



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Buffet- und Menüvorschläge 2019

Maltermeister Turm Gastro GmbH & Co. KG
Rammelsberger Straße 99, 38644 Goslar
Tel.: 05321 – 48 00 * Fax: 05321 - 30 66 69
info@maltermeister-turm.de * www.maltermeister-turm.de



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Hochzeitsbuffet:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, kleinen Markklößen und Gemüsejulienne

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons & getrockneten Tomaten

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Geflügelsalat mit Lauch und Mandarinen

Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten, frischer Minze, roter Paprika und Datteln

Variation vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Partybrötchen und Baguette

Zarter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren

Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust „Florentiner Art“

Schweinefilet in Apfel-Calvados-Rahm

Saftiger Wildlachs mariniert mit Honig-Senf-Dill

dazu mediterranes Pfannengemüse, bunte Gemüseauswahl, hausgemachter Apfelrotkohl,

französische Rahmkartoffeln, Kroketten und Butterspätzle

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Schokoladenbrunnen mit frischem Obst

Dunkles Trüffel mousse

Panna Cotta mit Waldbeerenmark

€ 34,90 pro Person

Unser Arrangement:

- Sektempfang auf der Terrasse mit Panoramablick
- Weiße Tischdecken & Stuhlhussen, cremefarbene Kerzen, Servietten, kleine Blumengestecke und Menükarten entsprechend Ihren Wünschen
- Hochzeitsbuffet und Getränkepauschale von 18-1 Uhr mit 3 Spirituosen nach Wahl (auch für Longdrinks)
- DJ & Lichttechnik von 18-1 Uhr
- Erdbeer- oder Himbeerherz aus unserer Hauskonditorei
- Servicepauschale bis 1 Uhr

€ 84,- p.P. ab 50 Personen

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 60,- je angefangene Stunde

Maltermeister Turm Gastro GmbH & Co. KG
Rammelsberger Straße 99, 38644 Goslar
Tel.: 05321 – 48 00 * Fax: 05321 - 30 66 69
info@maltermeister-turm.de * www.maltermeister-turm.de



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Maltermeister-Buffer:

Deftige Kartoffelcremesuppe mit Speck, Zwiebeln und frischer Petersilie

Gemischte Schinkenplatte

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahneerrettich

Tranchen vom rosa Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Salatvariation mit zweierlei Dressing

Ofenfrisches Baguette, Brot und Butter

Saftig geschmorte Wildschweinkeule aus unserer Region in Waldpilzsauce

Rosa gebratene Lammhüfte in Rosmarinsauce

Knuspriger Schinkenbraten vom Spanferkel in Schwarzbier-Zwiebel-Sauce

Saftiger Wildlachs mariniert mit Honig-Senf-Dill

dazu bunte Gemüseauswahl, Prinzessböhnchen, hausgemachter Apfelrotkohl,

Kartoffelgratin, Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Schokoladenmousse mit Früchten garniert

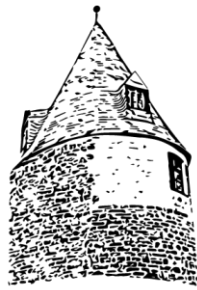
Heiße Waldhimbeeren mit Vanilleeis

€ 29,90 pro Person
(ab 25 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 60,- je angefangene Stunde

Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Harzer Wildbuffet:

Cremesuppe von Waldpilzen mit Speck-Croûtons

Tscherperwurst vom regionalen Fleischer
Geräucherter Lachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Harzer Käse mit roten Zwiebelringen und Apfelschmalz
Tomaten-Brot-Salat mit Sonnenblumenkernen
Ofenfrisches Baguette, Brot und Butter

Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren
Geschmorte Hirschkalbskeule in Burgundersauce
Geschmorte Wildschweinkeule in Kräutersauce
Hühnchenbrustfilet in Estragon-Sahne-Sauce
dazu Brokkoliröschen mit gehobelten Mandeln, geschwenkter Rosenkohl, hausgemachter Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten, gebackene Röstinchen und Butterspätzle

Waldbeerengrütze, abgeschmeckt mit Gin und Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Rumkirschen
Marzipanmousse garniert mit Früchten

€ 29,90 pro Person
(ab 25 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.
Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 60,- je angefangene Stunde
Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Mediterranes Buffet:

Carpaccio vom Kräuterschwein
Parma-Schinken mit Honigmelone
Antipasti von Zucchini, Paprika & Champignons
Lachs-Crespelle mit Frischkäse und Rucola
Flusskrebsscocktail und gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing, Fetakäse und Oliven
Ofenfrisches Baguette, Brot und Butter

Hähnchen-Roulade mit Spinat gefüllt
Ossobuco – geschmorte Beinscheibe vom Rind
Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel
Kabeljau in Tomaten-Oliven-Concassée
Mediterranes Pfannengemüse
Gnocchi mit Tomatenwürfel in milder Gorgonzola-Sauce
Bunte Farfalle mit Rucola-Pesto und Gemüse
Rosmarinkartoffeln, Champignon-Risotto mit Frühlingszwiebeln

Panna Cotta mit Fruchtpüree
Erdbeer-Mascarponecreme
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

€ 29,90 pro Person
(ab 25 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.
Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 60,- je angefangene Stunde
Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Maltermeister-Brunch:

Kaffee, Tee und Orangensaft

Hauschlachtewurst und saftiger Wurstaufschnitt vom regionalen Fleischer
Heimische und internationale Käseauswahl mit Früchten garniert
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Gemischte Blattsalate, Tomatenwürfel und Gurken, dazu Balsamico-Dressing
Verschiedene Sorten Marmelade und Nuss-Nougat-Cremé
Verschiedene Sorten Müsli, Cerealien und Naturjoghurt
Frische Brot- und Brötchenauswahl

Gekochte Eier

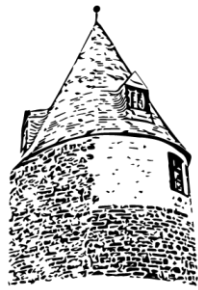
Kräuterrührei mit frischem Schnittlauch
Harzer Kaminschinken vom Spanferkel
Züricher Puten-Sahne-Geschnetzeltes mit Zucchini und Champignons
dazu buntes Gemüse der Saison, Butterspätzle und Kartoffelgratin

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Cappuccino-Mousse

€ 19,50 pro Personen
(ab 20 Personen zwischen 11 und 14 Uhr)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.
Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr und die gesetzliche Mehrwertsteuer

Maltermeister Turm Gastro GmbH & Co. KG
Rammelsberger Straße 99, 38644 Goslar
Tel.: 05321 – 48 00 * Fax: 05321 - 30 66 69
info@maltermeister-turm.de * www.maltermeister-turm.de



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Spargelbuffet:

Spargelcremesuppe mit frischen Gartenkräutern

Salat von grünem & weißem Stangenspargel

Gekochter Schinken, mild geräucherter Landschinken, Honigmelone und weißer Spargel

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Internationale Käseplatte mit Trauben und frischen Erdbeeren

Frisches Landbrot, französisches Baguette und gute Butter

Frischer deutscher Stangenspargel mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffel und Kartoffelgratin, dazu...

... Kräuterrührei

... kleine Schnitzel vom Schweinelachs

... Medaillons vom Schweinefilet

... Schollenfiletröllchen mit Gemüsejulienne

Frische Erdbeeren, mariniert mit Blütenhonig, dazu Vanilleeis

Schokoladen-Trüffel-Mousse

€ 29,90 pro Person
(ab 25 Personen)

Harzer Grünkohl-Buffer:

Hausgemachte Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich

Deftiger Grünkohl nach Großmutter's Art,

Geräucherte und frische Bregenwurst sowie Harzer Schmorwurst,

Kasseler Braten vom Schweinenacken,

dazu scharfer Senf, Bratkartoffeln und Butterkartoffeln

Vanillepudding mit Rumkirschen

Schokoladenpudding mit Zimtpflaumen

€ 17,50 pro Person
(ab 10 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.
Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 60,- je angefangene Stunde
Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer

Maltermeister Turm Gastro GmbH & Co. KG
Rammelsberger Straße 99, 38644 Goslar
Tel.: 05321 – 48 00 * Fax: 05321 - 30 66 69
info@maltermeister-turm.de * www.maltermeister-turm.de



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Spanferkelessen:

Deftige Gulaschsuppe mit ofenfrischem Ciabatta

Knusprig gebratener Schinken vom Spanferkel
mit scharfem Senf, Sahnemeerrettich, deftigem Fass-Sauerkraut und Apfelrotkohl,
dazu hausgemachte Semmelknödel und Kartoffelgratin

€ 19,- pro Person
(ab 15 Personen)

Zusätzlich mit...

