Party-Service

Das Team vom Hotel - Restaurant

"Stadt Suhl"

www.hotel-stadt-suhl.de

Hotel - Restaurant *"Stadt Suhl"* ***

Zella-Mehlis • Thüringen • Inhaber Familie Sittig

Gern richten wir Ihre Feier in unserem Haus für sie aus. In unserem Restaurant mit 35 Plätzen, im separaten Veranstaltungsraum mit 25 Plätzen & im gemütlichen Biergarten werden Ihre Gäste sich wohl fühlen ...

„Feine Küche“ für Festlichkeiten aller Art ...

• Firmenjubiläum • Geburtstag • Hochzeit • Gartenparty • Sektfrühstück • usw.

... und nach der Feier bieten wir Ihnen in unserem familiär geführten Hotel komfortable Ein-, Zwei- und Dreibett-Zimmer im rustikalen Landhausstil - bequem und direkt im Haus - für Ihre Gäste.

Helfende Hände für Ihre Feier:

- *Wir bringen Ihnen unser Angebot direkt nach Hause bzw. dahin wo Sie Ihre Festlichkeit ausrichten wollen.*
- *Oder wir richten Ihre Feier bei uns im Haus für Sie aus - lehnen Sie sich zurück und seien Sie einfach nur Gastgeber.*
- *Die Preise enthalten 7% Mwst..*

... wir bieten Ihnen ***exquisiten Party-Service zu bodenständigen Preisen!***

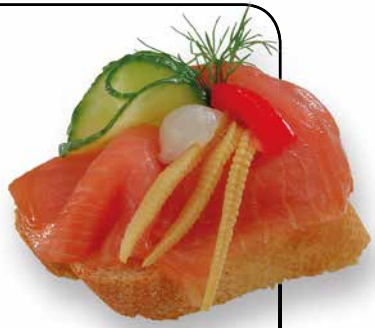
halbe belegte Brötchen

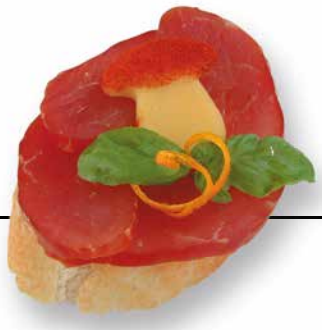
- *Schinkengehacktes mit Zwiebelringen* *je Stück* *1,50 €*
- *Salami im Pfeffermantel*
- *Salami und Edamerkäse*
- *Meisterkochschinken*
- *Nussschinken*
- *Kasselerbraten mit Ei*
- *Schweinebraten mit Meerrettichcreme*
- *Räucherlachs mit Kaviar*
- *Forellenfilet geräuchert*
- *Edamer-Käseecken mit Paprika*

Canapés
Baguettescheiben feinbelegt

- *gebeizter Lachs*
- *Gorgonzola Käse*
- *Edelsalami*
- *Hähnchenbrustfilet*
- *Nussschinken*
- *Schweinebratenröllchen mit Meerrettich*
- *Tomate - Mozarella*

u.v.m. *je Stück* *1,60 €*





Feine Cocktailhappen

• gefüllte Eier mit Kaviar	1,00 €
• Cherrytomaten mit Frischkäse gefüllt	1,00 €
• Hackfleischbällchen am Spieß	1,50 €
• Blätterteigpastetchen gefüllt	1,50 €
• Pumpernickelkäfer	1,50 €
• Fingerfood (warm) z.B.	2,00 €
• Garnelen im Kartoffelmantel	
• Mozzarella-Sticks	
• Hähnchen am Spieß	
• kleine Wraps	

Salate – hausgemacht, frisch & lecker (je 100 g)

• Rotkrautsalat	1,60 €
• Spitzkohlsalat mit getrockneten Aprikosen und Jogurt	1,60 €
• Broccoli-Blumenkohlsalat mit Kochschinken	1,60 €
• Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse	1,60 €
• Sellerie-Grapefruitsalat mit Mandeln	1,60 €
• grüner Bohnensalat mit Tomaten	1,60 €
• Schichtsalat mit Ananas	1,60 €
• Eiersalat	1,60 €
• Pustasalat (Fleischsalat feurig scharf)	1,60 €
• Geflügelsalat mit Pfirsich	1,60 €
• Matjessalat mit Äpfel und Zwiebeln	1,60 €
• Tomate - Mozarella mit frischem Basilikum	1,60 €
• Kartoffelsalat (thüringisch oder bayrisch)	1,60 €
• Nudelsalat mediteran mit getrockneten Tomaten	1,60 €
• Spaghettisalat mit Thunfisch und Olivenöl	1,60 €
• Obstsalat	1,60 €
• vers. Gemüsestifte (roh) mit Sauerrahmdip für 10 Personen	10,00 €

