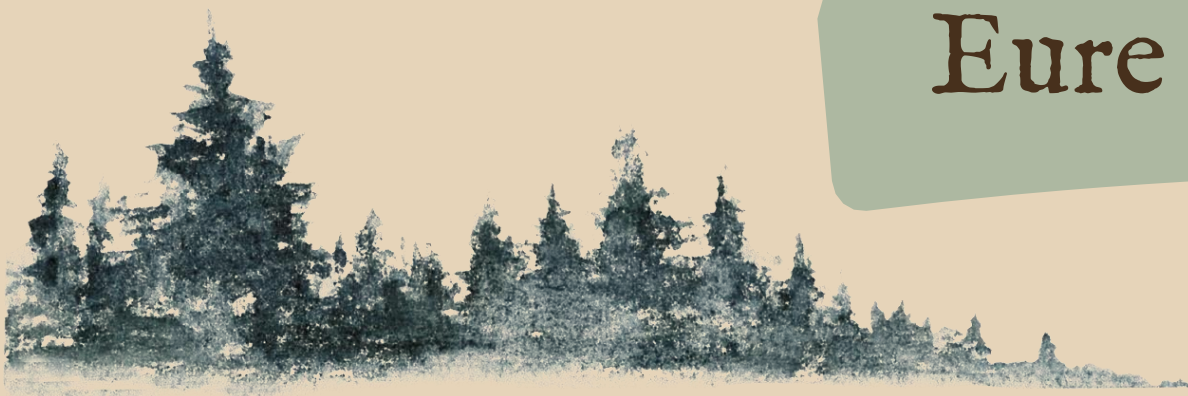




MALTERMEISTER
—TURM—
ANNO 1548

Eure Feier 2026



MALTERMEISTER-BUFFET

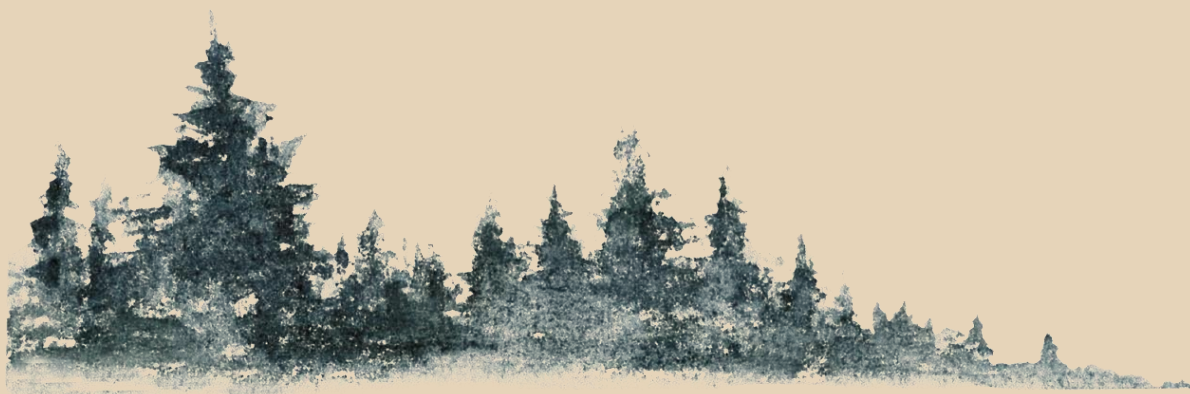
Gemischte Schinkenplatte & eingelegter Harzkäse
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Rucola
Ofenfrisches Baguette, frisches Brot und gute Butter

Hausgemachte Rinderrouladen mit Speck und Gurken
Knuspriger Schinkenbraten vom Spanferkel in Schwarzbier-Zwiebel-Sauce
Saftiger Wildlachs mariniert mit Honig-Senf-Dill
dazu bunte Gemüseauswahl, hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffelgratin,
Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Schokoladenmousse mit Früchten garniert
Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis



46,90 Euro pro Person
(ab 30 Personen)
(Bei einer geringeren
Personenzahl kann sich der
Buffetpreis pro Person erhöhen.)



MEDITERRANES BUFFET

Parma-Schinken mit Honigmelone
Antipasti von Zucchini, Paprika, Aubergine & Champignons
Rote-Beete-Carpaccio mit gratinierten Ziegenkäse
Ofenfrisches Baguette, frisches Brot und gute Butter

