

# Menü- und Buffetvorschläge



*Berg- & Jagdhotel Gabelbach*  
*seit 1911*

# Menü- und Buffetvorschläge



*Berg- & Jagdhotel Gabelbach*  
seit 1911

# Zulinarium

## Baguettes mit...

<i>Brie de Meaux und Trauben</i>	<i>St.</i>	€ 1,70
<i>Englisch Roastbeef mit Tartarsoße</i>	<i>St.</i>	€ 2,60
<i>Rohschinken mit Melone</i>	<i>St.</i>	€ 1,50
<i>Roquefortmousse</i>	<i>St.</i>	€ 1,40
<i>Bündnerfleisch</i>	<i>St.</i>	€ 2,20
<i>Rindstartar mit Cognac</i>	<i>St.</i>	€ 2,60
<i>Lachsroschen mit Dillsenf</i>	<i>St.</i>	€ 2,00
<i>Crevetten an Cocktailsoße</i>	<i>St.</i>	€ 2,00
<i>Thunfischmousse</i>	<i>St.</i>	€ 1,80

## Häppchen wie...

<i>Grissini mit Parmaschinken</i>	<i>St.</i>	€ 1,30
<i>Früchtespiesschen</i>	<i>St.</i>	€ 3,00
<i>Gemüse-Dips</i>	<i>Portion</i>	€ 2,50
<i>Marinierte Oliven</i>	<i>Portion</i>	€ 3,00

## Gelöffelt...

<i>Lachstatar</i>	<i>St.</i>	€ 1,90
<i>Entenlebermousse</i>	<i>St.</i>	€ 2,10

## Aus den Ofen...

<i>Crostini Caprese</i>	<i>St.</i>	€ 1,50
<i>Schinkengipfel</i>	<i>St.</i>	€ 4,00
<i>Focaccia Margherita</i>	<i>St.</i>	€ 3,00
<i>Käsequiche</i>	<i>St.</i>	€ 2,00
<i>Spinatküchlein</i>	<i>St.</i>	€ 2,00

## Knabbereien...

<i>Grissini, Mandeln, Tortilla- oder Kartoffelchips</i>	<i>Portion</i>	€ 1,00
---	----------------	--------

# *Zulinarium*

## Menü 1

*Geräucherter Atlantiklachs  
an einer Dillsenf-Vinaigrette*

\*\*\*

*Im Ofen gebratene Maispouardenbrust  
gefüllt mit Spinat und Frischkäse,  
Portweinsaft und Butternudeln*

\*\*\*

*Panna Cotta mit frischen Früchten*

€ 21,00 pro Person

---

## Menü 2

*Vitello Tonato in feiner Thunfischsoße*

\*\*\*

*Geschmorte Rinderroulade  
mit Speck, Zwiebeln und sauren Gurken gefüllt  
Apfelrotkohl und Thüringer Kartoffelkloß*

\*\*\*

*Hippenhörnchen mit Stracciatellamousse*

€ 29,00 pro Person

---

## Menü 3

*Ein bunt gemischtes Salatbouquet  
mit sautierten Waldpilzen und Melonenperlen*

\*\*\*

*Zopf von Rotzunge und Lachsfilet mit WeissweinsöÙe  
Petersilienkartoffeln, Broccoliröschen mit Mandelsplitter*

\*\*\*

*Cassisorbet an marinierten Waldbeeren*

€ 27,50 pro Person

# *Zulinarium*

## Menü 4

*Klare Tomatenkraftbrühe mit Gin*

\*\*\*

*Ein Fächer von pochierter Rotbarbe  
mit Kerbelsoße und einem Sockel Reis aus der Camargue*

\*\*\*

*Honighalbgefrorenes mit Grand-Marnier-Soße*

€ 23,00 pro Person

---

## Menü 5

*Der etwas verrückte Salat „Gabelbach“*

\*\*\*

*Geflügelbrühe mit Gemüseklein und Blätterteighäubchen*

\*\*\*

*Im Sud gegarter Kalbsschulterbraten  
an einer Rotwein-Schalottensoße, Dauphinekartoffeln und ein zweierlei Gemüse*

\*\*\*

*Triologie von Schokoladenmousse*

€ 34,00 pro Person

---

## Menü 6

*Das Schaumbrot der Geflügelbrust mit Walnussdressing*

\*\*\*

*Rinderessenz mit Pfannkuchenstreifen*

\*\*\*

*Lammrücken im Senfmantel,  
die Nage von Rosmarin, Kartoffelgratin und grüne Bohnen*

