



HERBSTLUNCH IM BERGHOTEL OBERHOF

Pikante Vorspeisenwahl: u.a. mit geräucherten Spezialitäten aus dem Buchenrauch

Kürbis-Orange-Ingwer Cremesuppe mit einem Hauch Chili und Kräutercroutons

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette

Warme Spezialitäten: Wild, Ente, Fisch, Schwein oder Kalb mit Rotkohl und traditionellen Thüringer Sonntagsklößen sowie verschiedene Beilagen und Gemüsevariationen

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Herbstliches Dessertbuffet: u.a. handgemachte Eiscremes mit Fruchtsaucen

Käsevariationen mit frischen Trauben

Termine:

sonntags 25.08.2019 bis 24.11.2019
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

23,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %

ADVENT IM BERGHOTEL OBERHOF

Pikante und würzige Vorspeisenwahl u.a. Terrine und Rieslingpastete mit feiner Dippssauce, Spezialitäten aus dem Buchenrauch, Gemüseantipasti - fein mariniert, Fjordlachsfilet - geräuchert mit Apfel-Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Dipp

Feines Süsschen von Austernseitlingen und Champignons, leicht gebunden mit Croutons

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette

Aus der weihnachtlichen Küche: Wildschweinkeule in Orangen-Wacholdersud, Ente mit Backpflaumen in feinem Bratensaft, Rindersteak mit Rotweinzwiebelchen, gedünstetes Lachsfilet an Wokgemüse, Schweinelendenbraten mit Thüringer Klößen, winterliches Gemüse und Beilagenwahl

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Dessertauswahl: Eisencreme an Schattenmorellen, Eisdessert mit Fruchtsauce, weihnachtliches Gebäck

Käsevariationen mit frischen Trauben

Termine:

sonntags 01.12.2019 bis 22.12.2019
sowie 29.12.2019
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

26,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %



DAS GROBE WEIHNACHTSBUFFET IM BERGHOTEL

Unser großes Vorspeisenbuffet u.a. Spezialitäten aus dem Buchenrauch, Norwegischer Räucherlachs an Apfel-Sahne-Meerrettich, Pastete im Teigmantel und Terrine aus dem Elsass mit feinen Dippssaucen

Antipasti von eingelegtem Gemüse an Pestosoße, Baguette

Würzige Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern und Croutons

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette

Tranchen von der geschmorten Hirschkalbskeule in Lebkuchen-Portweinsauce, Lachsfilet an Ingwer-Korianderrahm und feinem Gemüse, knuspriges Weihnachtsgeflügel an Apfelrotkohl, Jungschweinle in einer Waldpilzsauce, verschiedenes winterliches Gemüse und Beilagen u.a. Thüringer Klöße, Kroketten, Rosenkohl

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Süßes aus der Weihnachtsküche:
Desserttörtchen auf Fruchtsaucenspiegel, Cremespeisen oder Mousse, Eisdessert mit Fruchtsauce, weihnachtliches Gebäck, Obstauswahl

Käsevariationen mit frischen Trauben

Termine:

an den Weihnachtsfeiertagen 25.12.2019 und 26.12.2019
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

35,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %



**BERGHOTEL
OBERHOF**

**LUNCH
KALENDER 2019**

Restaurant "Saltus"

mit Cocktailbar, Bowlingbahn,
a la carte Restaurant für Familienfeiern

Berghotel Oberhof
Theo-Neubauer-Straße 20 · 98559 Oberhof
Tel.: +49 (0) 3 68 42 27-0 · Fax.: +49 (0) 3 68 42 27-100
E-Mail: info@berghotel-oberhof.de
www.berghotel-oberhof.de

**SOMMERPAUSE
VOM 30.06.2019 BIS 16.08.2019**



OSTERN IM BERGHOTEL OBERHOF

Genießen Sie kulinarische Spezialitäten an den Ostertagen.

