

# **Menü – Auswahl für Reisegesellschaften ab 20 Pers. 2021**

## **Burghof Kyffhäuser Denkmalwirtschaft**

### **Unser Angebot für Ihr Mittagessen**

#### **1. Helme Seelachs**

auf Julien-Gemüse gedünstet, an Dill-Rahm-Soße, dazu Petersilienkartoffeln

oder

#### **2. Burghofbraten an Schwarzbiersoße**

zarter Schweinebraten mit Apfelrotkohl, dazu Thüringer Klöße

oder

#### **3. Stolzer Gockel**

gebratene Hähnchenbrust an gebuttertem Erbsen-Möhrengemüse, Zitronen-Butter-Soße und gegrillten Kartoffelspalten

oder

#### **4. vegetarisch**

gefüllte Paprikaschote mit gegrillten Kartoffelspalten und Zitronen-Butter-Soße

Preis 13,00 € 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](http://www.burghof-kyffhaeuser.de)

[info@burghof-kyffhaeuser.de](mailto:info@burghof-kyffhaeuser.de)

Tel. 034651 45222

Fax 034651 45410