



# Bankettmappe

## LinderHof – Hotel | Restaurant | Tagungszentrum

Das gastronomische Angebot im LinderHof ist vielfältig. In liebevoll entspannter Atmosphäre servieren wir authentische Küche. Unsere Räumlichkeiten mit Platz für 6 bis 120 Gäste bieten Ihnen verschiedenste Möglichkeiten Ihren Tag so zu gestalten, wie Sie es sich wünschen. Ob in kleiner oder großer Runde, feierlich oder zünftig, Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Familienfest, Empfang oder Firmenevent – für jeden Anlass kreieren wir Ihr ganz persönliches Fest.

So wie es gefällt – Menü, Buffet, Empfang mit Finger Food, Grillfest oder Gala. Je nach Personenzahl und Jahreszeit bieten der mediterrane Raum „Toskana“, unsere gemütliche Bürgerstube, der helle Wintergarten oder unser einladendes Restaurant „Linden“ den perfekten Rahmen. Die Terrasse mit Garten ist unsere Location für ein Sommerfest, aber auch den Glühwein an der Feuerschale zur Weihnachtszeit.

Bei uns übernachten Sie ruhig und komfortabel. Es erwarten Sie 52 behagliche Zimmer im klassischen Design zwischen 24-28 m<sup>2</sup>. Kostenfreies W-Lan, Telefon und TV gehören zu unserem Standard. Die Badezimmer mit Fußbodenheizung, Handtuchtrockner und Föhn sind großzügig und hell geschnitten. Gut gebettet schlafen Sie auf gesunden Matratzen und unter besten Daunen für süße Träume.



## Empfang Ihrer Gäste

Sie wünschen zur Begrüßung ein Glas Sekt? - Wir empfehlen wir Ihnen unseren Sekt des Hauses aus Rheinhessen. Je nach Wetterlage können Sie dieses auch auf unserer Sonnenterrasse oder im Garten einnehmen.

Gern lassen wir Ihnen die freie Wahl:

Sekt des Hauses	0,1 l	6,80 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Alkoholfreie Alternative	0,1 l	3,50 €

## Unsere Empfehlung

### **Weinhaus E. Maria Gerhardt - über 325 Jahre Familientradition**

Für Ihren einzigartigen Tag beziehen wir unseren „Royal extra Dry“ Sekt von einem kleinen familiengeführten Weingut mit langer Tradition aus Rheinhessen. Durch intensive Pflege der Reben bringt das Weingut einen Sekt hervor, mit einem ausgewogen und harmonischen Geschmack. Ein besonderes Qualitätsmerkmal sind die sehr kleinen und feinen Kohlensäureperlen.

## Fingerfood

Für den ersten kleinen Hunger, eine gesellige Stimmung oder einen Starter, nach langer Anreise – überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Gruß aus der Küche.

Finger Food-Variation	3 Sorten	10,80 €
Finger Food-Variation	4 Sorten	14,20 €
Finger-Food-Variation	5 Sorten	17,50 €

### Folgende Varianten stehen Ihnen zur Auswahl:

Canapé   Räucherlachs   Meerrettich	Im Glas   Anti Pasti
Canapé   geräucherter Schinken	Im Glas   Lachs   Kirschtomate
Canapé   Salami   Olive	Im Glas   Kartoffel-Gurkensalat
Canapé   Gouda   Früchte	Im Glas   Couscous Salat
Canapé   Weichkäse   Preiselbeeren	Im Glas   Ratatouille Salat   Feta
Gebacken   Plunder   herzhaft	Spieß   Datteln im Speckmantel
Gebacken   Frühlingsrollen	Spieß   Sate   Erdnuss-Dip
Gebacken   Champignonköpfe	Spieß   Bergkäse   Trauben
Gebacken   Plunder   süß	Spieß   Huhn   Sweet-Chili

-In Absprache können auch individuelle Varianten abgestimmt werden.-



## Kaffee & Kuchen

Für Ihre Kaffeetafel am Nachmittag haben wir Ihnen eine Kaffee und Kuchenpauschale zusammengestellt. Das Gedeckt inkludiert für 1,5 Stunden Filterkaffee, Tee, sowie eine bunte Auswahl an gedritteltem Thüringer Blechkuchen.

Auf Wunsch bestellen wir Ihnen gern auch ganze Torten.

