

# **Menü – Auswahl für Reisegesellschaften ab 20 Pers. 2019**

## **Burghof Kyffhäuser Denkmalwirtschaft**

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

#### **1. Helme Seelachs<sup>(d)</sup>**

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

oder

#### **2. Burghofbraten an Schwarzbiersoße<sup>(a, k)</sup>**

zarter Schweinebraten<sup>(l)</sup> mit Apfelfrotkohl, dazu Thüringer Klöße<sup>(2,4,a,h)</sup>

oder

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

gebratene Hähnchenbrust an gebuttertem<sup>(h)</sup> 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](http://www.burghof-kyffhaeuser.de)**

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