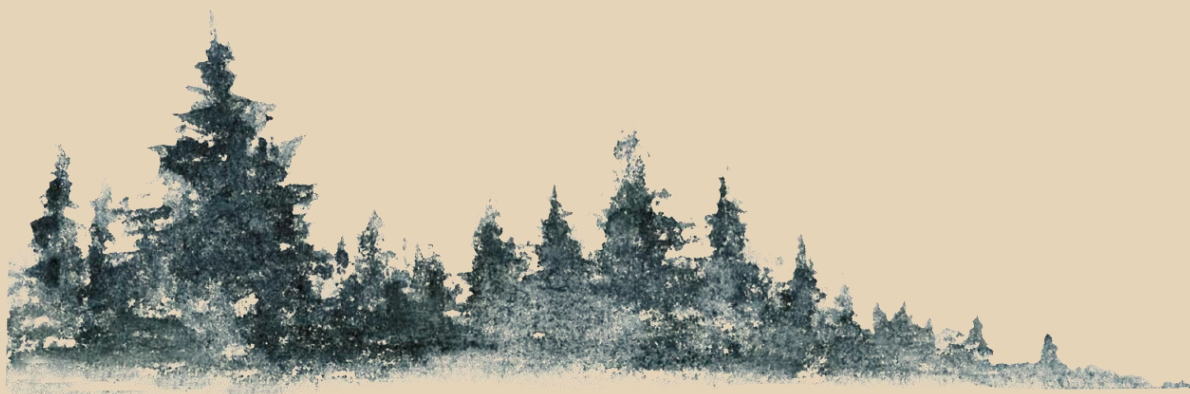
Piccata Milanese von der Hühnchenbrust
Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel
Fischfiletvariation in Tomaten-Oliven-Concassée
Mediterranes Pfannengemüse
Bunte Gnocchi mit Tomatenwürfel in milder Gorgonzola-Sauce
Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Fruchtpüree Mascarponecreme mit Früchten garniert



46,90 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

(Bei einer geringeren Personenzahl
kann sich der Buffetpreis pro Person
erhöhen.)



VEGAN / VEGETARISCHE KOMPONENTEN

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen und getrockneten Tomaten

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse

Gemüsefrikadellen mit Hummus Baguette & Fladenbrot

Gemüsecurry mit Kokosmilch

Tofuwürfel im Sesammantel und Sojasauce mit Bandnudeln und Brokkoli

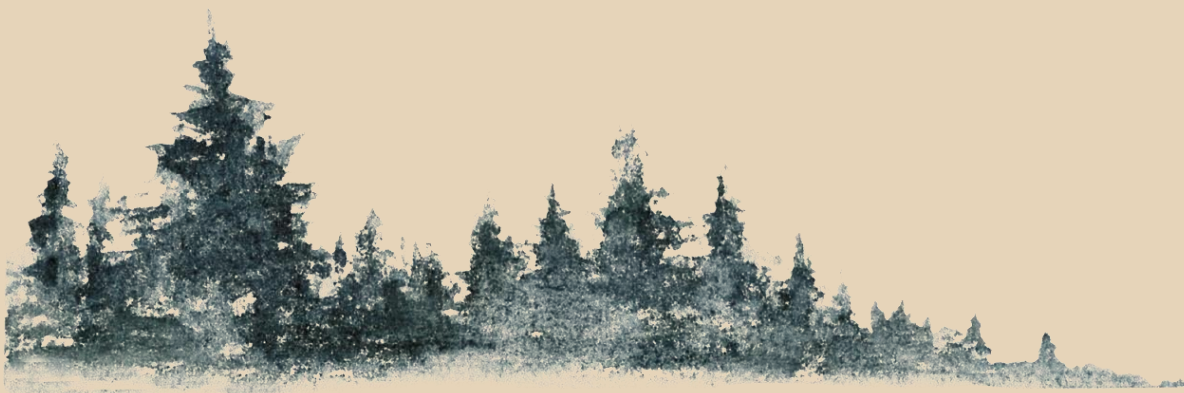
Rote-Beete-Gnocchi in leichter Blauschimmelsauce

Bunte Gemüselasagne Champignonrisotto

Obstsalat Veganes Schokomousse



*Zum Austausch oder Ergänzen der
angebotenen Buffets*



HOCHZEITSBUFFET



Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen und getrockneten Tomaten

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse

Partybrötchen und Baguette

Zarter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce

Saftiger Wildlachs mariniert mit Honig-Senf-Dill dazu mediterranes Pfannengemüse,

bunte Gemüseauswahl, hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffelgratin, Kroketten und

Gnocchi mit Rucola-Pesto und Tomatenwürfeln

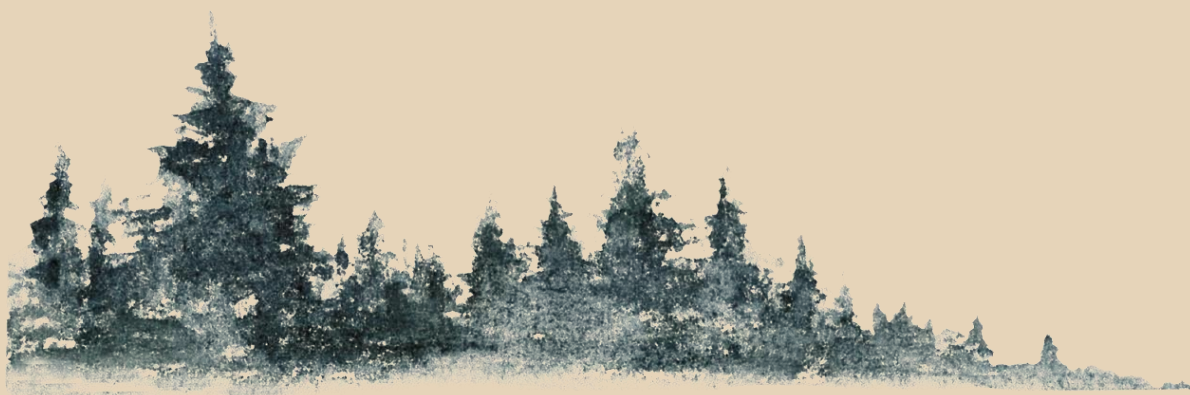
Eisbuffet mit verschiedenen Toppings für den selbstgemachten Eisbecher