Erlesenes Vorspeisenbuffet u.a. Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Baguette, marinierte Stücke von grünem und weißem Spargel, schottischer Räucherlachs an Apfel-Sahne-Meerrettich, luftgetrockneter Schinken an Melone und marinierte Salate

Leicht gebundene Suppe von frischem Spargel mit Rauchlachsstreifen und Croutons

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette

Warme Spezialitäten von Lamm, Fisch, Geflügel, Schwein oder Kalb mit Spargelgemüse in samtiger Sauce, Prinzessbohnen und traditionellen Thüringer Sonntagsklößen sowie verschiedene Beilagen und Gemüsevariationen

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Osternaschereien: Dessertauswahl mit Cremes oder Mousse, Eisdessert mit Fruchtsauce, Thüringer Blechkuchen, frisch arrangierte und geschnittene Obstauswahl

Käsevariationen mit frischen Trauben

Termine:

Ostersonntag, den 21.04.2019
Ostermontag, den 22.04.2019
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

26,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %



WINTERLUNCH "SALTUS"

Genießen Sie winterlich nordische Spezialitäten im Berghotel Oberhof.

Skandinavisches Vorspeisenbuffet u.a. mit geräucherten Fisch- und Schinkenvariationen

Bornholmer Lachscremesuppe mit Lauchstreifen, Dill und Croutons

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette

Warme Spezialitäten von Wild, Fisch, Schwein oder Kalb mit Rotkohl und traditionellen Thüringer Sonntagsklößen sowie verschiedene Beilagen und Gemüsevariationen

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Leckere Desserts:
u.a. kleines Eisbuffet mit verschiedenen Saucen und Früchten

Käsevariationen mit frischen Trauben

Termine:

sonntags: 06.01.2019 - 24.03.2019
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

23,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %



FRÜHJAHR- UND PFINGSTLUNCH IM BERGHOTEL OBERHOF

Genießen Sie das kulinarische Frühjahr im Berghotel Oberhof.

Pikantes Vorspeisenbuffet u.a. mit Geflügel- und Kalbstranchen auf fruchtigem Salatsockel

Spargelrahmsüppchen mit Rauchlachsstreifen

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette

Warme Spezialitäten von Fisch, Schwein, Rind oder Kalb mit Spargelgemüse in samtiger Sauce und traditionellen Thüringer Sonntagsklößen sowie verschiedene Beilagen und Gemüsevariationen

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Für Ihre Kinder reichen wir auf Wunsch unsere Kinderkarte.

Frische Desserts:
u.a. kleines Eisbuffet mit verschiedenen Saucen und Früchten

Käsevariationen mit frischen Trauben

Termine:

sonntags 31.03.2019 bis 23.06.2019
sowie Pfingstsonntag 09.06.2019
jeweils 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

Preis:

23,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %

ZUCKERTÜTENLUNCH IM BERGHOTEL OBERHOF

Feiern Sie die Schuleinführung Ihres Kindes mit unserem Zuckertütenlunch

Für unsere kleinen Gäste bieten wir ein besonderes Kinderbuffet.

Mediterranes Vorspeisenbuffet u.a. luftgetrockneter Schinken mit Melone, Olivenöl und Rucicola, Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto, geräuchertes Lachsfilet mit Apfel-Sahne-Meerrettich

Salatbuffet Saltus mit Dressing-, Essig- und Ölauswahl, Butter und Baguette

Gedünstetes Fjordlachsfilet in Rieslingrahmsauce, Blattspinat und gebutterte Nudeln, gebratenes Hähnchenbrustfilet, geschwenktes Gartengemüse und Kartoffelbällchen, zart gebratenes Kalbsteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce, geschmorte Jungschweinelende mit Pilzrahmsauce und Thüringer Klößen

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch

Kinderbuffet mit Minischnitzel, kleinen Hacksteaks oder Chicken Nuggets mit buntem Gemüse und Kartoffelbrei, Nudeln mit Tomatensauce

Leckere Desserts und verschiedene Cremespeisen, Mousse und Kuchenstücken, Eisbuffet mit Fruchtsaucen, frisches Obst

Termin:

Samstag, 17.08.2019
von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Preis:

19,00 Euro pro Person, Kinder bis 6 Jahre frei,
für Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %

