



SALZBERGWERK
BERCHTESGADEN

AKTIV
SEIT
1517

EMPFANG 2024

Information

Bitte beachten Sie, dass grundsätzlich pro Buffet eine Mindestbuchung von 30 Personen einzuhalten ist. Unter 30 Personen pro Person EUR 4,00 Aufschlag.

Die genaue Personenzahl der Veranstaltung oder Buchung muss verbindlich zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
+ EUR 4,00/Person Cateringpauschale unter Tage für Buffet.
+ EUR 2,00/Person Cateringpauschale unter Tage für Empfang.

Sektempfang

		EUR
Sekt	pro Flasche 0,7l	18,00
Orangensaft	Liter	8,50

Canapés

Canapés	pro Stück	2,90
Diverse Variationen		

Bergmannsempfang 1

Schwarzbrot, Salz und Enzian (2cl)	pro Person	3,50
------------------------------------	------------	------

Bergmannsempfang 2

Miner's Gin Verkostung	pro Glas	3,60
Landrauchschinken auf Schwarzbrot	pro Person	4,90

Punschempfang 1

Früchtepunsch	pro Tasse	3,90
Lebkuchen (3 Stück pro Person)	pro Person	2,90

Punschempfang 2

Glühwein	pro Tasse	3,90
Lebkuchen (3 Stück pro Person)	pro Person	2,90



SALZBERGWERK
BERCHTESGADEN

AKTIV
SEIT
1517

BUFFET 2024

Buffet »Salzbergwerk«
(über und unter Tage)

Preis pro Person
EUR 42,00

Vorspeisen

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Dressing nach Wahl
Frischkäseterrine mit Räucherlachsrollen und Honig-Senf-Dill-Sauce
Shrimpscocktail
Schinkenvariation mit Melonenschiffchen

Suppe

Champignoncremesüppchen mit Croutons

Hauptspeisen

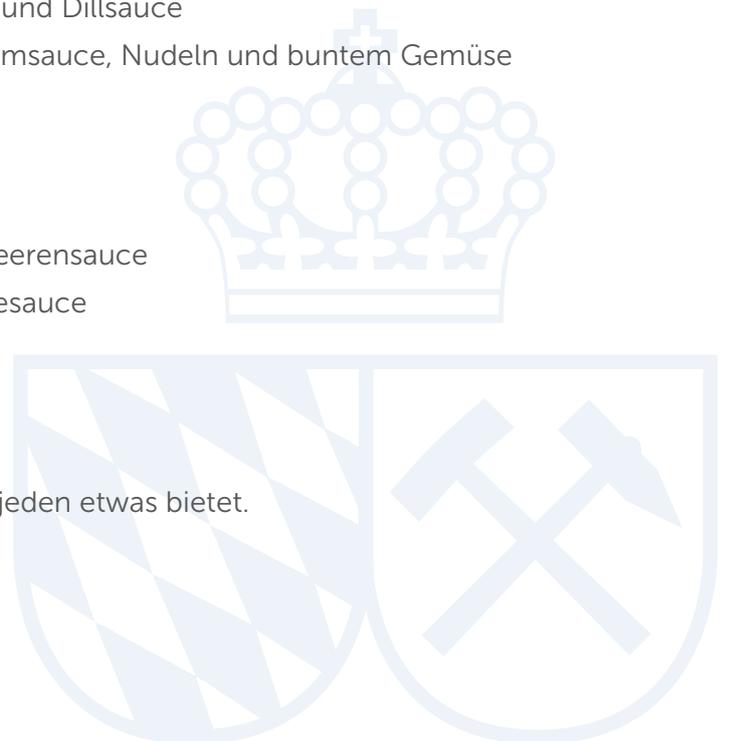
Im Speckmantel gebratene Schweinemedallions, Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin
Gebratenes Lachssteak mit Gemüsereis und Dillsauce
Gebratene Hähnchenbrust mit Curryrahmsauce, Nudeln und buntem Gemüse
Gemüselasagne

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Waldbeerensauce
Dunkles Schokoladenmousse mit Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffetcharakter

Schönes und klassisches Buffet, das für jeden etwas bietet.





SALZBERGWERK
BERCHTESGADEN

AKTIV
SEIT
1517

BUFFET 2024

Buffet »Rustikal«
(über und unter Tage)

Preis pro Person
EUR 39,00

Vorspeisen

Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich und Steinofenbaguette

Suppe

Kartoffelcremesuppe

Hauptspeisen

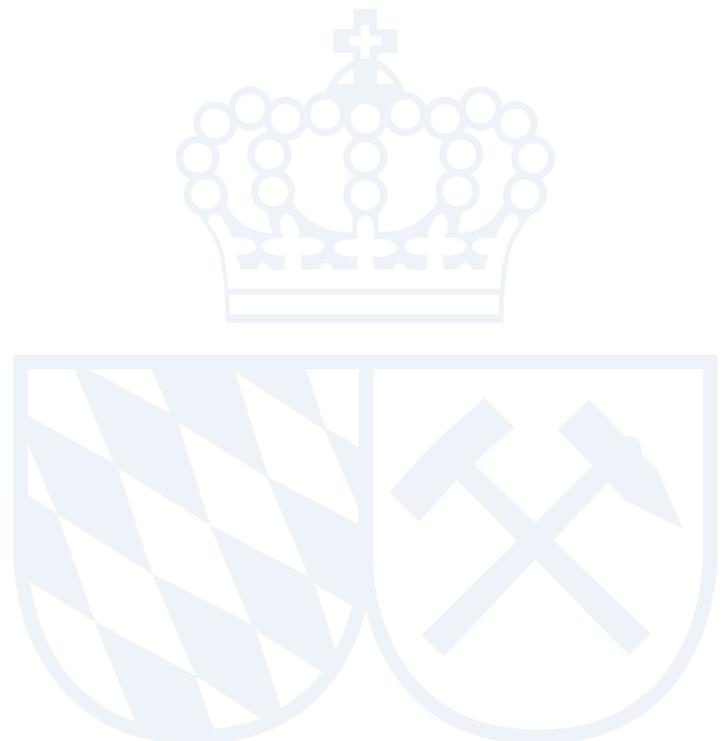
Schweinebraten mit Serviettenknödel auf Sauerkraut
Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuterrahmsauce
Buntes Gemüse der Saison, Petersilienkartoffeln

