

## CATERING MENÜ 2012

### **GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND STORNOGEBÜHREN FÜR DIE VERPFLEGUNG VON GÄSTEN UND GRUPPEN, DIE NICHT IM HOTEL UNTERGEBRACHT SIND**

Gruppenangebot ist gültig falls der Kunde für alle Gäste ein einheitliches Menü auswählt. Das Grandhotel Pupp akzeptiert Ausnahmen für Vegetarier, Allergiker usw. und wird für diese Gäste ein spezielles Menü vorbereiten. Bitte teilen Sie uns diese Wünsche mindestens 24 Stunden vor Anreise mit.

#### **Preise:**

Die Preise verstehen sich bei der genannten Personenmindestzahl pro Person und Verpflegungsart inkl. MwSt. \* Die Euro-Preise sind Richtwerte und werden nach dem aktuellen Tageskurs verrechnet.

#### **Personenzahl:**

MENÜ: Menüangebot ist nur möglich bei einer Mindestanzahl von 10 Personen. Falls der Kunde das Gruppen-Menü nur für 5-9 Personen bestellt, wird der Preis pro Person um 20% erhöht.

BÜFFET: Büffet ist nur möglich bei einer Mindestanzahl von 20 Personen. Falls der Kunde das Büffet für eine geringere Personenzahl bestellt, wird der Preis pro Person um 20% erhöht.

À LA CARTE: Falls der Kunde für eine Gruppe kleiner als 5 Personen bestellen möchte, dann ist nur „à la carte“ Auswahl aus der Speisekarte im Grandrestaurant oder in der Becher´s Bar möglich.

#### **Räume:**

Für Gruppen zum Mittagessen oder Abendessen ist das Restaurant La Belle Epoque (mit der Kapazität ca 75 Plätze) reserviert. Bei grösserer Personenzahl oder bei mehreren Gruppen kann man diese Gruppe / diese Gruppen in den Festsaal, evtl. betriebsbedingt in den Spiegelsaal, verlagern.

Falls der Kunde für seine Gruppe im Spiegelsaal reservieren möchte, so fällt für diese Reservierung ein Zuschlag von 20% zum Menüpreis an. (Dieses Zusatzangebot ist nur möglich, wenn der Spiegelsaal am gewünschten Termin nicht für unsere Hotelgäste reserviert ist.)

#### **Freies Menü/Essen:**

Gratis alkoholfreies Getränk und Kaffee für den Reiseleiter. Gratis-Menü für jede 21. Person der Gesamtzahl (d.h. inkl. Reiseleiter, Tour-leader, Fahrer, usw.), Getränke werden berechnet.

#### **Stornogebühren:**

Die verbindliche Teilnehmeranzahl muss der Kunde dem Hotel min. 2 Tage vor der Anreise mitteilen. Bei einer Stornierung der bestellten Verpflegung oder bei Reduzierung der Teilnehmeranzahl der Gruppe, oder wenn das Hotel keine Information über eine Änderung vom Kunden bekommen hat:

über 48 Stunden	ohne Gebühr
47-24 Stunden	50% des Gesamtpreises

Bei einer Stornierung der Bestellung innerhalb einer Frist von weniger als 24 Stunden vor der Inanspruchnahme der Leistungen, oder im Fall des unangemeldeten Versäumens der Inanspruchnahme von Leistungen, wird dem Kunden der volle Preis der bestellten Verpflegung berechnet.

Nimmt der Kunde Leistungen in größerem als dem bestellten Maß in Anspruch, wird die tatsächliche Personenzahl abgerechnet.

Die Rechnung der Stornogebühren ist fällig und zahlbar 14 Tage nach Rechnungsdatum.

# GRANDHOTEL PUPP

## COFFEE BREAKS

### unbegrenzte Anzahl von Gästen

#### EINFACH

Kaffee mit Milch  
oder Tee mit Zitrone (1 Stck.),  
Mineralwasser (1 Stck.)

#### KONFERENZ

Kaffee mit Milch  
oder Tee mit Zitrone (1 Stck.)  
Auswahl an alkoholfreien Getränken (1 Stck.)  
Frisches Obst je nach Saison (1 Stck.)  
Ihre Wahl aus dem folgenden Angebot:

- a) 2 Stck. Plundergebäck mit Mohn, Nüssen  
oder Quark und Streusel
- b) 2 Stck. Kolatschen mit Quark oder  
Pflaumenmus
- c) 2 Stck. Kipferl mit Mohn, Pflaumenmus,  
Nüssen oder Quark
- d) 2 Stck. feine Schokoröllchen
- e) 2 Stck. frischgebackene Apfeltaschen
- f) 2 Stck. gebackene Nussschnecken