Panna Cotta mit Waldbeerenmark

49 Euro pro Person

(ab 30 Personen)

(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)



„TISCH“-BUFFET

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen - wird serviert -

Hausgemachte Rinderrouladen mit Speck und Gurken

Oder

Knuspriger Schinkenbraten vom Spanferkel in Schwarzbier-Zwiebel-Sauce

Saftiger Wildlachs mariniert mit Honig-Senf-Dill

dazu bunte Gemüseauswahl, hausgemachter Apfelrotkohl,

Kroketten und Rosmarinkartoffeln

- Als Buffet auf den Tischen zur Selbstbedienung -

Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahne - wird serviert -



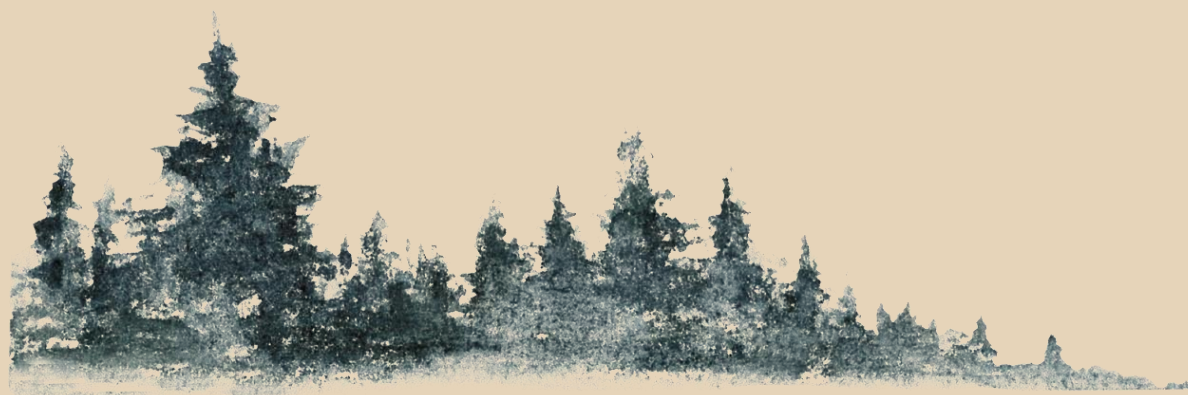
39,90 Euro pro Person

(ab 20 Personen)

(Bei einer geringeren

Personenzahl kann sich der

Buffetpreis pro Person erhöhen.)



GETRÄNKEPAUSCHALEN

In der Regel schenken wir zu Eurer Veranstaltung alle üblichen Getränke aus. Im Rahmen einer Pauschale bieten wir die unten aufgeführten Getränke an. Solltet Ihr darüber hinausgehende Wünsche haben, erfüllen wir diese gerne. Es gelten im Übrigen die jeweils aktuellen Preise unserer Speisen- und Getränkekarten.



König Pilsener
Bitburger alkoholfrei
Weizen
Rotwein
Weißwein
Prosecco
Kaffee crème
Cappuccino
Espresso
Gerolsteiner
(Still & Sprudel)
Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite

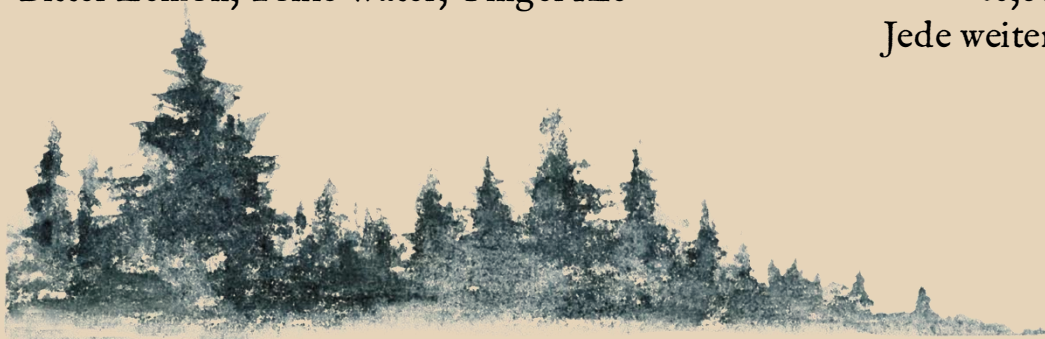
Säfte (Orange, Apfel, Maracuja)
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Grappa di Poli Elegante
Obstler
Williamsbirne
Schierker Feuerstein

Bacardi mit Coca-Cola
Wodka mit Bitter Lemon

Gin mit Tonic

68,00 € / 7 Stunden
Jede weitere Stunde 9,80 € p.P.



EXTRAS

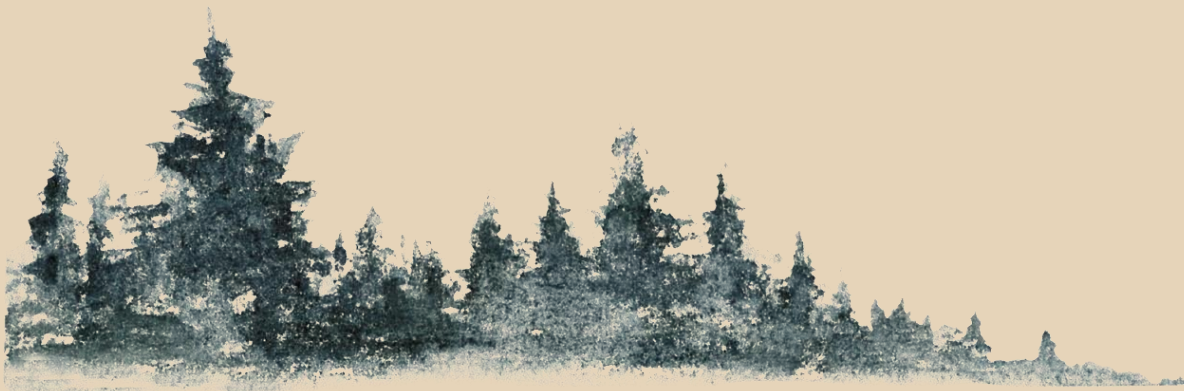
WAS DARF ES NOCH SEIN?



Wir haben folgende Leistungen notiert:

Individuelle Menükarten (einfach)	pro Stück	3,90€
Hohe Kerzenleuchter mit Kerzen	pro Stück	4,90€
Stoffserviette gefaltet	pro Stück	2,90€
Staffelei	pro Stück	15,00€
Mitternachtssnack „Die Currywurst“	pro Person	4,50€
Mitternachtssnack „Die Currywurst“ vegetarisch	pro Person	6,50€
Candybar	pro Person	4,90€
Gedeckgeld	pro Person	2,00€
Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und frischem Baguette	pro Person	9,90€

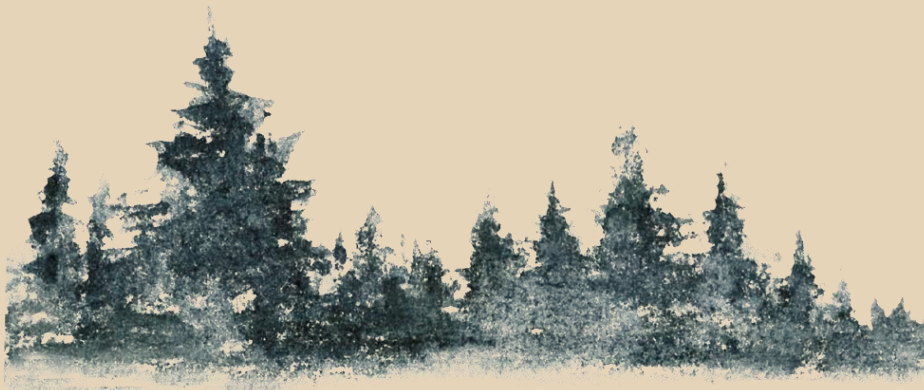
Weitere Dienstleister wie DJs, Bands, Hochzeitsbäcker, Floristen oder Kleinkünstler empfehlen wir Euch gerne.
Hierbei schließt bitte die entsprechenden Verträge selbst.



NACHTARBEIT

UNSER TEAM!

Ohne unser Team geht nichts. Motiviert, erfahren, freundlich und kompetent! So befindet Ihr Euch immer in den besten Händen. Bei uns könnt Ihr bis in die frühen Morgenstunden, maximal bis 3:00 Uhr feiern. Wir berechnen lediglich ab 00.00 Uhr pro angefangener Stunde 50,00 Euro pro Mitarbeiter als Nachtzuschlag. Diesen reichen wir an unsere Mitarbeitenden weiter.



