im Blätterteig

Eisbüffet, Mousse au chocolate von dunkler und heller Schokolade

Fruchtsalat von heimischen und exotischen Früchten

verschiedene ausgewählte Käsesorten mit Weintrauben

33,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Für besondere Gelegenheiten III ab 30 Personen

Flaschentomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Cataloupe-Melonen-Bällchen mit Parmaschinken, Terrinenvariation

an gartenfrischen Blattsalaten mit Dillsauce, Auswahl von leckeren Schinken,
Räucherfischspezialitäten, Schweinemedallions „exotic“

* * *

Rinderbrühe „Celestine“

* * *

Rotbarbenfilet in Tomaten geschmort mit Lauchrisotto

Gedünstetes Poulardenbrüstchen mit frischen Gemüsen der Saison, dazu Kroketten

Zarter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln

* * *

Eisbüffet, Käsebrett mit erlesenen deutschen und französischen Käsesorten

23,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Für besondere Gelegenheiten IV ab 25 Personen

garnierter Hummer, Terrine vom Lachs und Seeteufel, Matjesfilets mit Zwiebeln

Heringshappen mit Rote Beete, Variation von geräucherten Makrelenfilets

geräucherte Heilbuttschnitten, Brotauswahl mit Landbutter, hausgemachter Kräuter-
und Zitronenbutter

Lauchcremesuppe mit Buttercrôutons

Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken umwickelt

Rinderfilet mit Rotweinchampignons

Schweinefilet im Blätterteig

frisch zubereitete Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne

Rote Grütze nach altem Hausrezept, mit halbsteifer Sahne und Vanillesauce

Tiramisu, Obstetagere, Käsebrett mit erlesenen deutschen und französischen

Käsesorten

30,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Galabuffet

ab 30 Personen

marinierte Gemüse nach italienischer Art, Seeteufelterrinen mit Dillrahm, Wild-
entenpastete mit Sc. Cumberland
grobe Leberpastete, Entenlebermousse
gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Lachs Bellevue
Meeresfrüchtesalat mit Tomaten und Knoblauch
Krabbensalat, Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb
Pute "Hawaii" mit Früchten garniert

Mulligatawny

Hirschkalbskeule am Stück gebraten
Kalbsrücken rosa gebraten auf Schnittlauchrahmsauce
Schwertfisch in Zitronen-Knoblauchsauce
rosa gebratene Hochrippe mit Rotweinsauce
Champignonrisotto, Gratinkartoffeln, frische Gemüse

Käsebrett von französischen Käse, Tiramisu, Mousse au chocolate,
Fruchtsülze

49,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menüs - für festliche Anlässe

Menü 1 ab 10 Personen

Salat von Meeresfrüchten Hummer, Austern, Garnelen und Lachs mit Kaviarcreme, Toast und Butter

Cremesuppe von Kaiserschoten mit Wachteleiern

Zanderfilet im Reisblatt auf Champagnersauce mit Gemüsestreifen

und Petersilienkartoffeln

Mangosorbet

Lammrückenfilet mit Zwiebelmus überbacken auf Rosmarinjus, dazu junge Bohnen, Grilltomate und Kartoffelgratin

Früchtemärchen mit Orangensabayon

50,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 2

mit Cocktaildressing marinierte Hummermedaillons an gartenfrischen Blattsalaten
mit hausgemachter Vinaigrette, dazu Butterröllchen und Baguette

Broccolicreme mit Mandelsahnehäubchen

Zanderschnitte auf Dillsauce mit dreierlei Reismischung

Rinderfilet rosa gebraten mit Sc. Bernaise, jungen Gemüsen der Saison
und verschiedenen Kartoffelbeilagen

Dessertvariation

41,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 3

Edle Terrine vom Lachs und Seeteufel an knackigen Blattsalaten
mit Balsamicodressing

Steinpilzrahmsuppe mit Creme fraiche

geschmorte Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl
oder Rosenkohl, hausgemachten Spätzle und Petersilienkartoffeln

Mousse aus heller und dunkler Schokolade,
Limonencreme nach Art des Hauses, Cassiseis
das Ganze mit frischen Früchten umlegt