#### BUSINESS

Kaffee mit Milch  
oder Tee mit Zitrone (1 Stck.)  
Auswahl an alkoholfreien Getränken (1 Stck.)  
Frisches Obst je nach Saison (1 Stck.)  
Ihre Wahl aus dem folgenden Angebot:

- a) 2 Stck. gefülltes Bankettgebäck mit  
Mozzarella oder geröstetem Schinken
- b) 2 Stck. gefülltes Tramezzino mit  
geräucherter Putenbrust mit englischem  
Speck
- c) 2 Stck. gefüllte Mini-Sandwiches mit  
gerührtem Blaukäse oder Roastbeef
- d) 2 Stck. zarter Apfel- oder Mohnstrudel
- e) 2 Stck. gefüllte Croissants mit Nutella

#### FITNESS

Auswahl aus Obst-  
und Gemüsesäften (1 Stck.)  
Frisches Obst je nach Saison (1 Stck.)  
Ihre Wahl aus dem folgenden Angebot:

- a) 200 g Gemüse-Crudités mit einer  
Auswahl auserlesener Dips
- b) 200 g italienischer Mozzarella mit  
Tomaten und Basilikum-Pesto
- c) 2 Stck. Vollkornbrötchen mit  
kalorienarmem Quark und Kräutern
- d) 2 Stck. funktionelles Gebäck mit  
körnigem Käse und Rucola

#### SANDWICH & SALAT

Kaffee mit Milch  
oder Tee mit Zitrone (1 Stck.),  
Auswahl an alkoholfreien Getränken (1 Stck.)

Salatbar mit frisch geschnittenem Gemüse  
mit einer Auswahl an Dressings  
Italienischer Nudelsalat mit Oliven und  
Mozzarella  
Traditioneller griechischer Salat mit roter  
Zwiebel, Oliven und Feta-Käse  
Origineller „Caesar“ Salat mit  
Knoblauchcroutons und geriebenem  
Parmesankäse  
Tomatensalat mit Avocado und Knoblauch

Ihre Wahl aus dem folgenden Angebot:

- a) Variation gefüllter Sandwiches und  
Baguettes
- b) Sandwiches aus dunklem Gebäck und  
Weißbrot
- c) Auswahl an frisch gebackenen und  
gefüllten Mini-Croissants

Frisches Obst je nach Saison

# GRANDHOTEL PUPP

## WELCOME COCKTAIL

### unbegrenzte Anzahl von Gästen

#### WELCOME COCKTAIL I.

Ein Glas Bohemia Sekt Brut  
Marinierte grüne und schwarze Oliven,  
geräucherte und gesalzene Mandeln

#### WELCOME COCKTAIL II.

Ein Glas Karlsbader Becherovka Liqueur  
4 Stck. hausgemachte Pralinen aus belgischer  
Schokolade

#### WELCOME COCKTAIL III.

Kir Royal Cocktail, Obstsaft oder  
Mineralwasser

3 Stck. kalte Canapés pro Person:  
Mini-Mozzarella mit Cherry-Tomaten und  
Basilikum-Pesto  
Marinierte Krevetten mit Koriander und  
Chilli-Mayonnaise  
Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone und  
frischer Feige

#### WELCOME COCKTAIL IV.

##### Variation mit 7 kalten Canapés:

Mini-Mozzarella mit Cherry-Tomaten und  
Basilikum-Pesto  
Hausmarinierter Lachs im knusprigen Teig  
mit Mandeln  
Toast vom italienischen Ciabatta mit  
Parmaschinken und Zuckermelone  
Tomaten-Tortilla mit Mozzarella und  
Basilikum-Pesto  
Marinierte Krevetten auf schwarzem Brot mit  
frischer Dillcreme  
Parmaschinken mit frischer Rucola und  
Rosmarin-Grissini  
Getrocknete Rind-Bresaola mit Rucola und  
cremigem Käse

#### WELCOME COCKTAIL V.

##### Variation mit 5 kalten und 5 warmen Canapés:

Getrocknete Rind-Bresaola mit Rucola und  
cremigem Käse  
Hausmarinierter Lachs im knusprigen Teig  
mit Mandeln  
Marinierte Oliven mit Knoblauchscheiben  
und Tiroler Speck  
Parmaschinken mit frischer Rucola und  
Rosmarin-Grissini  
Mini-Mozzarella mit Cherry-Tomaten und  
Basilikum-Pesto  
  
