

Buffet-Angebote ab 22,90 € pro Person

Zum Beispiel: Hochzeitsbuffet (ab 20 Personen) Suppe und warme Speisen:

- * Parmesancremesuppe mit Trüffelöl nappiert
- * Klassische Hochzeitssuppe vom Rind mit Markklößchen und Gemüsestreifen
- * Saltimbocca vom Schellfischfilet auf Silvaner-Gemüse-Tagliatelle
- * Schweinefilet mit Trüffelcreme gefüllt und im eigenem Sud pochiert
- * Rosa gegarter Duroc-Schweinelachs auf Erdäpfel-Paprika-Stampf
- * Putenbrust auf der Hautseite goldbraun gebraten und in Tranchen geschnitten
- * in Butter geschwenkte Kartoffelgnocchi
- * Pilz-Rahm-Risotto mit frischem Parmesan
- * buntes Hochzeitsgemüse und in Kräuterrahm geschwenkte Schwarzwurzeln

Kalte Speisen:

- * Rinder Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Pinienkerne
- * Internationale Käseplatte, aus garniert mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf
- * Italienische Vorspeisenplatte - in feinem Olivenöl goldbraun gebratene Scheiben von Zucchini, Auberginen, Oliven, Paprika & Waldpilzen in Balsamico-Knoblauch eingelegt
- * klassischer Caprese Salat (Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Pesto)
- * Buscetta: Weißbrotscheiben mit Knoblauch, Olivenöl & würzigem Tomaten-Concassée

Dessert:

- * Waldbeeren-Tiramisu-Mousse
- * Mousse au Chocolate black and white
- * Schokoladen-Crème-Brûlée
- * bunt tranchierte Obstplatte

Dieses Buffet ist nur eines von vielen Buffets und Speisenangeboten unseres Hauses. Wir beraten sie gern für Ihre Feiern und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.



Tagungspaket Standard ab 10 Personen

- * Tagungstechnik: Beamer / Leinwand / W-LAN
- * 3 Tagungsgetränke 0,2l (Orangensaft / Apfelsaft / Wasser)
- * Kaffeepause mit Kaffee / Tee frisches Obst
- * Mittag mit 3 Tellergerichten zur Wahl
- * Kaffeepause mit Kaffee / Tee Kleingebäck

ab 10 Personen:

32,50 €
pro Person

ab 20 Personen:

31,50 €
pro Person



Kontakt

Schumanns Garten
Promenade 11
06667 Weißenfels

Telefon: 03443 / 339 86-0

Fax: 03443 / 339 86-19

E-Mail: info@schumanns-garten.de

Web: www.schumanns-garten.de



Schumanns Garten
genießen • tagen • feiern • übernachten

Kulinar-Plan 2020



Ganzjährig:
monatlich wechselndes 3-Gänge-Menü

Genießen Sie ein saisonales 3-Gänge-Menü ab 19,90 €!

Februar - April

Schnitzel-Wochen

1. Februar bis 1. März • Lassen Sie sich von unseren Schnitzelvariationen überraschen!

z. B. klassisches Hamburger Schnitzel (mit Spiegelei) an Lauch-Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat 13,90 €



Valentinstags Menü (4-Gänge-Menü und ein Glas Sekt)

14. Februar

- ★ Rote-Beete-Piccata auf fruchtigem Tomaten-Concassée und Blattsalat
- ★ Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) mit würzigem Bruschetta
- ★ Rinderfiletsteak an tourniertem Kartoffelgemüse auf Grüne-Bohnen-Turm und kräftiger Schalottenjus

oder

- ★ mit Zitronengras poschiertes Doraden-Filet auf Schwenk-gemüse, Bechamelkartoffelkugeln & Dijon-Senf-Sauce
- ★ herzhaft Überraschung aus unserer Dessertküche

pro Person 29,90 €

Fisch-Wochen

09. März - 10. April • mit dem Besten aus Neptuns Reich

z. B. Bouillabaisse mit Fisch-Einlage und Gemügestroh 5,10 €

Wolfsbarsch „Mignon“
Wolfsbarsch im Schinkenmantel auf Grillgemüse,
dazu Sellerie-Kartoffelpüree 14,90 €