31,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 4

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Zanderschnitte mit Gemüsestreifen

auf Buttersauce und Reistimbal

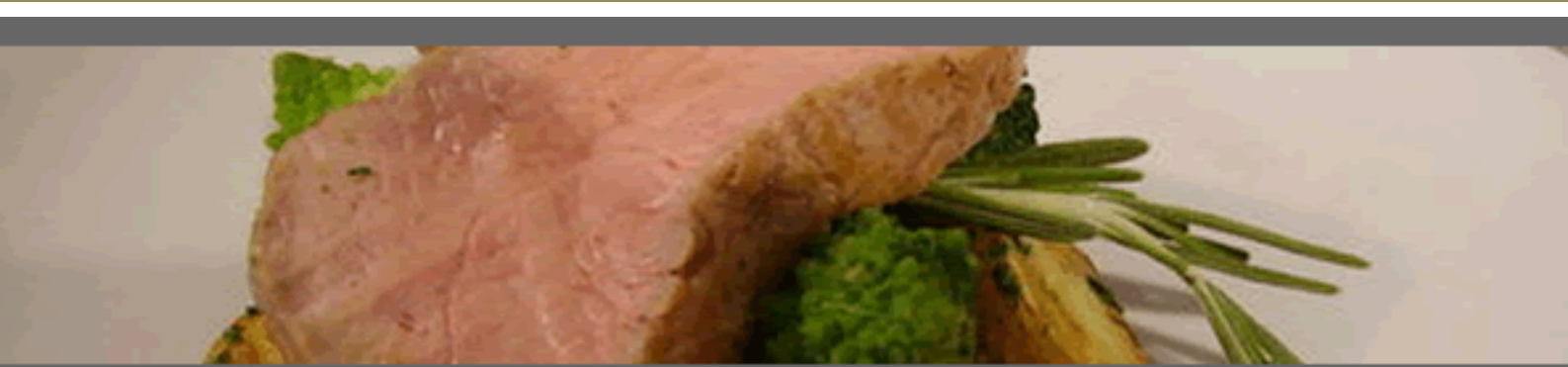
Rinderfilet "Wellington" mit Sc. Bernaise, jungen Gemüsen und Kartoffeln

Beerenauswahl auf Orangensabayon

und Pistazieneis

32,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 5

geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter

Tomatenconsommé

Medaillons vom Kalbsrücken auf Morchelrahmsauce
mit Broccoliröschen und Macaire-Kartoffeln

Walnußeis mit flambierten Ananas

30,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 6

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Zanderschnitte auf Gemüsestreifen

Kalbsrücken rosa gebraten, mit jungen Gemüsen und Kroketten

Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen

30,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 7

hausgebeizter Wildlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

Rinderkraftbrühe "Celestine"

Tournedos auf Marksauce mit jungen Gemüsen umlegt
und Herzoginkartoffeln

Crustillants mit frischen Beeren

27,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 8

goldgelbe Honigmelone mit Katenrauchschinken

Butterröllchen und ofenfrischem Baguette

Kalbsrahmsuppe mit Champignons

Zanderfilet auf Kräuterschaum mit frischen Blattspinat

und wildem Reis

Weinschaumcreme

26,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 9

Cocktail von Grönlandgarnelen mit Kräutervinaigrette,

Toast und Butter

Broccolicremesuppe

mit Mandelsahnehäubchen

Kalbstafelspitz in Schnittlauchrahm

mit Bouillonkartoffeln und Rote-Beete-Salat

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

21,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 10

Kartoffelschaumsuppe mit Kräutern

Gedünstete Lachsschnitte in Dillschaum,
mit Gurkengemüse und Mischreis

Fruchtsülze mit Eierlikörsahne und Kiwi

17,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 11

Gemüsecremesuppe

mit Buttercroûtons

Schweinesteak "Marie-Louise"

mit Champignonmousse überbacken,

Gemüsen und Kroketten

Eisbecher mit Früchten

15,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 12

Radieschenschaumsuppe mit Krabben

Schweinelendchen mit Blattspinat im

Blätterteig, dazu Limonensauce und

Schwenkkartoffeln

Erdbeercharlotte

17,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 13

Klare Hühnerkraftbrühe mit
Curry und Glasnudeln

Schweinelendchen mit Champignons,
Lauchgemüse in Sahne, dazu Butternudeln

gemischtes Eis mit Früchten

16,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 14

Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln

Putenbrust am Stück gebraten auf
Pfeffersauce, mit Röstgemüse und Krokette

Zitronencreme

14,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 15

Badische Zwiebelsuppe mit Pernod

Poulardenbrust mit Ratatouille-Gemüse
und Gratinkartoffeln

Fruchtsülze mit Eierlikörsahne
und Kiwischeiben

14,50 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 16

Tomatisierte Rinderkraftbrühe
mit Selleriestreifen

Putengeschnetzeltes "Stroganoff"
mit Butterreis und gemischtem Salat

Crepe

14,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 17

Pot au feu

Forelle "Müllerin Art"

mit Petersilienkartoffeln und Salaten

Crème caramel

13,00 €

B a n k e t t m a p p e 2 0 1 0



Menü 18

Geflügelbrühe

mit Grießklößchen

Kasselerrücken auf Sauerkraut

mit Petersilienkartoffeln

Bayrische Creme mit Sahne

12,50 €