



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 Kartoffelstampf
- 4. Vegetarisch.**
gefüllte Paprikaschote auf Blattspinat (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 Hannes 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