Paniertes Cheddar-Käse mit Parma-Schinken  
und Sesam  
Hühnerflügel mit Kokos und pikanter Sauce  
Sweet & Chilli  
Rindslendenbraten mit frischen Preiselbeeren  
Satay von der Schweinelende mit Erdnuss-Sauce  
Bambus-Spieß vom Lachs und Tiger-  
Krevette mit Koriander-Mayonnaise

#### WELCOME COCKTAIL VI.

##### Variation mit 5 kalten, 5 warmen und 5 süßen Canapés:

Getrocknete Rind-Bresaola mit Rucola und  
cremigem Käse  
Hausmarinierter Lachs im knusprigen Teig  
mit Mandeln  
Marinierte Oliven mit Knoblauchscheiben  
und Tiroler Speck  
Parmaschinken mit frischer Rucola und  
Rosmarin-Grissini  
Mini-Mozzarella mit Cherry-Tomaten und  
Basilikum-Pesto  
  
Paniertes Cheddar-Käse mit Parma-Schinken  
und Sesam  
Hühnerflügel mit Kokos und pikanter Sauce  
Sweet & Chilli  
Rindslendenbraten mit frischen Preiselbeeren  
Satay von der Schweinelende mit Erdnuss-Sauce  
Bambus-Spieß vom Lachs und Tiger-  
Krevette mit Koriander-Mayonnaise  
  
Hausgemachter Nougat mit Pekan-Nuss  
Schokomousse mit frischen Himbeeren  
Mousse von weißer Schokolade mit Brombeeren  
Fruchtmousse in Schokokorbchen  
Erdbeertartar mit Minze und Schokospänen

**unbegrenzte Anzahl von Gästen**

**KAFFEE UND KUCHEN**

Tasse Kaffee (oder Tee)  
und Auswahl aus drei Kuchen

**OPEN BAR**

**für Gesellschaften ab 20 Personen**

**Preise pro Person ohne Einschränkung  
der Preis für jede weitere Stunde wird  
um 10% des Preises für die  
vorhergehende Stunde verringert**

**BIER – WEIN – ALKOHOLFREI**

Bier, Weiß- und Rotwein und  
eine Auswahl an alkoholfreien Getränken

Angebot für 30 Minuten  
Angebot für 60 Minuten

**BIER – SEKT – WEIN – COCKTAILS –  
ALKOHOLFREI**

Bier, Bohemia Sekt Brut, Weiß- und Rotwein,  
Cocktails und eine Auswahl an alkoholfreien  
Getränken

Angebot für 30 Minuten  
Angebot für 60 Minuten

**BIER – SEKT – WEIN – ALKO –  
ALKOHOLFREI**

Cinzano oder Martini, Bohemia Sekt Brut,  
Bier, Weiß- und Rotwein, Gin, Vodka, Whisky,  
Brandy, Auswahl an alkoholfreien Getränken

Angebot für 30 Minuten  
Angebot für 60 Minuten

**GETRÄNKE FÜR GRUPPEN  
AB 20 PERSONEN**

Kaffee, Tee, alkoholfreie Getränke,  
Bier

Weißwein, Rotwein

Bohemia Sekt Brut

Becherovka

**3 Gänge**

**MENÜ STANDARD I.**

Eine Mischung von grünen Blättern mit Zichorie, gebrannten Mandeln und Orangensegmenten

Putenbrustfilet auf dem Grill gebraten, serviert mit jungem Gemüse geröstetem auf Butter, mit Stampfkartoffeln und gerösteter Zwiebel

Sahne-Blaubeeren-Törtchen

**MENÜ STANDARD II.**

Feine Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons

Rinderbraten auf „Pilsner Urquell“ Bier gedünstet, serviert mit Zwiebel-Pilz-Konfit und gratinierten Sahnekartoffeln

Sylvan-Torte mit einer Obstvariation

**MENÜ STANDARD III.**

Variation böhmischer Pasteten, serviert mit Preiselbeersauce und zartem Feldsalat

Schweinesteak vom Grill, mit frischem Blattspinat und gefüllten Kartoffelknödeln

Warmer Apfelstrudel mit Nüssen

**MENÜ STANDARD IV.**

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Waldpilzen

Rindslendenbraten mit Rahmsoße (Sauerbraten), mit hausgemachten Karlsbader Knödeln und Preiselbeerkompott

Kurschnitte mit Quark und Schlagsahne

**MENÜ STANDARD V.**

Starke Rinderbrühe mit hausgemachten Nudeln, Fleisch und Wurzelgemüse

Schweinelende mit Parma-Schinken und Salbei gebraten, serviert mit cremigem Kohl und hausgemachten Kartoffelpuffern

Eiscremevariation mit frischen Früchten, Schlagsahne und Schokoladensauce

**4 Gänge**

**MENÜ SUPERIOR I.**

Salat aus frischem Gemüse serviert mit Thunfisch, nativem Olivenöl und griechischen Oliven

Kräftige Hühnerbrühe mit Spinat Eierkuchen und zartem Gemüse

Gebratenes Forellenfilet auf Zitronenbutter, serviert mit Kaiserschoten und auf der Pfanne gebratenen Kartoffeln mit Kümmel

Knuspriger Apfelkuchen

**MENÜ SUPERIOR II.**

Prager Schinken vom Knochen in Kombination mit Käse-Schinken-Aufschnitt und Selleriesalat

Panierter Seezander in Eiern mit frischen Kräutern, serviert mit gegrillten Tomaten und Basilikumsauce

Gefüllte Rinderroulade mit Parmaschinken und Pilzen, auf gegrilltem Gemüse und mit gedünstetem Reis gereicht

Orangen-Schokolade-Törtchen mit einem Tropfen Karlsbader Becherovka

**MENÜ SUPERIOR III.**

Dekorierte Filetchen geräucherter Forelle mit Schnittlauchsauce, Mesclun-Salat und Limette

Cremesuppe aus grünen Erbsen mit gebackenem Schinken und Kräutercroutons

Knusprig gebratene Hühnerbrust mit Haut, serviert mit Brokkoli, Gemüse-Couscous und deftiger Geflügelsauce

Salat aus frischen Früchten mit gerösteten Mandelflocken

**MENÜ SUPERIOR IV.**

Tomaten mit geräuchertem Mozzarella, Mango-Pesto und cremigen Aceto Balsamico

Starke Brühe aus jungen Hühnern mit Fleisch, Wurzelgemüse und Kresse

Zarter Schweinelendenbraten in getrocknetem Schinken, mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln gereicht

Himbeerenkuchen mit Schlagsahne

**MENÜ SUPERIOR V.**

Gemischter Gemüsesalat mit Balkankäse, nativem Olivenöl und Oregano

Lachssteak mit Kartoffelgnocchi und Rahmblattspinat

Roulade aus junger Pute mit Rosenkohl, gebackener Pilzfüllung und Buttersauce

Sachertorte

# GRANDHOTEL PUPP

## GOURMET MENÜ

### **GOURMET MENÜ I.**

Gegrillte Scampi, gereicht mit Salatblättern und Butters-toast  
Rinderconsommé mit pochiertem Wachtelei und frischem Gemüse  
Entenbrust in Honigsauce gebraten, serviert mit Orangenscheiben und Kartoffelstroh  
Rindslendenbraten mit Rosmarin, serviert mit Kartoffelstrudel mit Kräutern und Mandelbrokkoli  
Vanilleeis auf Erdbeerscheiben mit Pfefferkaramell und zwanzigjährigem Balsamico  
Kaffee mit Sahne oder Tee mit Zitrone

### **GOURMET MENÜ II.**

Entenpastete mit Portwein und Mandeln, serviert mit Cumberland-sauce und Salat-Sträußchen  
Gegrilltes norwegisches Lachssteak mit Gemüse und Safransauce  
Kalbsbraten in Kräutern und Dijon-Senf mariniert, gereicht mit Kartoffelsoufflé und Shiitake-Pilzen  
Käsevariation aus besten französischen Käsesorten, verziert mit frischen Früchten  
Jour-Bonbons des Herrn Pupp  
Kaffee mit Sahne oder Tee mit Zitrone

### **TRADITIONELLES TSCHECHISCHES GOURMET MENÜ III.**

Nocke Parfait von geräucherter Forelle mit gerissenen Salatblättern, serviert in Körbchen aus knusprigem Teig  
Regionale Kartoffelsuppe mit weißen Steinpilzen, dekoriert mit frischem Majoran  
Echte Hirschlendenbraten mit Rahmsoße (Sauerbraten), serviert mit Lebkuchenknödel und frischen Preiselbeeren  
Kaiserschmarren mit Waldfrüchten, Ahornsirup, dekoriert mit Waldfrüchten  
Kaffee mit Sahne oder Tee mit Zitrone

### **GOURMET MENÜ IV.**

Triangel aus Meerfisch auf Buchenholz geräuchert, serviert mit Kaperndip  
Gänseleber auf Calvados, serviert mit Apfelragout und Toast  
Himbeersorbet mit Cognac  
Putenbrust mit Scampi auf Zitronengras, serviert auf Tartar aus frischem Gemüse mit Käse-Pilaf und Kaviarsauce  
Vanille-Panna cotta unter Karamellschleier mit Himbeersauce und Pistazien im Zucker  
Kaffee mit Sahne oder Tee mit Zitrone