Kalte Platten

ab 5 Personen

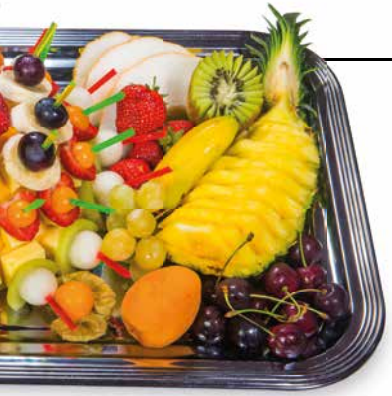
• Thüringer Schlachtfestplatte	pro Pers.	6,90 €
• Gehacktesschwein (1 kg) mit Perlzwiebeln und Gewürzgurke		18,80 €
• Schinkenplatte	pro Pers.	7,10 €
• Bratenplatte (kalt)	pro Pers.	7,10 €
• Melonenschiffchen mit zartem Schinken für 8 Pers.		30,00 €
• Schinken-, Bratenplatte mit Käse für 8 Pers.		60,00 €

Grillplatte

warm

für 6 Personen 42,40 €

- 6 kleine Steaks
- 6 Lendchen
- 4 Grillwürstchen
- 4 Hähnchenhaxen
- 6 Hackbällchen klein



• Fischplatte „Große Vielfalt“	pro Pers.	7,80 €
• Käseplatte	pro Pers.	7,40 €
• Käseigel (Käse und Obstspieße)	je Stück	28,00 €
• Käseigel mit frischem Obst für 10 Pers.		38,00 €
• Obstplatte	pro Pers.	2,80 €

Suppen (je 200 ml)

• Ungarische Gulaschsuppe	4,00 €
• Soljanka	3,50 €
• Tomatencremesuppe	3,20 €
• Waldpilzcemesuppe	3,20 €
• Käse-Kräuter-Süppchen	3,20 €
• Cremesuppe nach Saison z. B. Bärlauch, Kürbis, Marone	3,20 €

Dessert im Glas

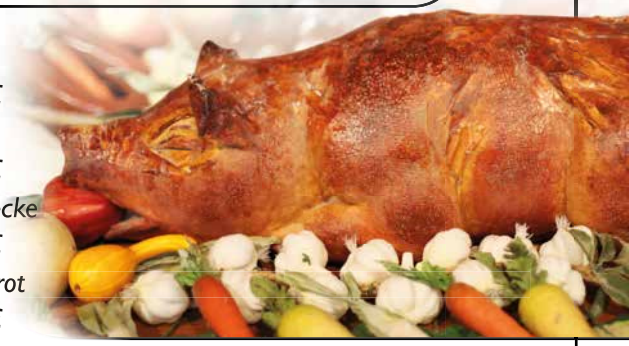
• Mousse au chocolate	je Glas	2,50 €
• Panna Cotta mit roter Grütze	je Glas	2,50 €
• Limettenjoghurtmousse	je Glas	2,50 €
• Obstsalat	je Glas	2,50 €

Aus Topf und Pfanne

ab 5 Personen

Zünftige Braten:

• Kasselerbraten	pro Pers.	6,30 €
• Schweinelendenbraten gefüllt	pro Pers.	6,90 €
• Hausgemachte Rinderroulade mit Rahmsoße	pro Pers.	6,90 €
• gebeizter Hirschbraten mit Rotweinsoße	pro Pers.	8,30 €
• würziger Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsoße	pro Pers.	8,30 €
• Hirschgulasch mit Waldpilzen	pro Pers.	7,90 €
• knusprig gebratenes Entenbrustfilet mit Orangensoße	pro Pers.	9,90 €
• Spanferkelkeule (ca. 3 kg) mit Schwarzbiersoße	pro Pers.	6,80 €
• Partyferkel ohne Knochen (ca. 8 kg)		180,00 €



