

Feiern auf dem Turm

In dieser Broschüre finden Sie einige Vorschläge für Ihre Feiern. Wir gehen gerne auch auf Ihre individuellen Wünsche ein oder unterbreiten andere Variationen.



Einmaliger Panoramablick über die Altstadt und das Harzvorland (419 ü. NN) • Panorama-Terrasse mit 150 Plätzen
• Restaurant für 180 Personen • Kaminzimmer für gemütliche Abende • Jede Jahreszeit ein Erlebnis



• Hochzeiten • Polterabende • Junggesellenabschiede • Familienfeiern • Geburtstage • Betriebsfeiern • Jubiläen • Weihnachtsfeiern ... und alles was es sonst noch zu befeiern gibt.

**Genießen Sie Ihr Fest
... wir kümmern uns um
den Rest.**



MalTermEister TURM



Sie stellen Ihr Menü selber zusammen, mit einer Suppe, einem Hauptgang und einem Dessert

Suppen

- Tomatenessenz mit Gin verfeinert und frischen Kräutern
- Gemüse-Sahnesuppe mit Croûtons
- Champignonrahmsuppe mit Sahnehaube
- Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüsejulienne

Alle Preise inkl.
einer Suppe und
einem Dessert

Hauptgänge

- Saftiger Spanferkelbraten** in Starkbiersauce mit bunter Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln und Klößen € 16,90
- Gemischter Braten vom Rind und Schwein** in Burgundersauce mit buntem Gemüse der Saison und Krokette € 18,90
- Zarte Hirschkalbskeule** in Waldpilzrahm mit gefüllter Preiselbeerfrucht, frischem Apfelrotkohl, Rosenkohlröschen, Kartoffelklößen und Krokette € 21,00
- Schweinefilet** am Stück gebraten in einer leichten Senfcreme mit Prinzessböhnchen, Rosmarinkartoffeln und Röstinchen € 21,00
- Knusprige Entenbrust** an Orangensauce mit Apfelrotkohl und französischen Rahmkartoffeln € 25,80
- Rinderfilet „Wellington“** im Blätterteig mit frischem Mangold à la creme und Kartoffelgratin € 28,50
- Variation vom Lachs und Wels** in Folie gegart mit Blattspinat und Safranreis € 18,00

Desserts

- Frischer Obstsalat mit Waldmeistereis und Vanillesahne
- Mit Blaubeeren gefüllte Pfannkuchen an Joghurtcreme
- Arrangement von zweierlei Mousse au chocolat mit frischem Obst und Sahne
- Ofenfrischer Kaiserschmarren mit Bourbonvanilleeis und Sahne
- Crème Brulée





Ab 20 Personen

- **Lauchcremesuppe** mit frischen Kräutern und Sahnehaube
- **Harzer Hirschkalbskeule** in Waldpilzsauce, dazu frischer Apfelrotkohl und Krokette
- **Zarte Lammfilets** in Rosmarin-Calvadosauce mit Prinzessbohnen und Kartoffelgratin
- **Knuspriger Spanferkelbraten** frisch aus dem Ofen
- **Marinierte Seiten vom norwegischen Fjordlachs** in Butter-Shrimpsauce mit Gemüse-Wildreis

- Arrangement vom schwarzen Heilbutt, Wildlachs, Gambas und Shrimps und rauchfrischer Harzer Bachforelle an Sahnemeerrettich
- Roastbeef, rosa gebraten, und bunt garnierte Tranchen vom Schweinemedallion
- Frisches Thüringer Mett mit Zwiebelringen umlegt

- Heimische und internationale Käsespezialitäten an Feigen und Trauben arrangiert
- Verschiedene knackige Salate der Saison mit Dressingauswahl
- Große Holzmollen und Weidenkörbe mit Brot- und Backspezialitäten

- Feine gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker
- Hausgemachte Rote Grütze mit Obstbrand verfeinert an Vanillesauce
- Straciatella-Vanillemousse mit frischer Sahne

Preis pro Person
€ 25,80





Ab 20 Personen

- Harzer Köhlersuppe
- **Oberharzer Kaminschinken**, frisch aus dem Ofen mit geschmortem Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln
- **Variation vom Harzer Wild- und Hausschwein** in Preiselbeerrahmsauce mit Steckerüben-Karottengemüse und Klößen
- „**Hackos und Knieste**“, Pellkartoffeln mit Kümmel und Hackfleischstippe
- Kalte Platte von Schweinemedallions auf Bergbauernsalat
- Auswahl an Harzer Hausschlachtewurst, wie Leber-, Knack- und Rotwurst, frisches Thüringer Mett und mild geräucherter Landschinken
- Wacholdergeräucherte Harzer Bachforelle an Sahnemeerrettich
- Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings und Kräutern
- Variation verschiedener heimischer Käsespezialitäten, wie z. B. „ingelegter Harzkäse mit Musik“, Tatar von Harzkäse und Kräutern und Harzer Käse auf Apfel-Zwiebelschmalz
- Verschiedene Sorten Harzer Bauernbrot, dazu Butter
- Harzer Waldbeeren mit Obstbrand verfeinert an Vanillesauce
- Mit Blaubeeren gefüllte Pfannkuchen an Joghurtcreme

Preis pro Person
€ 21,00

Für Kinder bis 12 Jahre

Fischstäbchen, Würstchen mit Pommes,
Roter und Grüner Wackelpudding

€ 7,00



Ab 20 Personen

Antipasti

- Tomatensuppe mit Basilikum
- Gebratene Auberginen und Zucchini in Olivenöl eingelegt
- Frischer Salat mit Tomate, Mozzarella, Basilikum
- Parmaschinken mit Honigmelone

Warme Gerichte

- Tagliatelle mit Zucchini und Kirschtomaten in leichter Sahnesauce mit Käse überbacken
- Spaghetti Milanese mit Piccata
- Tortellini in Gorgonzolasauce
- Mittelmeer-Dorade in Pinienöl gebraten, dazu Kräutersahnesauce u. Risotto mit Champignons
- Mediterranes Gemüse leicht abgeschmeckt
- Osso Bucco - Kalbshaxenscheiben in Rotwein - Gemüsesauce

Kalte Gerichte

- Variation von Graved Lachs und Räucherlachs, Heilbutt, Rotbarsch und Flußwels
- Heimische und internationale Käsespezialitäten an Weintrauben arrangiert
- Saftige Schweinemedallions bunt garniert
- Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
- Verschiedene Ciabatta und Baguettes mit Butter

Dessert

- Tiramisu
- Frische Obstplatte
- Straciatella- und Cappuccinomousse

Preis pro Person
€ 24,00





ab 20 Personen

- **Wurstsuppe mit Fadennudeln**
- **Knusprig gebratenes Milchspanferkel** mit frischem Fasssauerkraut, Apfelrotkohl und buntem Gemüse, Starkbiersauce, Sahnemeerrettich, scharfer Senf dazu Kartoffelgratin, hausgemachte Semmelknödel und Krustenbrot

Preis pro Person
€ 18,00

Auf Wunsch zusätzlich:

- Hausschlachte Wurstplatte mit Mett, Leber-, Knack-, und Rotwurst, verschiedene Schinkenspezialitäten, Butter, Schmalz
- Heimische und internationale Käsespezialitäten an Weintrauben arrangiert
- Rote Grütze mit Mariellengeist und Vanillesauce

Preis pro Person
€ 23,50

Harzer Grünkohlbuffet

... immer zur Grünkohlzeit (ab 15 Personen)

- Deftige Erbsensuppe
- **Frischer Grünkohl** nach Großmutter's Art mit geräucherter und ungeräucherter Bregenwurst, Harzer Schmorwurst und Kasseler
- Variationen von verschiedenen Puddingsorten mit Vanillesauce als Dessert

Preis pro Person
€ 10,50

... immer zur Spargelzeit (ab 15 Personen)

- Spargelcremesuppe
- **Frischer Stangenspargel** mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise dazu roher und gekochter Schinken
- Kleine panierte Schweineschnitzel
- Bunt garnierte Schweinemedaillons
- Mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen, Honigmelone und Schinken
- Kartoffeln, Krokette und Kartoffelgratin
- Auswahl an frischen Salaten:
 - Gurken- und Tomatensalat, Feldsalat und Spargelsalat
- Heimische und internationale Käsespezialitäten an Weintrauben arrangiert
- Verschiedene Brotsorten, frisches Stangenbaguette
- Frische Erdbeeren mit Vanillesauce
- Schokoladen- und Vanillepudding

Preis pro Person
€ 25,00

Auf Vorbestellung ab 10 Personen

Scherpermahl

Ein **Scherperessen** besteht aus verschiedenen Sorten Wurst, Schinken, Harzkäse, Schmalz, Thüringer Mett, Gewürzgurken, Rettich, mehrere Sorten Brot und Laugenbrezeln

Preis pro Person
€ 10,50



Der Scherper war vom 16 bis 20. Jahrhundert als feststehendes Messer mit gerader Schneide ein unentbehrliches Werkzeug des Erzbergmanns z.B. zum Prüfen der Qualität des Grubenholzes oder zur Erneuerung von defekten Sprossen der Grubenleitern. „Es ergab sich von selbst, dass der Bergmann dieses Messer auch dazu benutzte, um damit“ über den Daumen“ sein Brot zu essen. So ist die Gepflogenheit des „Scherperfrühstücks“ entstanden. Sie wurde und wird auch heute noch bei festlichen Anlässen (Bergdankfest, Bergfest und Schützenfest) geübt.



... von 11.00 - 14.00 Uhr (ab 15 Personen)

- Saftiger Aufschnitt von Schinken und Kasselerbraten
- Auswahl an frischer Hausschlachtewurst, wie Mett- und Leberwurst
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Platten mit internationalen und heimischen Käsespezialitäten an Weintrauben arrangiert
- Rührei mit frischem Schnittlauch und gekochte Eier
- Verschiedene Sorten Marmelade
- Verschiedene Sorten Müsli u. Cornflakes mit Milch und Magerquark, Sonnenblumenkernen und frischem Obst
- Frische Brot- und Brötchenspezialitäten, mit Butter
- Tee, Kaffee und Orangensaft

(Andere Getränke sowie Kaffeespezialitäten werden á la carte angeboten und berechnet.)

- Tomatencremesuppe mit Gin
- **Harzer Kaminschinken** frisch aus dem Ofen dazu Kartoffelgratin und knackiges Gemüse der Saison
- **Züricher Sahnegeschnetzeltes** mit Champignons, Zucchini und frischem Lauch und Butterspätzle
- Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Harzer Waldbeeren in Marillengeist und Vanillecreme
- Cappuccinomousse an Vanillesauce

Preis pro Person
€ 16,00

MalTermEister TURm

Berggasthaus Maltermeister Turm
Rammelsberger Str. 99 · 38644 Goslar
Tel. 05321 4800 · Fax 05321 306669
info@maltermeister-turm.de
www.maltermeister-turm.de

