Sieben Welten

TAGUNGSHOTEL & EVENTLOCATION

BANKETTMAPPE

FEIERN & TAGEN MIT STIL & AMBIENTE

BANKETTMAPPE

// Fingerfood-Auswahl 4

// Imbiss-Varianten 6

// Buffetvorschläge 8

// „Afrika“ Buffetvorschläge 14

// „Q-Alm“ inklusive 2 Grillbuffets 16

// Mitternachtsimbiss & Zu jeder Gelegenheit 31

// Lunchpakete 34

FINGERFOOD AUSWAHL

Wählen Sie aus den folgenden Fingerfood-Vorschlägen Ihre Favoriten. Die Speisenauswahl muss bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen, buchbar ab 20 Personen.

Fingerfood Fleisch

Vitello Tonato mit Kalb, Thunfischcreme & Kapern
Kalbshackbällchen mit getrüffeltem Kartoffelsalat & Kresse
Rosa Gebratenes vom Weiderind mit Waldorfsalat
Roastbeef-Sandwich mit Senfcreme & Cornichons
Serrano Schinken mit Melone & Pesto
Gebratene Lammspieße an Rosmarin mit Gremulata & Brotchip
Hähnchen-Kokoskroketten mit Mango-Currydip

Fingerfood Fisch & Meeresfrüchte

Gebeizter Kräuterlachs mit Honig-Senfsoße
Räucherlachsroulade im Crêpemantel mit Spinat-Frischkäsecreme
Matjes-Tartar mit Sherry, Rote Bete, Apfel & Pumpernickel
Räucherfisch-Pralinen an Meerrettichmousse und Gartenkresse
Gebackene Garnelen im Knuspermantel mit Chili-Aioli
Mediterraner Pulposalat mit Fenchel & Kartoffel
Knoblauch Garnelen mit Mango & Citrus-Salsa

// 7er Variante //	// 9er Variante //
24,50 € pro Person	29,00 € pro Person

Fingerfood Vegetarisch & Vegan

Mammut-Oliven mit Schafskäsecreme & Ciabatti
Caprese am Spieß mit Basilikum-Pesto
Ziegenfrischkäse-Praline im Kürbiskernmantel mit Apfel-Chutney
Gemüse-Sommerrolle mit Sesam & Süß-Saurer Soße (vegan)
Panzanella Salat mit Sonnentomaten, Croutons, Rucola & Pinienkernen (vegan)
Cocktail-Pita gefüllt mit Hummus, Granatapfel & Falafal (vegan)

Fingerfood Rustikal

Ochsenmaulsalat in Schnittlauch-Vinaigrette mit Bauernbrot Crostini
Kleines Fleischkäseweckerl mit Senfcreme & Röstzwiebel
Obazda im Laugenkonfekt mit Gartenkresse
Rhöner Zwiebelkuchen
Kartoffelbrotstulle mit Räucherlachs, Rettich & Frischkäse
Schweizer Wurstsalat im Glas mit Brotstick
Gebackener Ziegenfrischkäse im Lauch-Speckwickel

Fingerfood Dessert

Vanille-Crème Brûlée mit frischen Beeren
Mousse von Salzkaramell & Mandel
Cannelloni von weißer Schokolade & Himbeere
Tiramisu "Classico"
Vanillacreme-Profiteroles mit Schokoladen-Ganache
Exotischer Fruchtspieß mit Kokoscreme (vegan)

// 7er Variante //	// 9er Variante //
24,50 € pro Person	29,00 € pro Person

IMBISS-VARIANTEN
FÜR TAGUNGEN

Suppen-Imbiss

Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika & Kartoffelwürfel
Vegane Karotten-Cremesuppe mit Ingwer & Orange
Frisch Gebackenes aus dem Brotkorb mit Frischkäse
Halbe belegte Brötchen mit Aufschnitt, Käse & Räucherlachs
Vegetarische Fingerfood-Komponente nach Wahl des Küchenchefs

21,00 € pro Person

Würstchen-Imbiss

2erlei heiße Würstchen von Rind & Schwein mit Senf & Essiggurke
Frisch gebackenes Laugengebäck mit Obazda & Frischkäse
Künzeller Kartoffelsalat in Kräuter-Dressing
Vegetarische Nudel-Pfanne in Käserahm mit Babyspinat, Gemüse & Walnuss
Dessert-Komponente nach Wahl des Küchenchefs

