



PREMIER

Konrad Zuse Hotel

Mit uns können Sie rechnen...

...denn wir haben ein Komplett-Arrangement für Ihre Feierlichkeiten in unserem Haus.

Wir bieten Ihnen unsere Arrangements an, damit während Ihrer Feier keine Wünsche offen bleiben. Sie enthalten alle Leistungen, die Ihren Abend garantiert zu einem Erfolg werden lassen. Vom Sektempfang bis hin zur Blumendekoration, wir haben an alles gedacht. Bei der Organisation Ihrer gewünschten Musik sind wir Ihnen gerne behilflich.

Im Arrangement sind folgende Leistungen inklusive:

- Begrüßungssekt (1 Glas pro Person) entweder im Foyerbereich oder bei gutem Wetter auf unserer schönen Terrasse
- Buffet oder Menü lt. Anlage
- Korrespondierende Weiß- und Rotweine, Bier und alkoholfreie Getränke bis 01.00 Uhr
- Kaffeespezialitäten
- Tischwäsche mit Tischequipment
- Stimmungsvolle Blumendekoration, edle Kerzenleuchter mit Kerzen und Tischdekoration
- Buffetdekoration
- Menükarten
- Tanzfläche (bis zu 25 qm²)
- Servicepersonal bis 01.00 Uhr, anschließend berechnen wir eine Servicepauschale
- Suite oder Superiorzimmer für das Hochzeits- oder Ehrenpaar





PREMIER

Konrad Zuse Hotel

Pauschale I : Mittelmeer Feeling

Buffet:

Vorspeisen:

Verschiedene frische Anti Pasti von:
Gegrillte Zucchini mit getrockneten Tomaten
In Balsamicoessig eingelegte Auberginen
Gebratene Kräuter-Champignons
Gegrillte Paprika mit Salbei
Grüne und schwarze Oliven in Knoblauchöl
Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum
Ruccolasalat mit Balsamicodressing
Galia, Pel de Sapo und Cantaloup Melone
mit luftgetrockneten Spezialitäten
Marinierte Garnelen mit Thymian und kleinen Zwiebelchen
Mediterrane Brotauswahl mit Butter und Paprika Dip



Hauptgänge:

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Marsalasauce,
Steinpilzrisotto und Römischen Broccoli

* * *

Piccata von der Poulardenbrust mit Tomatensauce und Bandnudeln

* * *

Gebratenes Mittelmeer Doradenfilet
auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Panna Cotta mit Beerenkompott
Tonkabohnenmousse mit Zwergorangenkompott
Espresso creme mit Amarettosahne

oder

Menü:

Strauchtomate mit Mozzarella auf Zucchini- Carpaccio
mit Pinienkernen und weißem Balsamicodressing

* * *

Cremesuppe von Zuckerschoten mit Seeteufel im Parmamantel

* * *

Poulardenbrust in Aromaten gebraten auf grünem Spargel mit
aufgeschäumter Prosecco-Sauce
und Risotto

* * *

Cappuccinomousse mit Kompott von Zitrusfrüchten und Orangensorbet
Buchbar ab einer Personenzahl von mindestens 50 Personen
pro Person **€ 63,-**



PREMIER

Konrad Zuse Hotel

Pauschale II : Rhöner Spezialitäten

Buffet:

Vorspeisen:

Tatar von der Rhöner Rauchforelle
im Kräuterpfannekuchen mit Schmandmeerrettich
Törtchen von grüner Sauce mit mariniertem Tafelspitz
Geflügelterrinen mit Gemüsefüllung und Trocken Pflaumen Chutney
Salat von Flußkrebsen im Cocktailgläschen
Verschiedene Blattsalate aus dem Kräutergarten
Reichhaltige Brotauswahl mit Landbutter und angemachtem Quark

Hauptgänge:

Roastbeef mit einer Bärlauchkruste rosa gebraten
Kartoffelgratin und Bohnenbündchen

* * *

Maispouardenbrust cross gebraten mit einer Morchelrahmsauce,
Butterspätzle und Saisongemüse

* * *

Zanderfilet auf gestovten Wurzelgemüse mit einer leichten Senfsauce
und Getreiderisotto

Dessert:

Gebrannte Creme mit Erdbeerragout
Sauerrahm-Halbgefrorenes und frischer Obstsalat
Walnuß- Creme mit Walnuß Hippe

oder

Menü:

Blumenkohlterrinen mit angemachtem Garnelencocktail
und Bauernbrot- Chips

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange

* * *

Schweinefiletmedallions mit einer Morchelrahmsauce,
bunter Gemüseauswahl und Kartoffelkrapfen

* * *

Mandel-Halbgefrorenes mit Himbeeren und Himbeerschaum
Buchbar ab einer Personenzahl von mindestens 50 Personen
pro Person **€ 69,-**





PREMIER

Konrad Zuse Hotel

Pauschale III : Sommertraum

Buffet:

Vorspeisen:

Variation vom Lachs

Frischkäse Räucherlachsterrine mit Dill- Gurkenrelish

Lachsroulade im Spinatmantel mit Safrandip

Stremellachs mit Tomaten-Basilikumkompott

Hausgebeizter Limonenlachs

Blumenkohlterrine im Weckglas mit Shrimpscocktail und grünem Meerrettich

Vitello Tonato

Kalter Rinderrücken mit Gemüsesalat und Remouladensauce

Verschiedene angemachte Salate mit French und Joghurtdressing

Französische Baguettes mit Salzbutter



Hauptgänge:

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Grüner Sauce

Geschmolzene Gemüsekartoffeln

* * *

Seeteufel im Parmaschinkenmantel mit leichter Tomatensauce und Thymiannudeln

* * *

Schweinefilet mit Pistazienfarce gefüllt an Sherryrahmsauce, Kartoffel- Krapfen und Saisongemüse

Dessert:

Rote und Grüne Grütze mit Creme Catalana

Kaffee Dessert

Limonen-Schmandmousse



oder

Menü:

Terrine von Mittelmeerfischen im Salatbeet und Safranvinaigrette

* * *

Klare Tomatenessenz mit Pistazienklößchen

* * *

Kalbssteak mit einer Kräuterkruste und Portweinjus auf buntem Gemüse und Dauphine Kartoffeln

* * *

Pfirsichterrine mit Erdbeertatar und Joghurteis

Buchbar ab einer Personenzahl von mindestens 50 Personen
pro Person **€ 78,-**



PREMIER

Konrad Zuse Hotel

Pauschale: IV Gourmet

Zum Aperitif servieren wir Ihnen ein

Glas Champagner pro Person

Buffet:

Vorspeisen:

Geräucherter Fuldaer Stör mit Kaviar und Creme fraîche

Edelfischterrinen mit mariniertem Hummer und Spinat- Fenchelsalat

Entenlebermousse mit Speckdatteln und Orangengelee

Rehrücken am Knochen gebraten mit Waldorffsalat und kaltgerührten Preiselbeeren

Spargel- Schinkenröllchen mit gefüllten Eiern und Calypsosauce



Brioche, Kornbaguette und Salzbutter

Hauptgänge:

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Trüffeljus

Kartoffel-Sesamauflauf und glacierte Buttermöhrrchen

* * *

Entenbrust auf asiatischem Wokgemüse mit Sojasauce

und Duftreis

* * *

Gebratener Wolfsbarsch auf Muschelragout mit Weißweinsauce

und kleine La Ratte Kartoffeln

Dessert:

Schokoladen-Schaum von Guanaja Schokolade mit Espresso Espuma

Eispyramide mit exotischen Früchten garniert

Hausgemachte Pralinenauswahl

Rhabarberschaum auf Pistazienbiskuit



oder

Menü:

Frischkäseterrine mit gebeiztem schottischen Wildlachs,

Grüner Sauce und Kräutersalat

* * *

Gedünsteter St. Pierre im Safransud mit kleinem Sommergemüse

* * *

Klare Wachtelessenz mit kleinen Maultaschen

* * *

Rinderfiletmedaillons Rossini mit Gänseleber und Trüffel,

Blumenkohlpüree, Broccoli und Kartoffelplätzchen

* * *

Kalter Beerenschaum mit Crème Brûlée und Sauerrahmeis

Buchbar ab einer Personenzahl von mindestens 50 Personen

pro Person **€ 89,-**