\*\*\*

*Crêpes Suzette mit Vanilleeis*

€ 36,50 pro Person

# *Zulinarium*

## Menü 7

*Zart gefächertes Zanderfilet  
an Meerrettichschaum*

\*\*\*

*Rieslingsüppchen*

\*\*\*

*In Rotwein geschmorter Rinderbraten  
mit einem Pesto schwarzer Oliven,  
Maisnocken und glacierten Karotten*

\*\*\*

*Tiramisu  
mit feiner Amaretto-Soße*

€ 32,00 pro Person

---

## Menü 8

*In Soja marinierte Streifen vom heimischen Rind  
mit Sprossen und Honig-Thymiannudeln*

\*\*\*

*Tässchen Kokosnussrahmsuppe  
mit Melisse*

\*\*\*

*Pochiertes Lachsschnitzel  
mit Austernpilzen und Safransoße,  
Patnareis mit Gemüsewürfelchen*

\*\*\*

*Kiwifruchtmousse  
mit exotischen Früchten garniert*

€ 34,00 pro Person

# *Kulinarium*

## Menü 9

*Ein knuspriges Kunterbunt vom Steinbutt  
und der Meerbrasse an einer Senfsaatsoße*

\*\*\*

*Leicht gebundene Broccolicreme*

\*\*\*

*Jakobsmuscheln in Kerbelsahne*

\*\*\*

*Das ganze, im Ofen gebratene Kalbsfilet mit Morchelsoße  
Kartoffelplätzchen und ein Duett von Gemüse*

\*\*\*

*Windbeutel mit englischer Füllung und Jamaica-Rum-Eis*

€ 58,00 pro Person

---

## Menü 10

*Hausterrine mit marinierten Dörrfrüchten  
und buntem Salatbouquet*

\*\*\*

*Blumenkohl – Cococremsuppe  
mit Black Tiger Crevetten*

\*\*\*

*Broccoli – Karotten – Flan  
an zweierlei Paprikasoße und sautierten Fasanenfilets*

\*\*\*

*Gebratene Seeteufelmedaillons  
auf schwarzen Nudeln mit Safranschaum*

\*\*\*

*Blutorangensorbet mit Cointreau*

\*\*\*

*Rendezvous von Rind und Kalb mit körniger Senfsoße  
William-Kartoffeln und marktfrischem Gemüse*

\*\*\*

*Eispyramide*

€ 84,00 pro Person

# *Zulinarium*

## *Menü 11*

*Eine bunt gemischte Salatkomposition  
mit geräucherten Entenbruststreifen*

\*\*\*

*Karotten-Orangencremesüppchen*

\*\*\*

*Auf einer Seite gebratenes Thunfischfilet  
an Champagnersoße und Wildreis*

\*\*\*

*Neuseeländisches Lammrückenfilet  
Kartoffelgratin und bunte Zucchinitaler*

\*\*\*

*Amarettimousse an Zimtkirschen*

€ 51,00 pro Person

---

## *Menü 12*

*Mangold mit Pilzragout und Apfelschnitz*

\*\*\*

*Grünpargelsuppe mit Steinbuttnocken*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Entenbrüstchen  
auf Kürbis- und Orangensoße*

\*\*\*

*Pochierte Seezungen mit Lachsmousse und Spinatnudeln*

\*\*\*

*Limettensorbet mit Cachaca*

\*\*\*

*Kalbsfilet Wellington an Rotwein-Austernpilzsoße  
Süßes Karotten und Gemüsekörbchen*

\*\*\*

*Geschlagener Eischäum mit Cognac*

€ 65,00 pro Person

# Rustikales Buffet

(ab 30 Personen)

## Suppe

Zwiebelcremesuppe mit Knoblauchcroûtons

---

## Vorspeisen – kaltes Buffet

Kalter gemischter Bratenaufschnitt mit Sauce Remoulade

Schinkenröllchen mit Spargelfüllung

Scharfe Hackfleischbällchen an süß-saurer Marinade

Mit Fleischsalat gefüllte Tomate

Thüringer Wurst- und Schinkenspezialitäten mit Meerrettich und Senf

Salatbuffet der Saison mit dreierlei Dressings

---

## Hauptgerichte

Gefüllte Putenrolle auf Champignons

Gedünstetes Seelachsfilet in Silvanersoße

Hackbraten im Speckmantel mit Mozzarella gefüllt

Schweinerückensteaks vom Grill auf gebratenem Gemüse

Gemüseauflauf, Kräuterreis, Kartoffelpüree,

Butternudeln und Blattspinat

---

## Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Weingelee mit Trauben

Orangencreme mit Passionsfruchtsauce

Käsebrett mit exotischen Früchten und Salzgebäck

Brotkorb und Butter

€ 32,00 pro Person

# Gabelbachbüffet

( ab 30 pax )

## Suppe

*Hummerrahmsüppchen mit Zitronengras-Garnelenspieß  
Consomme vom Weiderind mit gefüllter Pfannkuchenroulade*

---

## Vorspeisen – kaltes Buffet

*Gebeizte Lachs- und Zandervielfalt mit Sahnemeerrettich und Peperonata  
Auswahl von hausgeräuchertem Wildschinken und Filets an Sauce Cumberland  
Geflügelleberterrinen mit Calvados und gedünsteten Apffelilets  
Rosa gebratene Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce und Kapernäpfel  
Honigmelonenschiffchen mit Parma- und Serranoschinken  
Crevettencocktail mit Thousand Islandsauce und grünem Spargel*

*Salatbar der Saison mit dreierlei Dressing, Croûtons und gerösteten Sonnenblumenkernen  
Tomate – Mozzarella in altem Balsamico*

*Brotkorb mit hausgebackenen Spezialitäten  
Gemischte Butterweintraupe*

---

## Hauptgerichte

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste  
Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet an Honigmaronensosse  
Zarter Braten aus der Hirschkeule in Preiselbeersosse  
Schweinerücken im Senf – Scharlottenmantel an Balsamicozwiebeln  
Pinienkern-Blattspinat, Rahmwirsing, Apfelrotkraut, Kartoffelgratin,  
Reisduett, Thüringer Klöße und Kräuterrahmnudeln*

---

## Dessert

*Trilogie von Schokoladenmousse in der Hippenblüte  
Marzipanflammerie mit pochierten Rotwein-Zimtbirnen  
Panna Cotta von Kaffee und Nougat  
Tiramisu an Amarettoschaum  
Exotisch marinierter Obstsalat mit Sake  
Auswahl von italienischen und französischen Käsen vom Käsewagen mit Trauben,  
Feigen und verschiedenen Chutneys*

€ 62,00 pro Person

# Thüringen Büffet

( ab 30 Personen )

## Suppe

*Blumenkohlcremesuppe mit Schnittlauchcroûtons  
Thüringer Hirtensuppe mit Paprika und Hackfleisch*

---

## Vorspeisen – kaltes Buffet

*Geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichschaum  
Mit Wacholder gerauchter Wildschinken an Sauce Cumberland  
Thüringer Wildbratwürstchen auf Rotkrautsalat  
Spanferkelsülzchen auf Gemüsevinaigrette mit Sauce Cumberland  
Hausgemachte Wurstspezialitäten mit sauren Gurken  
Käseauswahl aus der Region mit Salzgebäck,  
Verschiedene Thüringer Brote mit Kürbiskernen, Zwiebeln und Speck,  
Kräuterbutter, Sauerrahmbutter und Knoblauchbutter  
Salatbuffet der Saison mit dreierlei Dressings*

---

## Hauptgerichte

*Gebratene Ilmforelle mit Mandelbutter  
Zarter Rehbraten in Preiselbeer – Lorbeerrahm  
Gegrilltes Schweinefilet auf Waldpilzen und Kräutern  
Herzhaftes Ragout vom Schwarzwild und Hase  
Thüringer Hüllerle, Kartoffelauflauf mit Schinken, Lauch und Tomate, marktfrisches  
Gemüse, Petersilienkartoffeln, Rotkraut und Speckrosenkohl*

---

## Dessert

*Thüringer Waldbeerenragout mit Minze  
Hausgemachte Obstkuchen und Apfelstrudel  
Vanillesoße  
Süße Pfannkuchen mit Heidelbeerkompott  
Nusspudding mit pochierten Birnen*

€ 54,00 pro Person

# Rennsteig Büffet

(ab 30 Personen)

## Suppe

Tomaten-Chili-Schaumsüppchen  
mit Knoblauchcroutons und Ginsahne

---

## Vorspeisen – kaltes Buffet

Hausterrine im Speckmantel an Sauce Cumberland  
Gemischter Aufschnitt von kaltem Braten mit Sauce Remoulade  
Gebeiztes Forellenfilet an Sahnemeerrettich  
Scheiben von Strauchtomaten und Mozzarella in Aceto-Olivenmarinade

Gemischter Brotkorb und Buttervariation

Salatbüffet der Saison mit zweierlei Dressing

---

## Hauptspeisen

Gefüllte Kalbsrolle in Kümmel-Altbiersoße  
Putenbrustgeschnetzelt mit Austernpilzen  
Pochierter Pangasius in Silvanerrahm mit frischen Kräutern

Rotkraut, Thüringer Klöße, Butterreis mit Nüssen, Kartoffelkroketten,  
Gemüsegratin und Karottengemüse in Rahm

---

## Dessert

Dunkles Schokoladenmousse  
Waldbeerenragout mit frischer Minze  
Rote und Grüne Götterspeise mit vanillierter Sahne  
Obstkorb

€ 26,00 pro Person