Osterbrunch

12. - 13. April (10:30 - 14:30 Uhr)

Genießen Sie verschiedene Osterspezialitäten vom reichhaltigen Brunch-Buffer, inkl. Kaffee!
(Kinder bis 12 Jahre bezahlen 1,50 € pro Lebensjahr)
Wir bitten um Reservierung!



pro Person 26,90 €

Mai - September

Beginn der Gartensaison
mit unseren Gartenlimonaden
ab 1. Mai



Spargel-Wochen

27. April - 27. Juni • mit frischem Spargel aus dem Geiselatal

z. B. in Butter goldbraun ausgebackenes Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln, frischer Stangenspargel und Sauce Hollandaise 16,90 €



Tagliatelle mit Ragout vom weißen Spargel an gemischtem Blattsalat 13,50 €

Muttertag

10. Mai • Jede Mutti bekommt ein Glas Sekt zur Begrüßung.

Kindertag

1. Juni • Bei Reservierung bekommen Kinder bis 12 Jahre ein Kindermenü gratis.

Sommercocktail zum Sommeranfang

Lillet Wildberry (Lillet Rosé, Beerenfrüchte, Minze und Schweppes Russian Wild Berry) 6,50 €

Steak-Wochen

29. Juni - 12. Juli • mit leckeren Steak Spezialitäten

z. B. Rinderhüftsteak (250g), fein marmoriert und herzhaft im Geschmack, mit einer Beilage und Sauce Ihrer Wahl 19,90 €

Pfifferlings-Wochen

Juli - August • Aktionskarte mit leckeren Gerichten rund um die Pfifferlingssaison

z. B. Tagliatelle in Rahm-Pfifferlingen mit Baconstreifen, frischen Kräutern & Gartensalat 13,90 €



September - Dezember

Burger-Wochen

07. - 27. September • Probieren und genießen Sie unsere saftigen Burger!

z. B. Schumanns Garten Burger (200g), Laugenbrötchen, Rinderhackfleisch, BBQ-Sauce, Cheddar-Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Blattsalat 12,90 €

Haxen-Wochen

28. September - 11. Oktober

z. B. saftige Schweins-Haxe mit Sauerkraut, Knödel und einem halben Liter Festtagsbier 13,90 €



Wild- & Kürbis-Wochen

19. Oktober - 8. November • mit leckeren Gerichten der Wild- und Kürbissaison

z. B. herzhaftes Wildragout in Rotweinjus an Rosenkohl-gemüse und Butter Schupfnudeln 14,90 €



Traditionelles St.-Martins-Gans-Essen

11. November - 23. Dezember

klares Gänse-süppchen, eine knusprige Gans frisch aus dem Ofenrohr mit köstlichem Apfelrotkohl, Esskastanien und hausgemachten Kartoffelklößen



ab 4-6 Personen (Bitte vorher reservieren!)

Preis pro Gans mit Beilagen 84,90 €

(Beilage kann auch durch Rosenkohl oder Grünkohl ersetzt werden)

Höfische Weihnacht im Schumanns Garten

29. November

Heilig Abend

24. Dezember

Wir wünschen unseren Gästen und Mitarbeitern ein frohes Weihnachtsfest. Wir haben an diesem Tag geschlossen.



Weihnachtsbrunch

25. und 26. Dezember (10:30 - 14:30 Uhr)

Genießen Sie verschiedene Weihnachtsspezialitäten vom reichhaltigen Brunch-Buffer inkl. Kaffee (Kinder bis 12 Jahren bezahlen 1,50 € pro Lebensjahr). Wir bitten um Reservierung!



pro Person 28,90 €

Betriebsferien

Vom 27. Dezember 2020 bis 1. Januar 2021 bleibt das Restaurant geschlossen.