### **GOURMET MENÜ V.**

Carpaccio von der Rindslende mit Schokospänen und Pfeffersorbet, verziert mit frischen Pfefferbeeren  
Gebratene St. Jakobs Muschel mit einem Ragout aus Asparagus und jungen Kartoffeln, ergänzt durch kräftige Krevettenmousse und Enoki-Pilze  
Melonensorbet mit Bohemia Sekt demi sec  
Gebratene Lammkotelettchen mit Rilletes aus Lammkeule, mit gegrilltem jungem Gemüse mit frischem Spinat und gebackenen Kartoffelscheiben mit frischem Rosmarin  
Kokos-Crème brûlée mit Bitterschokoladeneis „Mövenpick“ und warmer Johannisbeersauce  
Auswahl an besten französischen Käsesorten mit Nussbrot und Fruchtbonbons  
(Camembert de Normandie AOC, Livarot, Comté, Epoisses, Fourme d'Ambert)  
Kaffee mit Sahne oder Tee mit Zitrone

**3 Gänge**

**4 Gänge**

**KLASSISCHES TSCHECHISCHES MENÜ I.**

Kartoffelsuppe mit Waldpilzen und frischem Majoran

Rindergulasch „Selcherart“ mit junger Zwiebel serviert mit Speckknödeln und Bratwurst

Hausgemachte Liwanzen mit Zimtzucker, serviert mit Waldbeerensauce

**KLASSISCHES TSCHECHISCHES MENÜ II.**

Pastete aus jungem Rehkalb und Kaninchenrücken mit frischen Preiselbeeren und Mesclun-Salat

Gebratene altböhmische Ente mit Weiß- und Rotkraut, serviert mit einer Knödelvariation und Kartoffelpuffer

Pflaumenkuchen mit Quark und Mohn

**KLASSISCHES TSCHECHISCHES MENÜ III.**

Galantine aus jungen Hühnern mit Edelkastanien und Pistazien, serviert mit Aprikosenpüree

Traditionelle Kulajda-Suppe mit frischem Dill und pochiertem Ei

Schweinesteak mit Blattspinat, gebratenen Kartoffelknödeln und Rosmarinsauce

Quarkknödel mit Obst gefüllt, dazu Butter und Quark

**3 Gänge**

**4 Gänge**

**REGIONALES MENÜ I.**

Dünne Scheiben von gekochter geräucherter Rindzunge mit Vinaigrette aus roter Zwiebel und Äpfeln

Karlsbader Kalbsgulasch mit Butternocken

Torte des Herrn Pupp mit Tropfen von Karlsbader Becherovka

**REGIONALES MENÜ II.**

Geräucherte Forelle aus Březová-Talsperre mit roter Zwiebel und Dillsauce

Erzgebirger Kulajda-Suppe mit frischem Dill und Sahneschaum

Gebratenes Eisbein vom Kräuterschwein, serviert mit gedünstetem Kraut und Karlsbader Knödeln

Hausgemachte Quarkklöße mit Becherovka-Schokoladenpralinen gefüllt, gestreut mit Lebkuchen-Streusel

**ab 15 Personen**

**WILDBRET-MENÜ I.**

Hausgemachte Rehpastete mit Preiselbeersauce und zartem Feldsalat  
Kräftige Wildbrühe mit Leberklößchen und Gemüse  
Hirschsteak mit gestampften Wacholderbeeren mit grünen Rahmbohnen und  
gebackenen Pellkartoffeln  
Apfelpuffer mit Waldfrüchten und saurer Sahne

**WILDBRET-MENÜ II.**

Hasenterrine mit einer Sauce aus schwarzen Johannisbeeren  
Gebackene Fasanenbrust mit Vogelbeersauce und Kastanien  
Wildschweinbraten mit Rahmsauce, mit Karlsbader Knödeln und Preiselbeerkompott  
Kartoffelkuchen mit Waldbeeren

**WILDBRET-MENÜ III.**

Carpaccio vom Damhirschrücken mit grünen Salatblättern, Parmesan und gemahlenem Pfeffer  
Feine Wildbretcreme mit gebratenem Fleisch und Kräutercroutons  
Ragout vom Hasenrücken mit Rotwein verfeinert, gereicht mit gebackenen Kartoffelpuffern  
Marinierter Rehrücken in Wildgewürzen, mit hausgemachter Kartoffelkrokette und  
gebackenem Gemüse  
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

**VEGETARISCHES MENÜ I.**

Salat „Caprese“ aus Tomaten und Mozzarella  
Toskanisches gegrilltes Gemüse mit gebackenem Knoblauch und gegrillten  
getrockneten Tomaten  
Eiscremevariation mit frischen Früchten, Schlagsahne und Schokolade