21,00 € pro Person

Vital-Imbiss

Humus & Falafel-Bällchen im Pita-Brot
Bunter Schüttel-Salat mit Körner-Crunch & Vinaigrette-Dressing
Gemüse-Bulgur mit Mandel, Minze & Granatapfel
Gefüllte Wraps mit Gravedlachs & Frischkäse
Sesam-Hähnchen mit Pfannengemüse & Duftreis
Cracker-Gebäck mit Avocado-Dip
Exotischer Obstsalat
Chia-Kokos-Dessert mit Fruchtkompott

25,00 € pro Person

Fingerfood-Imbiss (ab 25 Personen buchbar)
Treffen Sie Ihre eigene Auswahl aus unseren Fingerfood-Vorschlägen
Preis pro Person nach Auswahl

HAUPTRESTAURANT „EASTSIDE“

Lassen Sie sich in unserem Hauptrestaurant Eastside kulinarisch verwöhnen. Im gehobenen Ambiente servieren wir Ihnen Köstlichkeiten zum Frühstück, Mittag- und Abendessen. Dabei stehen Ihnen Gerichte à la carte oder unser täglich wechselndes Buffet zur Auswahl.

ÖFFNUNGSZEITEN: Montag bis Sonntag (wetterabhängig)

BUFFET-VORSCHLÄGE 2024

Zusätzlich buchbar zu jedem Buffetvorschlag:
Eistruhe mit 3 Sorten nach Wahl & 5erlei Toppings 3,50 € pro Person

// Unser Klassiker //

VORSPEISEN
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Toppings & 3erlei Dressings
Caprese mit Baby Mozzarella, Sonnentomate & Basilikum Pesto
Tartar vom gebeizten Lachs mit Gurke, Roter Zwiebel & Zitrus- Crème Fraîche
Geräucherte Schweinelende auf Selleriesalat & Walnuß
Frisch gebackene Brotauswahl mit Meersalzbutter & Kräuterdip

HAUPTGERICHTE
Kabeljaufilet im Kräuter-Teigmantel mit Safransauce, Kaiserschoten & Paprika
Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten mit Salbei-Balsamicojus & Wurzelgemüse
Zart gebratene Kalbssteakhüfte mit Waldpilzen in Rahmsauce & gegrillten Lauchzwiebeln
Vegetarische Ricotta-Ravioli mit Zitrusnote, Parmesan und Babyspinat

BEILAGEN
Wildreis-Melange // Gebratene Serviettenknödeltaler // Gekräuterte Rissolekartoffeln
Saisonale Gemüseauswahl vom Wochenmarkt mit Buttersauce

DESSERTS
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Krokant
Crème Brûlée mit frischen Beeren // Mangoragout mit Kalamansi & Joghurtcrumble

// Unser Klassiker //
40,50 € pro Person

// Das Sieben Welten Buffet //

VORSPEISEN
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Toppings & 3erlei Dressings
Sautierte Garnelen mit Mango & Chili
Geräucherte Entenbrust mit Johannisbeer-Orangensoße & Endivie
Gegrillter grüner Spargel mit Wachtelei & Kirschtomaten
Luftgetrockneter Coppa di Parma mit Gorgonzola & marinierter Birne
Frisch gebackene Brotauswahl mit Meersalzbutter & Kräuterdip

HAUPTGERICHTE & TRANCHIERSTATION
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Barolo-Jus und Steakpfeffer-Cuvée (am Gast geschnitten)
Schweinefilet-Crepinette im Wirsingmantel mit Morchelrahmsauce
Poulardenkeulchen mit Knoblauchjus, Karamellschalotten & Parmesan
Fjordlachs gedünstet mit Spinatkrume, Rieslingsauce & Gemüsejulienne
Getrüffelte Nudeltaschen in Sahnesoße

BEILAGEN
Rosmarinkartoffeln aus dem Rohr // Kräuter-Duftreis // Herzoginkartoffeln
Glasierte Honig-Karotten mit Thymian & Gebutterter Mandelbrokkoli