... herzhafter Hausschlachtwurst von Fleischerei Leiste,
dazu frisches Zwiebelbrot und Apfelschmalz

Kleine Käseauswahl garniert mit Trauben und Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 24,- pro Person
(ab 15 Personen)

Rammelsberger Tscherpermahl

Rustikale und herzhafte Brotzeit auf dem Maltermeister Turm, entstanden aus der überregionalen Tradition der Bergleute.

Authentisch wird dieses Mahl mit einem handgefertigtem „Tscherpermesser“, welches die Bergleute in den Harzer Gruben stets bei sich trugen, „über den Daumen“ geschnitten.

Unter Tage nutzten die Kumpel das Werkzeug nicht nur als Hilfsmittel für Ihre Arbeit, sondern auch für ihr typisches „Tscherperfühstück“.

Geräucherte und frische Hausschlachtwurst und Harzer Landschinken von Fleischerei Leiste,
gewürztes Hack und Harzer Roller mit Zwiebelringen,
dazu reichen eine frische Brotauswahl, Griebenschmalz, gute Butter, Gewürzgurken und frischen Rettich.

€ 14,90 pro Person
(ab 10 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 60,- je angefangene Stunde

Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Grillbuffet:

Sommerliche Blattsalate mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressing

Rustikaler Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

Nudelsalat mit Olivenöl, Rucola, Kirschtomaten und getrockneten Tomaten

Knackiger Krautsalat mit Peperoni

Mediterraner Gemüsesalat

Marinierte Nackensteaks vom Schwein, Putensteaks,

Steaks vom Hirschrücken, Bratwurst und Schinkengriller

Fischfilets mit Zitronenpfeffer und Rosmarin mariniert

Mediterranes Pfannengemüse

Maiskolben mit guter Butter

Kartoffelgratin überbacken mit herzhaftem Käse

Gebackene Drillingskartoffeln mit Salzkruste und Kräuterwuark

Waldbeerengrütze, abgeschmeckt mit Gin und Vanillesauce

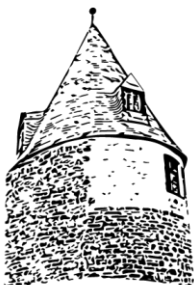
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

€ 26,- pro Person
(ab 25 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 60,- je angefangene Stunde

Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Menüvorschläge:

Bitte wählen Sie jeweils ein Gericht der Gänge

Champignonrahmsuppe mit Speck-Croûtons

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Gemüse-Julienne, Eierstich und Markklößchen

Feldsalat & Rucola mit Kirschtomaten, Nüssen und gehobeltem Parmesan, mariniert mit Himbeer-Dressing

Gemischte Blattsalate mit Fetakäse, Oliven, eingelegten Peperoni und Mozzarella

Zu allen Vorspeisen servieren wir frisches französisches Baguette

Mit Blattspinat gefüllte Hühnchenbrust auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln € 24,90

Schweinefilet in Apfel-Calvados-Rahm mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin € 24,90

Tranchen vom rosa Roastbeef aus dem Ofen an Cognac-Rahm, dazu sautiertes Wurzelgemüse

und Kartoffel-Sellerie-Stampf € 34,90

Norwegischer Fjordlachs in Sesamkruste, dazu junger Spinat und Dillkartoffeln € 24,90

Zarter Hirschkalbsbraten **oder** geschmorte Wildschweinkeule mit hausgemachtem Apfelrotkohl und gebackenen Röstinchen € 28,90

Dunkles Trüffel-Mousse mit Früchten garniert

Heiße Waldhimbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und Sahne

Frischer Obstsalat mit Bayrisch Creme

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 60,- je angefangene Stunde

Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Unsere Kooperationspartner

Für den musikalischen Rahmen

DJ MAX – Maximilian Beck – 0171/5810811

DJ Wolle – Wolfgang Feyerabend – 0170/9850507

Daniels DJ Team – Daniel Gebhardt – 0172/5444336

DJ JD – Jannes Dobrick – 0175/6685063

DJ Spur – Mark Spur – 0151/41409721

DJ Sören – Sören Stefanowicz – 0170/3015688

Für Euren ganz individuellen Blumenschmuck

Blumenfachgeschäft John

Petersilienstr. 3-4

38640 Goslar

05321-23316

blumen-john@gmx.de