



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Buffet- und Menüvorschläge 2021

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-Bufferet:

Gemischte Schinkenplatte
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Tranchen vom rosa Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Salatvariation mit Oliven und Feta-Käse, dazu zweierlei Dressing
Ofenfrisches Baguette, frisches Brot und gute Butter

Saftige Wildschweinkeule aus unserer Region in Waldpilzsauce
Geschmorte Lammkeule in Rosmarin-Sauce
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

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Schokoladenmousse mit Früchten garniert
Heiße Waldhimbeeren mit Vanilleeis

€ 32,- 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 € 100,- je angefangener 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
Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing, Fetakäse und Oliven
Ofenfrisches Baguette, frisches Brot und gute Butter

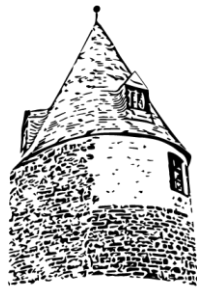
Hähnchen-Roulade mit Spinat gefüllt
Ossobuco – geschmorte Beinscheibe vom Rind
Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel
Kabeljau in Tomaten-Oliven-Concassée
Mediterranes Pfannengemüse
Gnocchi mit Tomatenwürfel in milder Gorgonzola-Sauce
Rosmarinkartoffeln,
Champignon-Risotto mit Frühlingszwiebeln

Panna Cotta mit Fruchtpüree
Mascarponecreme mit Früchten garniert

€ 32,- 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 € 100,- je angefangener 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

Harzer Wildbuffet:

Cremesuppe von Waldpilzen mit Speck-Croûtons

Gemischte Schinkenplatte

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Harzer Käse mit roten Zwiebelringen und Apfelschmalz

Ofenfrisches Baguette, frisches Brot und gute Butter

Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren

Geschmorte Hirschkalbskeule in Burgundersauce

Saftige Wildschweinkeule in Kräutersauce

Hähnchenbrustfilet 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

€ 34,- 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 € 100,- je angefangener 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 und Kirschtomaten
Knackiger Krautsalat mit Peperoni
Mediterraner Gemüsesalat

Marinierte Nackensteaks vom Schwein, Putensteaks,
Bratwurst und Schinkengriller
Fischfilets mit Zitronenpeffer und Rosmarin mariniert
Mediterranes Pfannengemüse
Maiskolben mit guter Butter
Kartoffelgratin überbacken mit herzhaftem Käse
Gebackene Drillingskartoffeln mit Salzkruste und Kräuterquark

Waldbeerengrütze, abgeschmeckt mit Gin und Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

€ 29,90 pro Person
(ab 25 Personen)

... mit Hüftsteak vom Rind

€ 32,90 pro Person

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.
Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 100,- je angefangener Stunde.
Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer.



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Hochzeitsbuffet:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, kleinen Markklößen und Gemüsejulienne

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons und getrockneten Tomaten

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Geflügelsalat mit Lauch und Mandarinen

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

Schokoladenbrunnen mit frischem Obst

Dunkles Trüffelmosse

Panna Cotta mit Waldbeerenmark

€ 35,90 pro Person

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

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 100,- je angefangener Stunde.

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



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Hochzeitsarrangement:

Unser Arrangement:

- Sektempfang auf der Terrasse mit Panoramablick
- Weiße Tischdecken, weiße Stuhlhussen, cremefarbene Kerzen
- Servietten, längliche Blumengestecke und Menükarten entsprechend Ihren Wünschen
- Hochzeitsbuffet und Getränkepauschale *ohne* Spirituosen von 18-1 Uhr
- Erdbeer-Herz oder zweistöckige Hochzeitstorte aus unserer Hauskonditorei als Hochzeitstorte
- Raum- und Nebenkosten sowie Reservierung unserer Panoramaterrasse in entsprechender Größe
- Servicepauschale bis 1 Uhr

Zum Preis von € 87,- pro Person,

Zum Preis von € 94,- pro Person **inkl.** drei Spirituosen nach Wahl, auch für Longdrinks.

Das Hochzeitsbuffet:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, kleinen Markklößen und Gemüsejulienne

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons und getrockneten Tomaten

Serrano-Schinken mit Honigmelone, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Variation vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Partybrötchen und Baguette

Zarter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren

Mit Spinat gefüllte Hühnchenbrust „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

Schokoladenbrunnen mit frischem Obstsalat, Dunkles Trüffelmouse,

Panna Cotta mit Waldbeerenmark

Gern buchen wir folgende Leistungen zusätzlich:

Freie Trauung inkl. Hussen für Bänke, roten Teppich,

exklusive Nutzung der Terrasse und Blumendekoration passend zu den Gestecken € 8,90 pro Person

Mitternachtssnack – Deftige Gulaschsuppe oder Currywurstthappen mit Baguette € 4,50 pro Person

„Candy- & Saltybar“ mit verschiedenen Süßigkeiten und Knabbergebäck € 4,00 pro Person

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und frischem Baguette € 4,50 pro Person

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

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 100,- je angefangener Stunde.



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Maltermeister-Brunch:

Kaffee, Tee und Orangensaft

Hausschlachtwurst 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-Creme
Verschiedene Sorten Müsli, Cerealien und Naturjoghurt
Frische Brot- und Brötchenauswahl

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

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Schokoladen-Mousse

€ 21,00 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

... Marinierte Lachsfilets

Frische Erdbeeren, mariniert mit Blütenhonig, dazu Vanilleeis

Schokoladen-Trüffel-Mousse

€ 32,- 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

€ 22,- 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 € 100,- je angefangener Stunde.

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



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

€ 21,- 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

€ 27,- 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 handgefertigten „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 „Tscherperfrühstück“.

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

€ 16,90 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 € 100,- je angefangener 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 und 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 € 26,90

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

und Kartoffel-Sellerie-Stampf € 36,90

Norwegischer Fjordlachs in Sesamkruste, dazu junger Spinat und Dillkartoffeln € 25,90

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

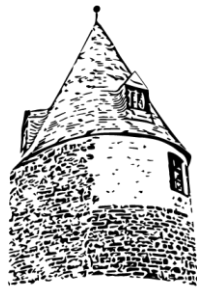
Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und Sahne

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 € 100,- je angefangener 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 individuellen Blumenschmuck

Blumenfachgeschäft John, Petersilienstr. 3-4, 38640 Goslar
05321-23316 - blumen-john@gmx.de

Für die Erholung und den Schlaf

Hotel Hessenkopf, Hessenkopf 5, 38644 Goslar
05321-317000 - reception@hessenkopf-goslar.de

Fotobox und Zubehör

Foto Keller, Fischemäkerstr. 9, 38640 Goslar
05321-23815 – info@bilderfamilie.de

Individuelle Hochzeitstorten

Bäckerei Braun, Am Nonnenteiche 9, 38685 Astfeld/Langelsheim
05326-978247

Freie Rednerin

Gefühlszauber by Helena Bause, Schützenstraße 6a, 38667 Bad Harzburg
0160-6021284 - info@gefuehlszauber-hochzeiten.de