DESSERTS
Gefüllte Mini Windbeutel mit Schokoladen-Ganache
Beerenkompott mit Buttermilch-Mousse
Sauerkirsch-Crumble mit Tonkabohne

// Das Sieben Welten Buffet //
44,50 € pro Person

// Künzeller Land Buffet //

VORSPEISEN
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Toppings & 3erlei Dressings
Rhöner Hirschfrikadellen mit Preiselbeergelee & Rapunzel
Ziegenfrischkäse-Konfekt im Pumpernickelmantel
Mousse von der Räucherforelle mit Meerrettich & Apfel-Confit
Pikanter Ofenkürbis mit Babyspinat & Kernen
Frisch gebackene Brotauswahl mit Meersalzbutter & Kräuterdip

SUPPE
Kresse-Schaumsüppchen mit Sauerteigcroutons

HAUPTGERICHTE & TRANCHIERSTATION
Roastbeef mit Cognacjus & Steakpfeffer-Cuvée (am Gast geschnitten)
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Champagner-Zitrussauce & Schnittlauch
Perlhuhnbrust „Supreme“ an Estragon-Rahmsauce & gebratenen Saitlingen
Geschmorte Schweinsbäckchen in kräftiger Jus mit Balsamico & Wurzelgemüse
Rote Bete-Nocken mit Frischkäsesauce, Walnuß & Mangold

BEILAGEN
Kartoffel-Lauchgratin // Gekräuterte Bandnudeln
Williams-Kroketten // Saisonale Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise

DESSERTS
Kirschauflauf mit Tonkabohne // 2erlei Mousse von Valhrona-Schokolade
Schmandcreme mit Stachelbeere, Vanille & Mandel Baiser

// Künzeller-Land Buffet //
46,00 € pro Person

// Mediterranes Buffet //

TAPAS
Serrano Schinken mit Melone & Pesto
Luftgetrocknete Salami auf gegrilltem Fenchel
Falafel mit Hummus & Granatapfel
Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Burrata & Rucola
Vegetarisch gefüllte Weinblätter & Pepperonen
Manchego mit würzigem Clementinensenf
Pikante Mammut Oliven & Schafskäsecreme
Chorizo-Frittata mit Bohnen & Kartoffel
Rustikale Brotauswahl mit Meersalzbutter & Thunfischdip

HAUPTGERICHTE & PASTA-STATION
Tagliatelle aus dem Parmesanrad mit Garnelen, Trüffelsoße & Rucola (am Gast zubereitet)
Gegrilltes Doradenfilet mit Gazpacho-Vinaigrette
Zarte Rindfleischspieße in Zitrone, Chili & Knoblauch mit Rotwein-Thymianjus
Rücken vom Iberico-Schwein mit Sherrysauce & gesalzener Mandel
Saltimbocca von der Hähnchenbrust im Pancettamantel mit Salbei & Tomatenjus

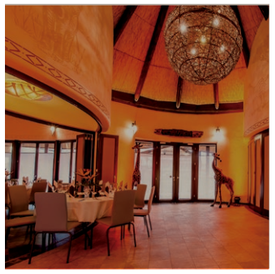
BEILAGEN
Rosmarin-Röstkartoffeln mit Knoblauch // Polenta-Gnocchipfanne // Safran-Tomatenreis
Mediterrane Champignonpfanne & Bohnen-Cassaulet mit Kichererbsen

DESSERTS
Gebrannte ‚Creme Catalana‘ in der Riesenpfanne // Tiramisu Classico im Glas
Marinierter Beerensalat mit Zabaione-Schaum

// Mediterranes Buffet //
49,50 € pro Person

VERANSTALTUNGSBEREICH // AFRIKA

Unser afrikanisches Dorf, bzw. der Veranstaltungsbereich „Afrika“ ist ein besonderes Highlight des Sieben Welten Hotels und besticht durch Authentizität und Größe. Die reetgedeckte Afrikanische Lodge ist sehr detailgetreu eingerichtet und lässt jede Veranstaltung zu etwas Besonderen werden. Ob Firmenveranstaltungen, Geburtstage oder Hochzeiten, dieser Veranstaltungsbereich kann für jegliche Feier ausgerichtet werden. Platz finden in den Lodges ca. 100 Personen und mit umliegender Galerie und Dorfplatz sogar bis zu 200 Personen.



AFRIKA // BUFFET-VORSCHLÄGE
2024

// Buffet Mama Afrika //

VORSPEISEN

Vorspeisenauswahl auf Etageren am Tisch serviert
Gegrillte Knoblauch-Garnelen mit Mango-Chutney
„Köfte“ würzige Lamm-Hackbällchen mit Jogurt-Minzdip & Knoblauch
Gebackene Falafel-Bällchen mit Hummus & Granatapfelkernen
Rote-Bete-Carpaccio mit Kräuter-Dressing & Schafskäse
Quinoa-Salat mit Avocado, Grillgemüse & Rucola
Pikante Mamut-Oliven & gefüllte Kirschpaprika
Frisch gebackene Brotauswahl mit pikanter Schafskäse-Creme, Dattel-Dip & Olivenöl

HAUPTSTSPEISEN VOM BUFFET

LIVE-STATION
Zart gebratene Lammkeule In Kräuterbeize mit Rotwein-Korianderjus

HAUPTGERICHTE
Gegrillte Rindfleischspieße mit scharfem Gemüse-Relish & hausgemachter Pfefferbutter
Gebratene Perlhuhnbrust im Schinkenmantel mit tomatisierter Thymiansoße & grünem Spargel
Gedünstetes Lachsfilet mit Weißweinsoße, Muschelfleisch & sautiertem Babyspinat

BEILAGEN
Mandel-Kartoffelkrapfen, Bandnudeln in Gewürz-Pesto, Süßkartoffelauflauf
Fenchelgemüse mit Orange & Safran, Aubergine-Schmorgemüse mit Kräutern & Tomate

DESSERTS
Schokoladen-Brownie mit Walnuss & Ganache
Bananen-Mousse mit Mokka-Streusel
Kokos-Pannacotta mit Ananas

// Buffet Mama Afrika // 47,50 € pro Person

// Buffet Savanna //

VORSPEISEN

Vorspeisenauswahl auf Etageren am Tisch serviert
Gegrillte Knoblauch-Garnelen mit Mango-Chutney
Datteln im Speckmantel & Grillgemüse
Gebackene Falafel-Bällchen mit Hummus & Granatapfelkernen
Rote-Bete-Carpaccio mit Kräuter-Dressing & Schafskäse
Cous-Cous Salat ‚Tabouleh‘ mit Minze & Koriander
Pikante Mamut-Oliven & gefüllte Kirschpaprika
Frisch gebackene Brotauswahl mit pikanter Schafskäse-Creme, Dattel-Dip & Olivenöl

HAUPTSTSPEISEN VOM BUFFET

LIVE-STATION
Rosa gebratener Rinderrücken mit Bunter-Pfefferjus & Meersalz-Korianderstreu

HAUPTGERICHTE
Gegrillte Maispoulardenbrust mit Bratenjus, Erdnuss, Wurzelgemüse & Okraschote
Gegrillte Lamm-Koteletts mit Ofentomate, Aprikose & Thymian-Brandyjus
Tilapia-Buntbarschfilet pikant mariniert im Bananenblatt gegart

BEILAGEN
Geröstete Babykartoffeln, Mandelreis, Maisgrieß-Kroketten
Bohnen-Gemüse mit Zwiebel & Knoblauch, Zucchini-Schmorpfanne mit Champignons

DESSERTS
Creme von der Amarula-Beere mit fruchtiger Soße
Zartbitterschokoladen-Mousse mit Salzmandel-Krokant
Kokos-Pannacotta mit Ananas

// Buffet Savanna // 49,50 € pro Person

Die Q-Alm

DAS FLAIR DER ALPEN
IM HERZEN DER RHÖN

// Begrüßung & Aperitif 17
// Q-Alm Buffets für jeden Anlass 18
// Angrillen auf der Alm 22
// Gans oder gar nichts 27
// Advent auf der Alm 28

Alle Buffets sind ab einer Mindest-Personenzahl von 50 Personen verfügbar.

UNSERE Q-ALM

Machen Sie einen Ausflug in die bayerische Alpenwelt und besuchen Sie unsere Q-Alm direkt anliegend im Außengelände des Sieben Welten Hotels. Genießen Sie unser selbstgebrautes Q-Alm-Bräu und passend dazu herzhafte Schmankerl im urig gestalteten Gastraum, im Nebenraum „Stüberl" oder im großzügigen Biergarten der Q-Alm. Im Sommer spenden im Biergarten Sonnenschirme ausreichend Schatten und an kälteren Tagen sorgen integrierte Heizstrahler für angenehme Temperaturen. Darüber hinaus laden unsere überdachten Gaudi-Stadl zum Verweilen ein.

RUSTIKALER EMPFANG
MIT GETRÄNKEN & HÄPPCHEN

// Getränke Empfang //

Aperitif-Empfang serviert 60 min.
mit Getränken Bier 0,1 l, Hausmarke-Sekt 0,1 l &
alkoholfreier Almcocktail 0,1 l

9,90 € pro Person

// Häppchen Empfang //

serviert 60 min.

mit **2 Häppchen** nach Wahl
9,90 € pro Person

mit **3 Häppchen** nach Wahl
12,90 € pro Person

// Zur Auswahl //

Künzeller Zwiebelkuchen mit Speck
Obazda im Laugenkonfekt mit Gartenkresse
Kleines Fleischkäse-Weckerl mit Mostrich-Creme & Röstzwiebel
Malzbrot-Crostini mit Schinkenspeck & Essiggurke
Flammkuchen-Röllchen mit Rauchlachs, Lauch & Frischkäse

Q-ALM BUFFETS

FÜR JEDEN ANLASS

// Buffet O´zapft is! //

GRIAß DI!
Frische gebackene Laugenbrezen mit Obazda am Tisch

VORNEWEG
Räucherfisch mit Apfel & Meerrettich // Gurke in Dill & Sauerrahm
Bayrischer Kartoffelsalat in Essig & Öl // Deftiges Hobelkraut mit Kümmel
Zupfsalat mit 2erlei Dressings
Rustikales Holzofenbrot mit Schmalz & Kräuterfrischkäse

AUS DER BRATEREI
Würziges Grillhendl-Schenkelfleisch vom Alm-Drehspießgrill mit pikanter Soße
Saftiger Pökelbraten vom Schweinenacken mit kräftiger Zwiebelsoße

VOM BUFFET
Geschmorte Ochsenbäckchen nach Braumeisterart mit Dunkelbier & Mostrich
Vegetarische Käsespatzen mit Bergkäse & Röstzwiebeln
Rohr-Kartoffeln mit Kräuter-Schmand // Serviettenknödel
Schupfnudel-Lauchpfanne // Rustikales Urwurzelgemüse & Dunstkraut

NACHTISCH
Kaiserschmarren mit Mandeln, Apfelkompott & Vanillesoße
Nougat-Creme mit Haselnuss-Krokant

// Buffet O´zapft is! //
37,50 € pro Person

// Buffet Alpenglühen //

GRIAß DI!
Frische gebackene Laugenbrezen mit Obazda am Tisch

VORNEWEG
Ziegenkäse mit marinierter Bete, Honig & Walnuss
Räucherfisch mit Apfel & Meerrettich
Bayrischer Kartoffelsalat in Essig & Öl
Deftiges Hobelkraut mit Kümmel
Gurke in Dill & Sauerrahm
Zupfsalat mit 2erlei Dressings
Rustikales Holzofenbrot mit Schmalz & Kräuterfrischkäse

AUS DER BRATEREI
Schweinsbauch & Haxenfleisch vom Alm-Drehspießgrill mit Senf-Schmorkohl
Rosa Rücken vom Weiderind mit kräftiger Zwiebelsoße & Kräuterbutter

VOM BUFFET
Rhöner Bachforellen-Filets mit Kapernbutter & Mandeln
Knusprig paniertes Backhendl mit Preiselbeeren
Semmelknödel mit Rahmschwammerlsoße & jungem Lauch
Rohr-Kartoffeln mit Kräuter-Schmand
Butterspätzle & Röstitaler
Rustikales Urwurzelgemüse

NACHTISCH
Gebröselte Topfenknödel mit Fruchtkompott & Vanillesoße
Bratapfel-Tiramisu mit beschwipstem Biskuit

// Buffet Alpenglühen //
45,00 € pro Person

// Schmankerl Buffet //

GRIAß DI!
Vorspeisen-Etagere am Tisch serviert
Weißwürstl-Salat in Süßsenf-Dressing mit Schlotten, Essiggurke & Radiesel
Räucherfisch mit Apfel & Meerrettich
Südtiroler Schinkenspeck & Appenzeller Käse
Brezenbaum & Holzofenbrot, dazu Schmalz, Frischkäse & Obazda

SALATBAR
Künzeller Kartoffelsalat in Essig & Öl
Deftiges Hobelkraut mit Kümmel
Gurke in Dill & Sauerrahm
Zupfsalat & Feldsalat mit allerlei Toppings, Croutons & Crunch
Balsamico- & Kürbiskern-Dressing

AUS DER BRATEREI
Geschmorte Kalbshaxe mit kräftiger Bratensoße
Würziges Grillhendl-Schenkelfleisch vom Alm-Drehspießgrill mit pikanter Soße

VOM STÜBERL-KOCH
Spätzle aus dem Bergkäserad mit Röstzwiebeln & Schnittlauch

VOM BUFFET
Rhöner Bachforellen-Filets mit Kapernbutter & Mandeln
Zünftig gefüllte Schnitzel-Röllchen mit Preiselbeer-Soße
Rohr-Kartoffeln mit Kräuter-Schmand
Röstitaler
Gebratene Serviettenknödel-Taler
Rustikales Urwurzelgemüse & Speckbohnen-Bündchen

NACHTISCH-ETAGERE AM TISCH SERVIERT
Bratapfel-Tiramisu mit beschwipstem Biskuit
Nougat-Creme mit Haselnuss-Krokant
Weißer Schokoladen-Windbeidl mit Beeren

// Schmankerl Buffet //
49,50 € pro Person

ANGRILLEN AUF DER ALM

GRILLBUFFETS BUCHBAR VON MAI BIS SEPTEMBER

// Zünftiges Almgrillen //

Buchbar von Mai bis September

GRIAß DI!
Laugenbrezen mit Obazda & Frischkäse am Tisch

SALATE
Gurke in Dill & Sauerrahm
Bayrischer Kartoffelsalat in Essig & Öl
Deftiges Hobelkraut mit Kümmel
Bunter Gemüse-Nudelsalat
Radieselsalat
Zupfsalat mit 2erlei Dressings

VOM GRILL & FEUERRING
Bratwürstl & Schweinsbauch vom Hausmetzger
Marinierte Rinderhuft-Steaks rosa gegrillt
Würziges Grillhendl-Schenkelfleisch vom Alm-Drehspießgrill
Mariniertes Lachsfilet im Buchenspan
Grillkäsetaler mit Pesto
Gemüsespieße in Knobibutter

DAZU
Gebackene Kartoffelecken // Pfannenchampignons mit Schmorzwiebeln
Knobi-Schmand, Braumeistersenf, Pikantes Tomaten-Salsa, Chili-Mayonnaise
Kräuterbutter // Rustikales Holzofenbrot

NACHTISCH
Kaiserschmarren mit Mandeln, Apfelkompott & Vanillesoße
Bayrisch Creme mit Beerenmark

// Zünftiges Almgrillen //
45,00 € pro Person

// Sommerliches Grillbuffet //

Buchbar von Mai bis September

GRIAß DI!
Laugenbrezen mit Obazda & Frischkäse auf dem Tisch

DAVOR
Caprese mit Burrata, Fleischtomate & Basilikum
Pikant marinierte Antipasti & Oliven
Serrano Schinken mit Melone
Brotkorb mit frisch gebackenem Holzofenbrot, Baguette & Kräuterdip

SALATBAR
Zupfsalat & Rucola mit allerlei Toppings, Körnercrunch & Croutons
Balsamico & Joghurtdressing

VOM GRILL & FEUERRING
Salsiccia-Bratwürstl
Garnelenspieß in Knoblauch & Zitrone
Marinierte Steaks vom Rinderfilet
Grillkäsetaler mit Pesto