Kaffeegedeckt	1,5 Stunden	18,80 €
Ganze Torte		45,00 €

Eine entsprechende Auflistung befindet sich im Anhang

Traditionell werden in Thüringen zu Feierlichkeiten gern familieneigene Kuchenvariationen mitgebracht. Diese Möglichkeit bieten wir Ihnen auch. Für die Annahme, Einlagerung, Präsentation, Serviceaufwand sowie die Bereitstellung und Reinigung des hauseigenen Equipments berechnen wir ein Krümelpauschale.

Krümelpauschale	pro Gast	8,50 €
-----------------	----------	--------

Die Bestellung von Hochzeitstorten erfolgt grundsätzlich nicht über uns. Gerne empfehlen wir Ihnen Konditoren, mit denen wir gute Erfahrungen gemacht haben.

Für die Annahme, Einlagerung, Präsentation, sowie den entsprechenden Servicemehraufwand für das Schneiden erheben wir einen Einmalbetrag.

Hochzeitstortenpauschale	120,00 €
--------------------------	----------



## Buffetvorschläge

Für Ihre Veranstaltung haben Sie die Gelegenheit, zwischen einem für zusammengestellten Menü oder Buffet zu wählen. Ein Buffet kann ab 30 vollzahlenden Gästen gewählt werden. Hierfür haben wir Ihnen bereits einige Anregungen zusammengestellt.

### Bayrisches Buffet

Rustikaler Brotkorb

Thüringer Landbutter

Spanferkelsülze an Schnittlauchsauce

Kalter Braten mit frischem Meerrettich und Gewürzgurken

Fränkischer Wurstsalat | Krautsalat mit Speck und Kümmel

Münchner Kartoffelsalat

\*\*\*

Frittatensuppe

\*\*\*

Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut

Glasierte Schweinshaxen

Schweinebraten in Dunkelbiersoße

Forellenfilet in Mandelbutter

Marktgemüse in Butter geschwenkt

Kartoffel- und Serviettenknödel | Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Bayrisch Crème mit Himbeermark

Bayrischer Käse vom Brettl

**Preis pro Person: € 52,50**



## Thüringer Büffet

Rustikaler Brotkorb  
Thüringer Landbutter  
Wurst- und Schinkenspezialitäten  
von unserem Töttelstädter Hausfleischer  
Thüringer Käsebrett  
Salatvariation mit dreierlei Dressing

\*\*\*

Thüringer Kartoffel Cremesuppe mit Lauch

\*\*\*

Heldrunger Sauerbraten in einer würzigen Marinade  
Traditionelle Thüringer Rostbratwurst  
Rostbrätel - mariniertes Steak vom Schweinekamm - mit Majoran zwiebeln  
Gebratenes Forellenfilet unter der Kartoffelkruste  
Vegetarischer Kartoffelkloß-Spinat-Auflauf  
Sauerkraut | Apfelrotkohl  
Thüringer Klöße | Bratkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Grießflammerie mit Himbeeren

**Preis pro Person: € 52,50**



## Buffet Toskana

Steinofenbaguette | Ciabatta  
Thüringer Landbutter  
Vitello Tonnato mit Kapern & Thunfischsoße  
Antipasti- Variation  
Tomate-Mozzarella | Pesto Genovese  
Marktfrische Salate | Zitronendressing

\*\*\*

Tomatenessenz  
Kräutercroutons

\*\*\*

Schweinefilet im Kräutermantel  
Maishähnchenbrust auf Ligurischen Gemüse  
Gegrillter Red Snapper mit Knoblauch und Zitrone  
Tagliatelle mit Rahmpilzen  
Mediterrane Gemüsepfanne  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Fruchtige Mango creme  
Zweierlei Mousse au Chocolat

**Preis pro Person: € 56,50**



## **Buffet LinderHof**

Vollkorn- & Steinofenbaguette  
Thüringer Landbutter  
Variation vom geräucherten Lachs | Honig-Senf-Sauce  
Rosa gegrilltes Roastbeef mit Sauce Tartar  
Geflügelsalat mit Früchten  
Marktfrische Salate mit 3erlei Dressings

\*\*\*

Apfel-Selleriesuppe  
mit gerösteten Wallnüssen

\*\*\*

Kalbshüfte in Thymiansaft  
Lachsschnitte in Safransud  
Geschmorte Lammkeule im eigenen Saft  
Marktgemüse  
Kräuterchampignons  
Duftreis | Kartoffelgratin