**VEGETARISCHES MENÜ II.**

Tomatencarpaccio mit geschnittenem frischem Gemüse und Vinaigrette aus  
frischem Basilikum und weißem Aceto Balsamico  
Safranrisotto mit schwarzen Oliven, Cherry-Tomaten und Parmesan  
Salat aus frischen Früchten mit gerösteten Mandelflocken

**VEGETARISCHES MENÜ III.**

Terrine aus gegrilltem Gemüse, serviert auf Mini-Mangold  
Pikante Tomatensuppe mit „Crème fraîche“ Nockerl  
Pilzroulade mit cremiger Schwarzwurzel und gegrillten jungen Kartoffeln  
Quark-Sahne-Schnitte mit Blaubeeren

GRANDHOTEL  
PUPP

KINDERMENÜ

**3 Gänge**

**KINDERMENÜ I.**

Hühnerbrühe mit Fleisch, Gemüse und Nudelbuchstaben

Frisch gekochte Spaghetti Bolognese mit Käse

Vanille-Pudding mit Erdbeeren und Schlagsahne

**KINDERMENÜ II.**

Zarte Gemüsecremesuppe

Paniertes Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree, Butter und mariniertes Gurke

Pfannkuchen mit Erdbeeren und Vanilleeis

**KINDERMENÜ III.**

Rinderbrühe mit Leberklößchen und Gemüse

Schweinefleischscheibchen mit gedünstetem Reis und Buttergemüse

Eisbecher mit Obst

SUSHI

**SUSHI STATION  
ab 20 Personen**

Japanische Variationen Nigiri sushi, Maki sushi und Sashimi, ergänzt durch japanischen grünen Meerrettich „Wasabi“, Sojasauce Kikkoman, eingelegten weißen und rosa Ingwer, Streifen frischer und mariniertes Radieschen

GRILL

**GARDEN PARTY AUF UNSERER TERRASSE  
ab 30 Personen**

Das beste Fleisch und frisches Gemüse auf dem Lavagrill oder auf der gusseisernen Riesenpfanne

Auswahl an pikanten Soßen und passenden Beilagen zu den Fleischsorten, von unserer Chefköchin empfohlen

**TSCHECHISCHES BÜFFET**  
**ab 40 Personen**

Karlsbader Schinken mit Sellerie-Knoblauchsalat und Nüssen  
Geräucherte Forelle aus „Březová“-Talsperre mit roter Zwiebel und Dillsauce  
Auswahl an Eier-, Schinken- und Gemüsesülzen  
Griebentrilogie mit hausgemachtem Rosmarin-Gebäck

Salat aus geschnittener geräucherter Rindzunge mit Vinaigrette aus roter Zwiebel und Äpfeln  
Salat mit frischen und sterilisierten Pilzen und gebackener Schweinelende

Geflügelbrühe mit Leberklößchen und Gemüse  
Traditionelle Kartoffelsuppe mit frischen Pilzen

Gebratene Schweinskeule mit Knochen, vor den Gästen geschnitten,  
ergänzt durch Senf und Apfelmeerrettich

Gebratenes Hechtfilet auf Kümmel  
Gebratene Hühnerroulade mit Pilzfüllung  
Golden gebratene altböhmische Ente  
Karlsbader Schweinegulasch  
Gespickter Rinderbraten auf Rahm, mit Waldpreiselbeeren

Stampfkartoffeln mit jungem Porree  
Brechbohnen mit Knoblauch und Speck  
Gedünstetes Kraut aus grüner Zucchini  
Kartoffelpuffer  
Karlsbader Knödel  
Gebackenes Kartoffelpüree

Auswahl an besten böhmischen Käsesorten, verziert mit Weintrauben und Äpfeln

Liwanzen mit Zimtzucker, mit Blaubeersauce und saurer Sahne  
Frisch gebackener Apfelstrudel mit Nüssen  
Böhmerwälder Kolatschen mit Mohn, Pflaumenmus und Quark, verziert mit Mandeln und Rosinen  
Auswahl an Plunderkuchen und Kolatschen  
Frisches Obst je nach Saison

Kaffee mit Sahne oder Tee mit Zitrone

# GRANDHOTEL PUPP

## INTERNATIONALES BÜFFET MIT TSCHECHISCHER ECKE

### **INTERNATIONALES BÜFFET MIT TRADITIONELLEN TSCHECHISCHEN SPEZIALITÄTEN ab 60 Personen**

Dekorierte Platten mit geräuchertem, gewürztem und getrocknetem Fleisch  
Dekorierte Filets vom schottischen Lachs  
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum-Pesto und gerösteten Pinien