VOM DREHSPIESS-GRILL
Würziges Grillhendl-Schenkelfleisch vom Alm-Drehspießgrill

AUS DEM SMOKER
Lachsfilet im Buchenspan

AUS DER GUSSPFANNE
Mediterranes Gemüse mit Champignons
Thymiankartoffeln mit Meersalz

DAZU
Knobi-Schmand, Braumeistersenf, Pikantes Tomaten-Salsa,
Chili-Mayonnaise
Kräuterbutter

DANACH
Tiramisu Classico
Kokos-Pannacotta mit Ananas & Rum
Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Creme

// Sommerliches Grillbuffet //
52,50 € pro Person

// Bayrisches Grillbuffet //

Buchbar von Mai bis September

GRIAß DI!
Laugenbrezen mit Obazda & Frischkäse am Tisch

SALATE
Gurke in Dill & Sauerrahm
Bayrischer Kartoffelsalat in Essig & Öl
Deftiges Hobelkraut mit Kümmel
Zupfsalat mit 2erlei Dressings
Radieselsalat

VOM GRILL & FEUERRING
Bratwürstl & Schweinsnackensteaks vom Hausmetzger
Würziges Grillhendl-Schenkelfleisch vom Alm-Drehspießgrill
Marinierte Rinderhuft-Steaks rosa gegrillt
Grillkäsetaler mit Pesto

DAZU
Gebackene Kartoffelecken
Buntes Grillgemüse
Knobi-Schmand, Braumeistersenf, Pikantes Tomaten-Salsa, Chili-Mayonnaise
Kräuterbutter
Rustikales Holzofenbrot

NACHTISCH
Kaiserschmarren mit Mandeln, Apfelkompott & Vanillesoße

// Bayrisches Grillbuffet //
38,50 € pro Person

GANS ODER GAR NICHTS

// Gänsebraten satt im Stüberl //

für bis zu 30 Personen, serviert als Tellergericht mit reichlich Beilagenschüsseln & Nachservice

GRIAß DI!
Holzofenbrot mit Gänseschmalz & Fässlebutter am Tisch

GANS ODER GAR NICHTS
Gemischter Gänsebraten von Brust & Schlegel serviert mit Beifußsoße & Preiselbeer-Apfel, Kartoffelklöße & Mandelkroketten
Künzeller-Apfelrotkohl & geschmelztes Rosenkohlgemüse

DANACH
Kaffee- oder Brennereispezialität zur Wahl

// Gänsebraten satt in Buffetform //

für Exklusivveranstaltung ab 50 Personen

GRIAß DI!
Holzofenbrot mit Gänseschmalz & Fässlebutter am Tisch

GANS ODER GAR NICHTS VOM BUFFET
Gemischter Gänsebraten von Brust & Schlegel mit Beifußsoße & Preiselbeer-Apfel, Kartoffelklöße & Mandelkroketten
Künzeller-Apfelrotkohl & geschmelztes Rosenkohlgemüse

NACHTISCH-ETAGERE AM TISCH SERVIERT
Bratapfel-Tiramisu mit beschwipstem Biskuit // Gebrannte Zimtcreme
Mandarinenmousse mit Spekulatius-Krokant

// Gänsebraten satt //
41,00 € pro Person
in Buffetform 45,00 € pro Person

ADVENT
AUF DER ALM

ADVENT AUF DER ALM

// Buffet Winter-Alm //

GRIAß DI!
Frisch gebackene Laugenbrezen mit Obazda am Tisch

VORNEWEG
Räucherfisch & Beizlachs mit Apfel & Meerrettich
Ofenkürbis mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen
Bunter Feldsalat & Zupfsalat mit Speck-Krusteln, Radiesel & Karottenstifte,
Röstkernen Kartoffelvinaigrette & Kürbiskerndressing
Rustikales Holzofenbrot mit Schmalz & Frischkäse

AUS DER BRATEREI
Knusprige Bauernente vom Alm-Drehspießgrill mit Thymian-Orangensoße

VOM BUFFET
Rhöner Bachforellen-Filets mit Kapernbutter & Mandeln
Spießrollbraten vom Jungschwein mit Schmorzwiebelsoße
Seulingswälder Hirschgulasch mit Rotwein & gefüllte Preiselbeer-Birnen
Kartoffelklöße & Künzeller-Apfelrotkohl
Vegetarische Käsespatzen mit Bergkäse & Röstzwiebeln
Schupfnudel-Lauchpfanne // Mandelkroketten // Rustikales Urwurzelgemüse