HOCHZEITSARRANGEMENT

Unser Arrangement:

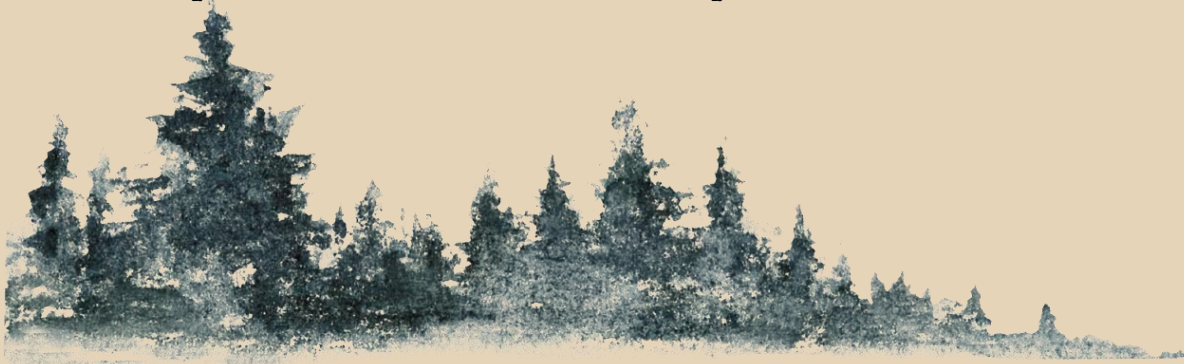
- Sektempfang auf der Terrasse mit Panoramablick
- Weiße Tischdecken, weiße Stuhl-Hussen, weiße Stabkerzen
- Weiße Stoffservietten, Menükarten
- Hochzeitsbuffet und Getränkepauschale *ohne* Spirituosen von 18-1 Uhr
- Raum- und Nebenkosten sowie Reservierung eines Teils unserer Panoramaterrasse in entsprechender Größe
- Servicepauschale bis 0 Uhr

Zum Preis von € 118,- pro Person,

Zum Preis von € 126,- pro Person *inkl.* drei Spirituosen nach Wahl,
jede weitere Spirituose + € 4,- pro Person

Gern buchen wir folgende Leistungen zusätzlich:

- Freie Trauung inkl. Hussen für Bänke, exklusive Nutzung der Terrasse und Blumendekoration passend zu den Gestecken € 12,90 pro Person



HOCHZEITSARRANGEMENT

Im Pauschalpreis enthaltenes Hochzeitsbuffet:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, kleinen Markklößen und Gemüsejulienne

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen und getrockneten Tomaten
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Carpaccio vom Rind mit gehobelem Parmesan und Rucola

Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse

Partybrötchen und Baguette

Zarter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce Saftiger

Wildlachs mariniert mit Honig-Senf-Dill

dazu mediterranes Pfannengemüse, bunte Gemüseauswahl, hausgemachter Apfelrotkohl,
Kartoffelgratin, Kroketten und Gnocchi mit Rucola-Pesto und Tomatenwürfeln

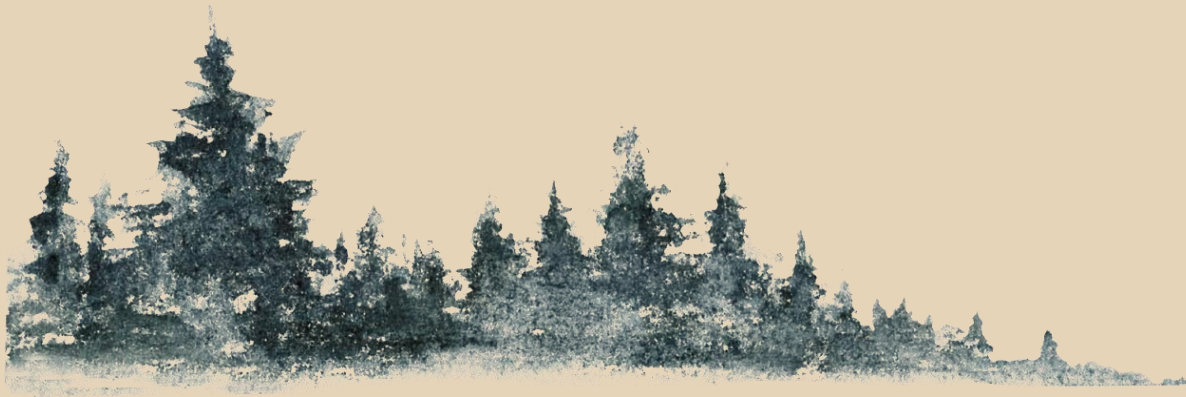
Eisbuffet mit verschiedenen Toppings für den selbstgemachten Eisbecher

Panna Cotta mit Waldbeerenmark

Zweierlei Schokoladenmousse



MALTERMEISTER
—TURM—
ANNO 1548



MALTERMEISTER-BRUNCH

Orangensaft

Hausschlachtewurst und saftiger Wurstaufschnitt vom regionalen Fleischer

Heimische und internationale Käseauswahl mit Früchten garniert

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Verschiedene Sorten Marmelade und Nuss-Nougat-Creme