\*\*\*

Dreierlei Frücthemousse –  
Himbeere | Maracuja | Pfirsich

**Preis pro Person: € 60,50**



## Gala-Buffer

Auf den Tischen eingedeckt:

Vollkorn- & Steinofenbaguette, sowie rustikales Brotsortiment

Variation von Ausstrichen und Dips

\*\*\*

Auswahl an Rauchfisch mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße

Hausgemachte Anti-Pasti

Wurst- und Schinkenspezialitäten

von unserem Töttelstädter Hausfleischer

Salatbar – buntes Blattwerk, mit verschiedenen Dressings, Toppings

\*\*\*

Traditionelle Thüringer Hochzeitssuppe

mit Gemüse-Julienne | Herzchen nudeln

\*\*\*

Maishähnchenbrust an Pilzrahmsoupe

Rosa gegrillte Steakhüfte mit Portweinjus

Ganze Seite vom Lachs - in der Folie gegart

Vegetarische Gemüselasagne mit Pesto

Rosmarin-Drillinge | Jasmin-Duftreis

Saisonales Gemüse mit Hollandaise und Kräutern

Blattspinat mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln

\*\*\*

Dessert im Glas:

Duo von Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Zitronenthymian

Gebrannte Creme von der Vanille

\*\*\*

Mitternachtssnack ab 21:00 Uhr

Nationale und internationale Käsevariation

**Preis pro Person: € 68,50**

## Grillbuffetvorschläge

- von Mai bis September buchbar -

### Thüringer Grillbuffet

Vollkorn- & Steinofenbaguette

Thüringer Landbutter

Kräuterquark

Blattsalate mit dreierlei Dressing

Kartoffel-Speck-Salat

Salate von Gurke | Tomate | Paprika

\*\*\*

Kalte Gemüsesuppe

\*\*\*

Thüringer Bratwurst vom Landfleischer

Mariniertes Rostbrätel mit Zwiebelringen

Spare-Ribs in Barbecue-Sauce

Barsch im Silbermantel

Sauerkraut | mediterranes Grillgemüse

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Verschiedene Dips

-Ketchup | Senf | BBQ-Soße | Salsa Verde

\*\*\*

Beerengrütze mit Vanillesauce

**Prei pro Person: € 52,50**



## Amerikanisches Grillbuffet

Vollkorn- & Steinofenbaguette  
Thüringer Landbutter  
Buntes Blattwerk mit 3erlei Dressing  
Tomatensalat mit Koriander  
Paprikasalat mit Schafskäse  
Coles Law  
Gurkensalat mit Joghurt

\*\*\*

Spare-Ribs in Barbecue-Sauce  
Rosa gegrillte Steakhüfte vom Rind  
Hähnchenbrust in Kräutermarinade  
Schwertfisch mit Zitrone & Dill  
Ofenkartoffel mit Sour Cream und knusprigem Bacon  
Pikante Chilibohnen – Baked Beans  
Maiskolben mit Butter  
Mariniertes Grillgemüse  
Verschiedene Dips  
-Ketchup | Senf | BBQ-Soße | Salsa-