- Kleine Rindersteaks (100 g)
  pro Stück 5,50 €
- Kleine Schnitzel gefüllt
  pro Stück 3,50 €
- Kleine Schnitzelchen mit Zitronenecke
  pro Stück 1,50 €
- Schweinemedaillons mit Pfefferschrot
  pro Stück 2,00 €
- Kleines Schweinesteak „Italia“
  (mit Tomate, Schinken, Basilikum, Käse überbacken)
  pro Stück 2,30 €
- Kleines Schweinesteak „Hawaii“ (mit Ananas und Früchten belegt, mit Käse überbacken) pro Stück 2,30 €
- Hähnchenhaxen pro Stück 1,80 €
- Gefüllte Hähnchenbrust
  pro Stück 4,80 €
- Kleine Hähnchenbrust in der Mandelkruste
  pro Stück 2,50 €
- Kleiner Hähnchenspieß mit Ananas o. Paprika
  pro Stück 2,00 €

Leichtes vom Fisch

ab 5 Personen

• gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat	pro Pers.	6,50 €
• Fischfilet in Folie gegart mit Gemüse und Kräuterbutter	pro Pers.	6,60 €
• Kabeljaufilet in Sesamkruste	pro Pers.	6,90 €
• Garnelenspieß „mediteran“	5 Stück	9,50 €

Leckere Pfannen

ab 5 Personen

• Ruppberg-Pfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln, Pilzen, Paprika in Sahnesoße und Bandnudeln)	pro Pers.	6,80 €
• Exotische Hähnchenpfanne „Bombay“ (geschn. Hähnchen mit Früchten an Curry-Sahne und Reis)	pro Pers.	6,50 €
• Nudelpfanne mit Hackfleisch und Schafskäse überbacken	pro Pers.	5,90 €
• Schweinelendchen in Champignonrahmsoße	pro Pers.	5,90 €
• vegetarische Gemüsepfanne mit Schafskäse	pro Pers.	5,20 €
• Lasagne (vers. Sorten)	pro Pers.	5,50 €

Gemüse und Beilagen

• Thüringer Klöße	1,20 €
• Semmelknödel	1,00 €
• Reis, Wildreis	1,00 €
• Kartoffelspalten	1,80 €
• Rosmarinkartoffeln	2,00 €
• Folienkartoffeln mit Quark	2,00 €
• Nudeln, Spätzle	1,00 €
• Brot, Baguette, Brötchen	
• Rösti-Pastetchen mit Philadelphia gefüllt	1,50 €
• Röstitaler ungefüllt	1,00 €

• mediteranes Grillgemüse	2,20 €
• Kaisergemüse	2,20 €
• Speckbohnenröllchen	2,20 €
• Waldpilze	2,20 €
• Sauerkraut, Rotkraut	1,20 €
• Rahmwirsing mit Mandeln	2,00 €
• Schinkenrosenkohl	2,00 €
• frischer Spargel (je nach Saison)	

Alle Buffets gestalten wir gern nach Ihren Wünschen und Vorlieben.
Hier ein paar Vorschläge ...

Klassisches Buffet

für 10 Personen 196,00 €

- 7 Hirschgulasch
- 10 Schnitzelchen
- 10 Mandelhähnchen
- 2 verschiedene Gemüse
- 10 Thüringer Klösse
- 15 Röstitaler
- 1 kg Salat nach Wunsch
- 10 Joghurtmousse

Italienisches Buffet

für 10 Personen 162,00 €

- *10 Italienisches Steak*
- *8 Lasagne*
- *6 Nudelpfanne*
- *Bandnudeln oder Reis*
- *Baquette*
- *Tomate - Mozarella mit frischem Basilikum*
- *1 kg Spaghettisalat mit Thunfisch und Olivenöl*
- *10 Panna Cotta*

Rustikales Buffet

für 10 Personen 196,00 €

- *ca. 3 kg Spanferkelkeute mit Schwarzbiersoße*
- *6 Ruppbergpfanne*
- *8 Hähnchenhaxen*
- *10 verschiedene Gemüse (2 Sorten)*
- *10 Thüringer Klösse*
- *6 Rosmarinkartoffel*
- *1 Käseigel und Obst*

Hotel - Restaurant

"Stadt Suhl"

Bahnhofstraße 7
98544 Zella-Mehlis
Telefon 0 36 82 / 4 02 21
Telefax 0 36 82 / 4 19 31
hotel-stadt-suhl@t-online.de
www.hotel-stadt-suhl.de

Die angegebenen Preise enthalten 7% Mwst.. Preisänderungen vorbehalten.

www.halirde