Salatbar aus frisch geschnittenem Gemüse, mit Dressingauswahl und passenden Beilagen  
(Kräutercroutons, ausgelassene Speckstreifen, marinierte Oliven, Parmesan, Schafskäse, Wachteleier)

Origineller „Caesar“-Salat mit Hühnerbrust, Knoblauchcroutons und Parmesan  
Traditioneller griechischer Salat mit roter Zwiebel, Oliven und Feta-Käse

Kräftiger Rinder-Eintopf mit Gemüse  
Tomatensuppe mit Mascarpone und Parmaschinken

Rinderbraten „Angus“, gereicht mit Aprikosen-Ingwer-Chutney  
und Pfeffersauce (vor den Gästen geschnitten)

Variation mit Meerfisch auf dem Grill gebraten  
Hausgemachte Penne rigate mit Putenfleisch und Rahmsauce  
Rinderbraten Stroganov

Gedünsteter schwarz-weißer Reis  
Gratinierte Rahmkartoffeln  
Variation mit gedünstetem jungem Gemüse mit frischer Butter

Frisch gebackene Palatschinken mit Waldfruchtsaucen und Haselnüssen  
Variation mit Obst-, Schokolade- und Nuss-Mini-Desserts aus der Patisserie des Herrn Pupp  
Dekorierte frische Früchte

### **TRADITIONELLE TSCHECHISCHE SPEZIALITÄTEN**

Prager Schinken vom Knochen mit Selleriesalat und Nüssen  
Hausgemachte Leberwürstchen, Blutwürstchen und Presswurst mit Vinaigrette  
aus roter Zwiebel und Äpfeln

Schweinerücken mit knuspriger Haut gebraten, vor den Gästen geschnitten,  
mit mariniertem Gemüse, Apfelmeerrettich und Senfauswahl

Rindslendenbraten mit Rahmsoße (Sauerbraten), mit hausgemachten Karlsbader Knödeln  
mit Kürbiskernen und Preiselbeerkompott

Gebratene altböhmisches Ente mit Rotkraut mit Äpfeln, serviert mit Kartoffelklößen und  
hausgemachten Kartoffelpuffern

Traditioneller Apfelstrudel mit Nüssen  
Auswahl an Plunderkuchen und Kolatschen

**INTERNATIONALES BÜFFET**  
**ab 40 Personen**

Gemüse-Crudités mit einer Auswahl auserlesener Dips  
Garnierte Filets vom schottischen Lachs mit Dill-Dip  
Variation mit Wildpasteten aus böhmischen Auen und Hainen  
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum-Pesto und gerösteten Pinien

Salatbar aus frisch geschnittenem Gemüse, mit Dressingauswahl und entsprechenden Salat-Beilagen (Kräutercroutons, ausgelassene Speckstreifen, marinierte Oliven, Parmesan, Schafskäse, Wachteleier)  
Origineller „Caesar“-Salat mit Hühnerbrust, Knoblauchcroutons und Parmesan  
Traditioneller griechischer Salat mit roter Zwiebel, Oliven und Feta-Käse  
Salat aus frisch gekochten Penne rigate, saurer Sahne, getrockneten Tomaten und Zuckermais

Kräftiger Rinder-Eintopf mit Gemüse  
Tomatensuppe mit Mascarpone und Parmaschinken

Rinderbraten „Angus“ (vor den Gästen geschnitten), gereicht mit Aprikosen-Ingwer-Chutney und Pfeffersauce  
Golden gebratener Schweinerücken vom Kräuterschwein aus der Saalower Region (vor den Gästen geschnitten)

Gebratene Stückchen vom Meerfisch  
Gebackene Hühnerkeule in Zitronen-Kräutermarinade  
Hausgemachte Penne rigate mit Putenfleisch und Rahmsauce  
Lasagne aus Kalbfleisch und Thymian, mit Parmesan überbacken  
Rinderbraten Stroganov

Gedünsteter schwarz-weißer Reis  
Gratinierte Rahmkartoffeln  
Variation mit gedünstetem jungem Gemüse mit frischer Butter  
Gebackene Pellkartoffeln mit Speck  
Gebackene Schwarzwurzel mit gegrillten Pilzen

Käsebrett mit den besten europäischen Käsesorten, verziert mit frischen Früchten

Crêpes suzette mit Schlagsahne und frischen Erdbeeren  
Variation mit Obst-, Schokolade- und Nuss-Mini-Desserts aus der Patisserie des Herrn Pupp  
Creme Karamell mit frischer Vanille und Schlagsahne  
Dekorierte frische Früchte  
Eisvariation Mövenpick