Dessert

Käsebrett mit Trauben
Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Buffetcharakter

Deftig





SALZBERGWERK
BERCHTESGADEN

AKTIV
SEIT
1517

BUFFET 2024

Buffet »Bergschänke«
(über und unter Tage)

Preis pro Person
EUR 39,00

Suppe

Kartoffelcremesuppe

Kalt

Antipasti misti

Lachsfrischkäseterrine

Schinkenvariation auf Melone

Warm

Schweinefilet im Kräutermantel mit Petersilienkartoffeln und Pfefferrahmsauce

Hühnerbrüstchen in Kräuterrahmsoße mit Reis

Salat

Salatbuffet nach Jahreszeit

Dessert

Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Bayerisch Creme

Buffetcharakter

Ein Allrounder, mit dem man nichts falsch macht.





SALZBERGWERK
BERCHTESGADEN

AKTIV
SEIT
1517

BUFFET 2024

Kaltes Bergknappenbuffet (über und unter Tage)

Preis pro Person
EUR 39,00

Salate

Verschiedene Blattsalate der Saison

Rohkostsalate

Kartoffelsalat

Fischsalate (Thunfisch-, Herings- und Shrimpsalat)

Antipasti

Räucherfischvariation

mit Sahnemeerrettich (Graved Lachs, Räucherlachs, Räucherforelle, geräucherter Aal)

Fleisch- und Wurstauswahl

Rustikale Bratenplatte mit frischem Kren
(Schweinebraten, Putenbraten, Sülze, Presssack, Leberkäse)

Variation verschiedener Salami

Schinken-Speckplatte mit Melone

Käseauswahl

Verschiedene regionale Schnittkäse-, sowie Rohmilchkäse- und Weichkäsesorten

Dazu servieren wir Bergler-Brot „500 Jahre Salzbergwerk“, frisches Steinofenbaguette und eine Auswahl an verschiedenen Brötchen.

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat mit Waldbeersauce





SALZBERGWERK
BERCHTESGADEN

AKTIV
SEIT
1517

BUFFET 2024

Salzstollenbuffet (über und unter Tage)

Preis pro Person
EUR 45,00

Salate

Verschiedene Blattsalate der Saison

Rohkostsalate

Kartoffelsalat

Fischsalate (Thunfisch-, Herings- und Shrimpsalat)

Dressings (Bergbauern-Joghurt-Dressing mit frischen Kräutern,
Balsamico-Olivenöl-Dressing, feines Senfdressing mit „Miners Gin-Senf“)

Fischvariation

mit Sahnemeerrettich (Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Königsseeforelle,
Saibling)

Fleisch- und Wurstauswahl

Rustikale Bratenplatte mit frischem Kren
(Schweinebraten, Putenbraten, Sülze, Presssack, Leberkäse)

Variation verschiedener Salami

Schinkenplatte mit Melone

Feiner Stollenspeck (2 Monate im Salzstollen gereift)

Käseauswahl

Verschiedene regionale Schnittkäse-, sowie Rohmilchkäse- und
Weichkäsesorten

Dazu servieren wir Bergler-Brot „500 Jahre Salzbergwerk“, frisches
Steinofenbaguette und eine Auswahl an verschiedenen Brötchen.

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat mit Waldbeersauce



SALZBERGWERK
BERCHTESGADEN

AKTIV
SEIT
1517

MENÜ 2024

Menüvorschläge

Menü 1

Pfifferlingcremesüppchen mit Croutons

Schweinemedallions im Speckmantel auf Pfefferrahmsauce,
buntem Gemüse und Kartoffelplätzchen

Schokoladenmouse mit Vanillesauce

EUR 23,90

Menü 2

Waldpilzsuppe mit Croutons

Zwiebelrostbraten auf Speckbohnen und Röstkartoffeln

Topfenpalatschinken mit Preiselbeersahne

EUR 25,90

Menü 3

Räucherlachsrose auf Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und kleinem Salat

Gefüllte Hähnchenbrust auf Currysauce, Mandelbroccoli und Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesauce

EUR 23,90

Menü 4 (vegetarisch)

Vegetarische Maultaschensuppe

Gemüsestrudel auf Tomatensauce mit Reis

Rote Grütze mit Vanillesauce

EUR 13,50



SALZBERGWERK
BERCHTESGADEN

AKTIV
SEIT
1517

MENÜ 2024

Menüvorschläge für Kindergruppen
Ab 20 Personen (Busfahrer gratis)
(über Tage)

Preis pro Person
EUR 12,90

Menü 1

Kleines Getränk 0,2l nach Wahl
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites
Gemischtes Eis mit Sahne

Menü 2

Kleines Getränk 0,2l nach Wahl
Nudeln mit Tomatensauce oder Bolognesesauce
Schokoladenpudding

Menü 3

Kleines Getränk 0,2l nach Wahl
Kinderschnitzel mit Pommes frites
Götterspeise mit Vanillesauce