NACHTISCH
Kaiserschmarren mit Mandeln, Apfelkompott & Vanillesoße

// Buffet Winter-Alm //
42,50 € pro Person

// Buffet Hüttenweihnacht //

VORSPEISEN-ETAGERE AM TISCH SERVIERT
Geräucherte Entenbrust mit Pflaume & Balsamico
Marinierte Bete mit Ziegenkäse, Honig & Walnuß
Räucher-Heilbutt mit Quitten-Chutney
Brezenbaum & Holzofenbrot, Frischkäse & Obazda

SALATBAR
Künzeller Kartoffelsalat in Essig & Öl
Deftiges Hobelkraut mit Kümmel
Gurke in Dill & Sauerrahm
Bunter Feldsalat & Zupfsalat mit Speck-Krusteln, Radiesel & Karottenstifte,
Röstkernen Kartoffelvinaigrette & Kürbiskerndressing

AUS DER BRATEREI
Gänse-Rollbraten vom Alm-Drehspießgrill mit Beifuß-Orangensoße

VOM BUFFET
Wildschweinrücken-Medaillons mit Cranberry-Walnußkruste & Schrotpfeffersoße
Geschmorte Ochsenbäckchen nach Braumeisterart mit Dunkelbier & Mostrich
Lachsforellenfilet mit Meerrettichsoße mit Dunstlauch
Kartoffelklöße & Künzeller-Apfelrotkohl
Vegetarische Käsespatzen mit Bergkäse & Röstzwiebeln
Preiselbeer-Kroketten // Gekräuterte Bandnudeln // Rustikales Urwurzelgemüse

NACHTISCH
Gebröselte Topfenknödel mit Marille & Vanillesoße
Gebrannte Zimtcreme

// Buffet Hüttenweihnacht //
48,50 € pro Person

MITTERNACHTS-IMBISS & ZU JEDER GELEGENHEIT

MITTERNACHTS-IMBISS

Auf Wunsch ab 40 Personen auch
für den späteren Abend zu bestellen.

Mitternachts-Imbiss

Pfefferbeißer & Emmentaler Käsewürfel mit Senf,
Salzgebäck & frisch gebackenem Brot

8,90 € pro Person

Deftige Gulaschsuppe mit Rind & frisch gebackenem Brot

6,90 € pro Person

Feine Käseauswahl mit Trauben, Früchtesenf,
Nüssen & frisch gebackenem Brot

11,90 € pro Person

Rustikale Schinken, Wurst & Käseauswahl
mit Essiggemüse & frisch gebackenem Brot

15,90 € pro Person

ZU JEDER GELEGENHEIT

Buchbar ab 20 Personen

Salty-Bar mit Salzgebäck,
Nussmischung, Chips & Dips

5,90 € pro Person

Nasch-Bar mit Schokolade, Lakritz, Bonbons,
Gummi-& Schaumwaren, Keksgebäck

6,90 € pro Person

Mini-Donut-Wand mit 3erlei Auswahl

6,90 € pro Person

Valhrona-Schokoladenbrunnen mit Früchten,
Erdbeeren & Marshmallows wahlweise mit Zartbitter-,
Vollmilch oder weißer Schokolade

9,90 € pro Person

LUNCHPAKETE 2024

Lunchpaket „Sieben Welten“

Backfrische Knusperstange,
großer Obstsalat, Nussmischung,
Low-Carb Keks, Smoothie & Mineralwasser 0,5 l

14,50 € pro Person

Lunchpaket „Gute Reise“

2 belegte Brötchen, Joghurt,
Obst, Schokoladenriegel oder
Nussmischung & Mineralwasser 0,5 l

15,50 € pro Person

SiebenWelten
TAGUNGSHOTEL & EVENTLOCATION

SIEBEN WELTEN HOTEL & SPA RESORT
Harbacher Weg 66 // 36093 Künzell

VERKAUFSABTEILUNG:
veranstaltungsplanung@siebenwelten.de // Telefon +49 661 397-835
www.siebenwelten.de