



Mittag für Reisegesellschaften

Auswahl für Reisegesellschaften ab 20 Personen

Unser Angebot für Ihr Mittagessen

- 1. Helme Seelachs. (d)**
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Hummerschaum (a, c, g, i), dazu Butterkartoffeln (g)
- 2. Burghofbraten an Schwarzbiersoße. (a, i)**
zarter Schweinebraten (j) mit Apfelrotkohl, dazu Thüringer Klöße (2, 3, a, g)
- 3. Stolzer Gockel.**
gebratene Hähnchenbrust an gebuttertem Erbsen-Möhrengemüse (g), Zitronen-Butter-Soße (c, g) und gegrillten Kartoffelspalten
- 4. Vegetarisch.**
gefüllte Paprikaschote (a, i, j) mit Kartoffelstampf (g) und Zitronen-Butter-Soße (c, g)

Preis 15,00 € / Essen

Freiplatzregelung:

- 1 Freiplatz ab 20 Personen**
- 2 Freiplätze ab 40 Personen**

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

Guten Appetit wünscht Ihr Team vom Burghof

Ihre Ansprechpartner:

Buchung: Catrin Auerbach und Kathleen Schulz
Restaurantchef: Marc Urbanski
Küchenchef: Tobias Huske

www.burghof-kyffhaeuser.de
info@burghof-kyffhaeuser.de
Tel.: 034651 45222
Fax: 034651 45410

Zusatzstoffe & Allergene:

1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 11-Phenylalaninquelle, 13-koffeinhaltig, 14-chininhaltig, a-Gluten, c-Ei, d-Fisch, f-Soja, g-Laktose, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, l-Sulfite