



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 m². 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.

Kaffee gedeckt	1,5 Stunden	18,80 €
Ganze Torte		55,00 €

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 €
--------------------------	----------



Büffetvorschläge

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: € 56,50



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: € 58,50



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: € 59,50



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 Walnüssen

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

Dreierlei Frücthemousse –
Himbeere | Maracuja | Pfirsich

Preis pro Person: € 66,50



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 Pilzrahmsauce

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: € 74,50



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: € 56,50



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: € 65,50



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: € 59,50



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 44,50 €

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: 52,50 €



Menü-Variation III:

Hausgebeizter Lachs

Feldsalat | marinierte rote Zwiebeln | Honig-Senf-vinaigrette

Ochsente

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: 62,50 €

Preis: 66,50 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: 62,50 €

Preis: 66,50 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 20:00 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	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.