\*\*\*

Fruchtsalat mit Minze und Nüssen  
Bananenkuchen

**Preis pro Person: € 58,50**



## Mediterranes Grillbuffet

Vollkorn- & Steinofenbaguette | Ciabatta

Thüringer Landbutter

Bunter Nudelsalat mit Gemüse und Oliven

Rucola Salat mit Kirschtomaten

Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten

\*\*\*

Rosa gegrillte Steakhüfte vom Rind

Putenbruststeak in Kräutermarinade

Gegrillte Meerbarbe

Folienkartoffeln mit Sour Cream

Gegrillte Zucchini und Aubergine

Fetakäse mit Kräutern in Alufolie vom Grill

Verschiedene Dips

-Ketchup | Senf | BBQ-Soße | Salsa-

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Erdbeeren mit Minze

Italienisches Tiramisu

**Preis pro Person: € 54,90**



## Menüvorschläge

### Menü-Variation I

#### **Schaumsuppe vom Sellerie**

Glasierte Apfelwürfel

\*\*\*

#### **Kalbstafelspitz**

Bouillongemüse | Kartoffel | grüne Soße | frischer Meerrettich

oder

#### **Mellinger Lachsforelle**

Gebratene Kartoffelwürfel | Blattspinat | Zitrone

\*\*\*

#### **Grießflammerie**

mit frischen Früchten der Saison

**Preis 39,90€**

### Menü-Variation II:

#### **Schaumsuppe von der gelben Paprika**

Marinierte Shrimps

\*\*\*

#### **Geschmorte Ochsenbäckchen**

Kartoffel-Kräuter-Püree | Schmorgemüse

oder

#### **Loup de Mare**

Risotto Milanese | Kirschtomaten | Pesto

\*\*\*

#### **Duo von Mousse au Chocolat**

mit beschwipsten Himbeeren

**Preis: 47,50 €**



## **Menü-Variation III:**

### **Hausgebeizter Lachs**

Feldsalat | marinierte rote Zwiebeln | Honig-Senf-vinaigrette

\*\*\*

### **Ochsentea**

Gemüse Brunoise | Minimaultasche

\*\*\*

### **Sous vide gegartes Roastbeef**

Kartoffelgratin | Romanesco in Mandelbutter | Rotweinjus

oder

### **Gebratene Maispouardenbrust**

Rahm-Polenta | Ragout von toskanischen Feldfrüchten | Kräuterjus

\*\*\*

**Gebrannte Creme von der Vanille mit Mango Kompott**

**Preis: 52,50€**

**Preis: 59,90 inkl. Käse als Closer**



## Wintermenü:

### **Wildkräutersalat**

Gratinierter Ziegenkäse | Rosmarin-Honig

\*\*\*

### **Kraftbrühe vom Wild**

Kräuterflädle

\*\*\*

### **Rosa gegrillte Entenbrust**

oder

**Medaillons vom Rotwild**

**– aus eigener Jagd –**

Dazu reichen wir jeweils  
Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

\*\*\*

**Lauwarmer Schokoladenkuchen**

Vanilleeis

**Preis: 49,90€**

**Preis: 58,90 inkl. Käse als Closer**

## Weitere Leistungen

### Optionale Leistungen

Menükarten	pro Stk	5,50 €
Buffetkarten	pro Stk	5,50 €
Stabkerzen	pro Stk	2,80 €
Farbige Tischläufer	pro Tisch	5,50 €
Beamer & Leinwand		45,00 €
Freie Trauung im Garten inkl Bestuhlung		
bis 40 Personen		550,00 €
ab 41 Personen		750,00 €
Stuhl-Hussen	pro Stk	8,50 €
Gastpauschale	pro Gast	4,50 €
-Beinhaltet die exklusive Nutzung der Räumlichkeiten, die Bestuhlung des Raumes, Tischwäsche, Stoff- & Papierservietten-		
Eindecken mitgebrachter Dekoration	pro Gast	6,50 €

### Servicezuschläge

Bei Veranstaltungen, die über 22:00 Uhr hinausgehen, berechnen wir für jede angefangene Stunde und für jeden anwesenden Mitarbeiter ( Küche, Service und Abwasch) eine Servicepauschale. Diese Servicepauschale bezieht sich auch auf die Zeit der Abbauarbeiten.

Servicepauschale Personal p.P/Std.	48,00 €
------------------------------------	---------

Wir möchten Sie bitten, Party-Artikel, z.B. Shooter mit Konfettis, Rosenblätter, Folien-Herzen o.a nicht zu verwenden. Werden diese bei einer Veranstaltung zum Einsatz gebracht, berechnen wir eine Reinigungspauschale

Reinigungsmehraufwand	pro Gast	15,00 €
-----------------------	----------	---------

## Kuchenauswahl aus unserer Landbäckerei

Apfelschnitte mit Butterstreusel	Erdbeer-Sahne-Schnitte
Apfelkuchen gedeckt	Himbeer-Sahne-Schnitte
Wiener Apfel Blechkuchen	Joghurt-Exotic
Schoko-Brownie	Latte Macchiato
Eierschecke	Kirsch-Schoko
Heidelbeer-Limette	Mandel-Bienenstich
Käse-Mandarine Schnitte	Erdbeer-Joghurt
Kirsch Streusel	Pfirsich-Käse-Sahne
Kirsch-Rhabarber	Schwarzwälder-Kirsch
Mohn-streusel	Zitronen-Limetten-Schnitte
Pflaume-Streusel	Tiramisu-Schnitte
Rhabarber-Erdbeer-Streusel	Zwetschge-streusel
Mohn-Quark	Donauwelle
Zupfkuchen	Beeren-Sahne-Schnitte

In der Pauschale können max. 3 Sorten ausgewählt werden.