Verschiedene Sorten Müsli, Cerealien und Naturjoghurt

Frische Brot- und Brötchenauswahl

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

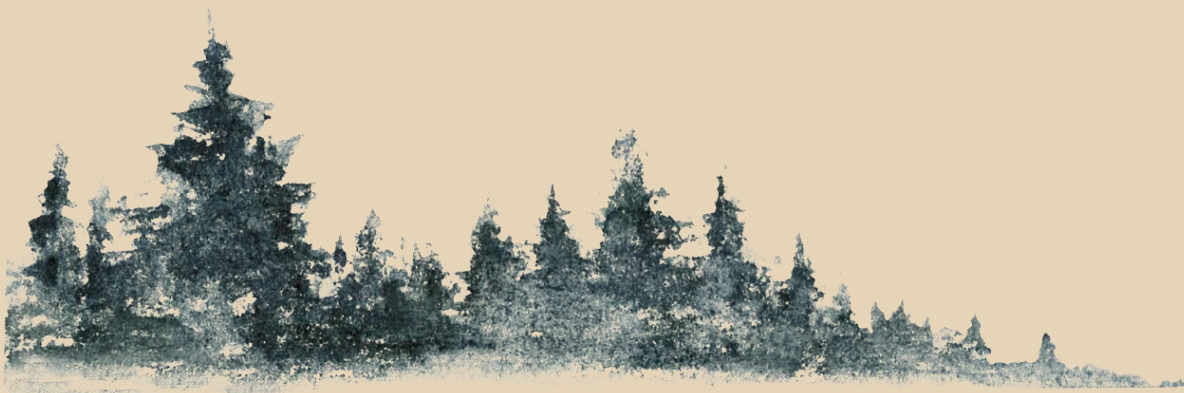


MALTERMEISTER
—TURM—
ANNO 1548

34,90 Euro pro Person

(ab 25 Personen zwischen 11 und 14
Uhr)

(Bei einer geringeren Personenzahl
kann sich der Buffetpreis pro Person
erhöhen.)



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 Baguette & 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

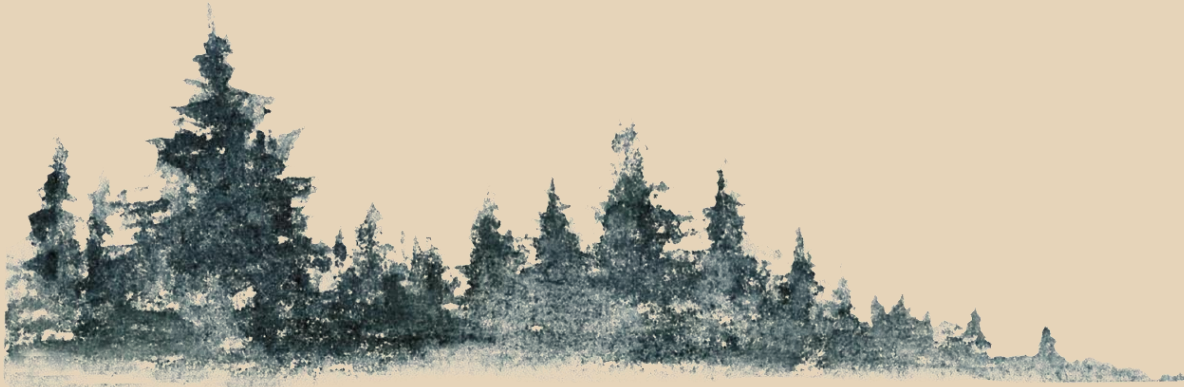


MALTERMEISTER
—TURM—
ANNO 1548

44,90 Euro pro Person

(ab 30 Personen, kann preislich
variieren)

(Bei einer geringeren Personenzahl
kann sich der Buffetpreis pro Person
erhöhen.)



HARZER GRÜNKOHL-BUFFET:

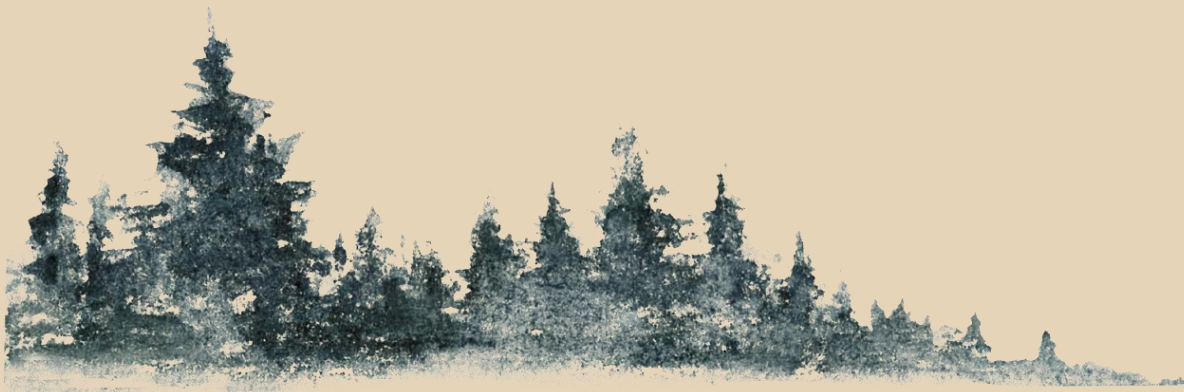
Hausgemachte Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich

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 Kirschen
Schokoladenpudding mit Zimtpflaumen



32 Euro pro Person
(ab 10 Personen)



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

Zusätzlich mit...

