

Menü – Auswahl für Reisegesellschaften ab 20 Pers. 2020

Burghof Kyffhäuser Denkmalwirtschaft

Unser Angebot für Ihr Mittagessen

1. Helme Seelachs^(d)

auf Julien-Gemüse gedünstet, an Dill-Rahm-Soße (c,h), dazu Petersilienkartoffeln

oder

2. Burghofbraten an Schwarzbiersoße^(a, k)

zarter Schweinebraten^(l) mit Apfelfrotkohl, dazu Thüringer Klöße^(2,4,a,h)

oder

3. Stolzer Gockel

gebratene Hähnchenbrust an gebuttertem^(h) Erbsen-Möhrengemüse, Zitronen-Butter-Soße (c,h) und gegrillten Kartoffelspalten

oder

4. vegetarisch

gefüllte Paprikaschote (a,k,l) mit gegrillten Kartoffelspalten und Zitronen-Butter-Soße (c,h)

Preis 12,00 € pro Essen

Freiplatzregelung

1 Freiplatz ab 20 Personen

2 Freiplätze ab 40 Personen

Um Verzögerungen zu vermeiden, wollen Sie sich bitte spätestens am Anreisetag bis 10.00 Uhr bei uns melden und Ihre Bestellung durchgeben!

Guten Appetit wünscht Ihr Burghofteam

Ihre Ansprechpartner:

Buchung: Catrin Auerbach und Kathleen Schulz

Vor Ort: Chef Restaurant Marc Urbanski

Küchenchef: Tobias Huske

www.burghof-kyffhaeuser.de

info@burghof-kyffhaeuser.de

Tel. 034651 45222

Fax 034651 45410

Zusatzstoffe und Allergene

2-mit Konservierungsstoff, 4-mit Antioxidationsmittel, a-Gluten, c-Ei, d-Fisch, h-Laktose, i-Schalenfrüchte, k-Sellerie, l-Senf