Kaffee mit Sahne oder Tee mit Zitrone

**INTERNATIONALES BÜFFET MIT ITALIENISCHEM TOUCH**  
**ab 40 Personen**

Gegrillte Paprika, mariniert mit Kräutern und Knoblauch im nativem Olivenöl  
Baby-Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Basilikum und gegrillten Ciabatta-Scheiben  
Parmaschinken mit Zuckermelone und frischen Feigen  
Variation mit geräuchertem und getrocknetem Fleisch, mit pikantem eingelegtem Gemüse  
Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Salatbar aus frisch geschnittenem Gemüse, mit Dressingauswahl und passenden  
Salat-Beilagen (Knoblauchcroutons, Pancetta, marinierte Oliven, Parmesan, Schafskäse,  
Wachteleier, getrocknete Tomaten)  
Salat mit grünen Bohnen und Pellkartoffeln  
Artischockensalat mit gegrillten Pilzen und Lauchzwiebeln  
Salat aus frischen Nudeln, mit Rucola, Pinien und Nussöl

Gemüsesuppe Minestrone  
Pilzcremesuppe mit gerösteten Brotcroutons

Kalbskamm mit schwarzem Pfeffer und Rosmarin  
(vor den Gästen geschnitten)  
Langsam gebratene Putenbrust mit Zitronenpfeffer  
(vor den Gästen geschnitten)

Gegrillter Dorsch auf Öl aus getrockneten Tomaten  
Lammkeule mit Pancetta und Gartengemüse  
Saltimbocca aus Hühnerbrust, Prosciutto Crudo und frischer Salbei  
Tagliatelle mit Schweinelendenfilet, Blattspinat und Käserahmsauce  
Lasagne aus gegrilltem frischem Gemüse, mit Grana Padano Käse überbacken

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern á la Provence  
Gedünsteter Reis mit einem Geschmack von frischen Pilzen  
Gebratene Pellkartoffeln  
Kartoffelgnocchi

Beste europäische Käsesorten mit italienischem Käse ergänzt,  
mit Nüssen und frischem Obst

Hausgemachtes italienisches Tiramisu  
Panna cotta mit Himbeersauce  
Auswahl an hausgemachten Mini-Desserts aus der Patisserie des Herrn Pupp  
Eisvariation Mövenpick  
Dekorierte frische Früchte

**LEICHTES ARBEITSBÜFFET I.  
für 20-50 Personen**

Salat aus frischem Gemüse, Schafskäse und griechischen Oliven  
Salat aus Reis und gegrilltem Gemüse  
Mozzarella Käse mit pikanten getrockneten Tomaten und Toasts

Hühnerbrühe mit Käse-Eierkuchen  
Spargelcremesuppe mit Croutons

Variation mit gebackenen Paprikaschoten, Zucchini und Tomaten auf dem Olivenöl  
mit Kräutern á la Provence  
Gegrilltes Lachssteak mit Salsa verde und Kartoffelpüree  
Hausgemachte Nudeln mit geschnetzelm Putenfleisch in Rahm-Kräuter-Sauce  
Rosa gebratene marinierte Schweinelende, serviert mit Kräuterbutter und Paprikareis

Salat aus frischen Früchten serviert auf Eis  
Frisches Saisonobst

**LEICHTES ARBEITSBÜFFET II.  
ab 50 Personen**

Mini Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto und Pinienkernen  
Gemüse-Crudités mit einer Auswahl an auserlesenen Dips  
Auswahl an Räucherfisch mit Dill-Mayonnaise, roter Zwiebel und Limette  
Geröstete Hühnerflügel mit pikanter Marinade und Koriander

Traditioneller griechischer Salat mit roter Zwiebel, schwarzen Oliven und Balkan-Käse  
Eissalat mit Joghurtdressing und gerösteter Aubergine  
Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, geschälten Tomaten, Rucola und Parmesan  
Mischung mit Salatblättern, Blaukäse und gerösteten Cashew-Nüssen

Gegrillter atlantischer Lachs mit einer Sauce Bernaise  
Geröstete Schnitzelchen von Hühnerbrust und Schweinehalsfleisch  
Lasagne mit Rindfleisch, Tomaten und Parmesan  
Lammgulasch mit geröstetem rotem Paprika

Kartoffelgnocchi mit Pancetta und Spinatblättern  
Gegrillte junge Kartoffeln mit frischem Schnittlauch und Kümmel  
Grüne Bohnen mit Speck, Knoblauch und Sahne  
Stampfkartoffeln mit Butter und gerösteter Zwiebel

Auswahl an hausgemachten Mini-Desserts aus der Patisserie des Herrn Pupp  
Dekoriertes frisch geschnittenes Obst