... herzhafter Hausschlachtewurst von Fleischerei Leiste,
dazu frisches Zwiebelbrot und Apfelschmalz
Kleine Käseauswahl garniert mit Trauben und Früchten

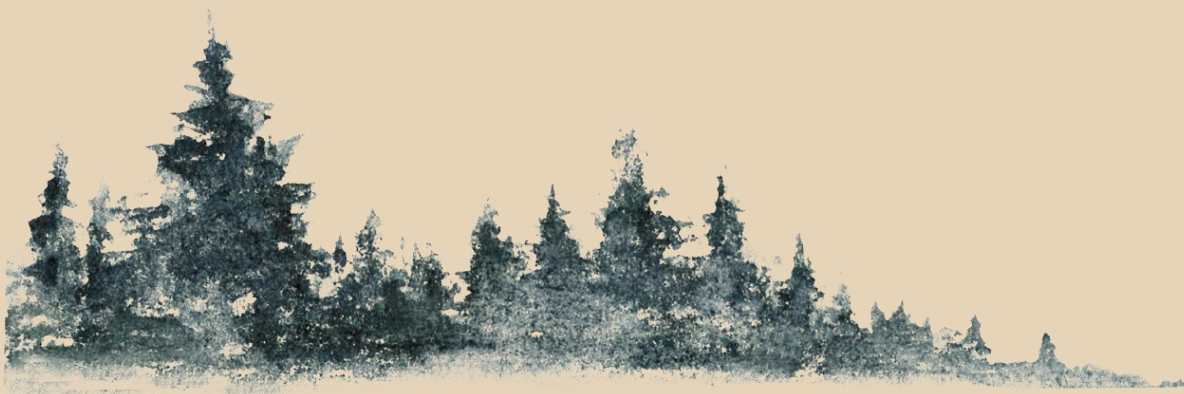
Rote Grütze mit Vanillesauce

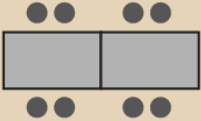
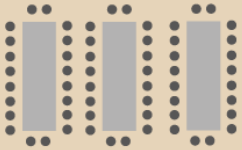
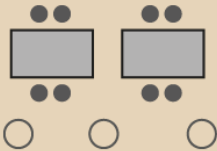
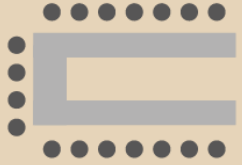


MALTERMEISTER
—TURM—
ANNO 1548

29 Euro pro Person
(ab 15 Personen)

35 Euro pro Person
(ab 15 Personen)



	BESTUHLUNG	KAMINZIMMER	SAAL	ANNO 1548
	Blockbestuhlung	24 Gäste	40 Gäste	
	Tafeln	40 Gäste	86 Gäste	60 Gäste
	Stuhlkreis	20 Gäste	40 Gäste	
	Mischbestuhlung Tischgruppen und Stehtische	50 Gäste	120 Gäste	80 Gäste
	U-Bestuhlung	36 Gäste	40 Gäste	28 Gäste

UNSERE KOOPERATIONSPARTNER



MALTERMEISTER
-TURM-
ANNO 1548

FÜR DEN MUSIKALISCHEN RAHMEN:

DJ MAX - Maximilian Beck	0171 5810811
DJ Dominik - Dominik Körner	0160 7513056
DJ JD - Jannes Dobrick	0175 6685063

FÜR EUREN INDIVIDUELLEN BLUMENSCHMUCK:

Blumenbinderei Susanne Meyer
Kornstraße 45 · 38640 Goslar · 05321 22238

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



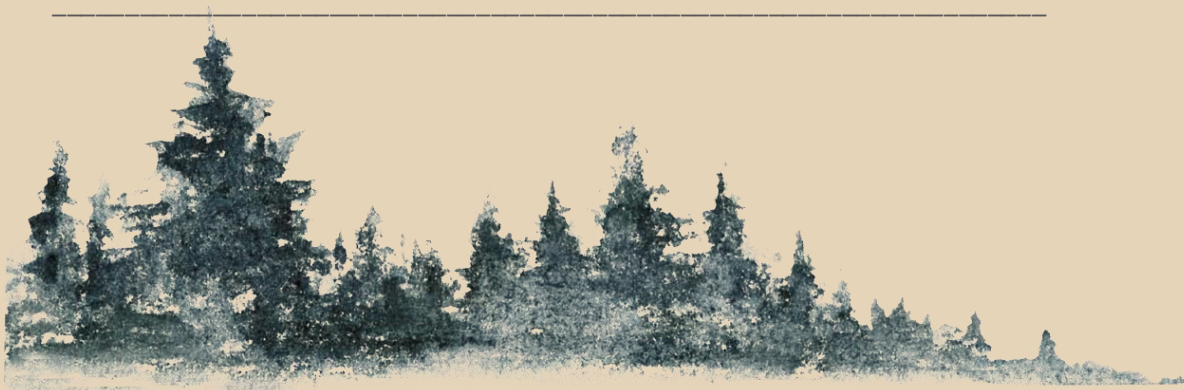
Ablaufplan



MALTERMEISTER
—TURM—
ANNO 1548

WIR ACHTEN AUF DEN FLOW!

Lasst uns gemeinsam die Zeiten besprechen, an denen etwas geschehen soll. Für uns ist es wichtig zu wissen, wann zum Beispiel einzelne Redebeiträge geplant sind, damit wir diese in unsere Speisezubereitung einplanen und somit die bestmögliche Qualität garantieren können.



Bürokratie



EURE DATEN:

Firma:

Ansprechpartner:

Rechnungsanschrift:

Kontakt:

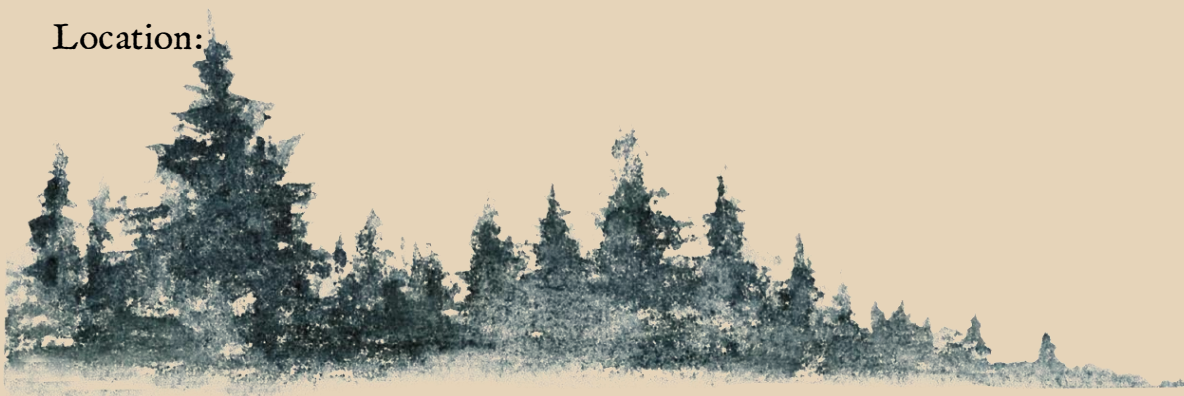
Anlass:

Personen:

Datum:

Uhrzeit:

Location:



AGB

1. BERECHNUNGSGRUNDLAGE

Für die Berechnung der Küchenleistung (Anzahl der Menüs oder am Buffet teilnehmenden Personen) legen wir die uns mitgeteilte Personenanzahl zugrunde. Spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung ist durch den Veranstalter die genaue Personenanzahl zu bestätigen.

2. PREISANGABEN

Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.

3. ANZAHLUNG

Es ist vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn eine Anzahlung von 50% des kalkulierten Veranstaltungspreises zu entrichten.

Bankverbindung der Gastro Urban GmbH:

Sparkasse Hildesheim/Goslar/Peine
IBAN: DE31 2595 0130 0096 0696 12
SWIFT-BIC: NOLADE21HIK

4. RECHNUNG/ZAHLFRIST

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen zu begleichen.

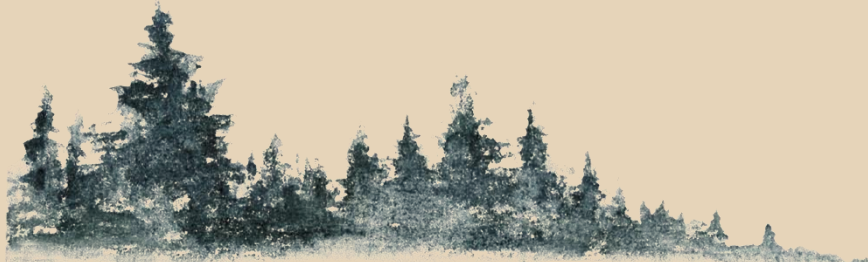
5. STORNIERUNGEN

Vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird eine Stornogebühr in Höhe von 20% des kalkulierten Veranstaltungspreises berechnet, zwischen vier und einer Woche 50% und bei einer Stornierung in der letzten Woche beträgt die Stornogebühr 80% des kalkulierten Veranstaltungspreises.

6. Kinder bis 12 Jahre zahlen nur die Hälfte des Speisepreises.

7. Wir behalten uns Preisanpassungen bis 1 Woche vor der Veranstaltung vor.

8. Änderungen sind vorbehalten



KONTAKT:

Gastro Urban GmbH
Ann-Kathrin Bartels
Markt 6
38640 Goslar
0160 5703129

events@gastrourban.de

