



Wartburg Grillbuffet

Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten
Haus- und Balsamicodressing
Apfel-Kartoffel-Salat nach Art des Hauses

Original Thüringer Bratwurst und Rostbrät'l
Mariniertes Lachsfilet, BBQ-Kräuterhähnchen

Grillsaucen und Dip's

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Gemüsepfännchen mit Fetakäse

Brot und Brötchenauswahl

Mascarpone mit Passionsfrucht und Schokolade
Karamell und Fleur de Sel

37,90 € pro Person



Stand: Mai 2018

Burgcafé Gadem
Romantik Hotel auf der Wartburg
Auf der Wartburg 2 · 99817 Eisenach
Tel. +49 3691 797-0 · Fax +49 3691 797-100
info@wartburghotel.de · www.wartburghotel.de
Ein Unternehmen der arcona HOTELS & RESORTS.

Geschäftsanschrift: arcona-W-Hotelbetriebsgesellschaft mbH · Steinstraße 9 · 18055 Rostock



Feiern auf der Wartburg



Herzlich willkommen!

In der abendlichen Atmosphäre – fernab der Touristenströme – strahlt die Wartburg einen ganz besonderen Reiz aus. Erleben Sie dieses einmalige Ambiente bei einer exklusiven Abendveranstaltung im Burgcafé Gadem. Für einen Gästekreis von 25 bis zu 50 Personen gestalten wir hier Ihre private Feier oder Ihr besonderes Geschäftsessen.

Schon Walther von der Vogelweide rühmte in seinen Liedern die große Gastfreundschaft des Landgrafen Herrmann von Thüringen. An diese Tradition knüpft das Burgcafé heute an. Das sogenannte Gadem, was in der Sprache des Mittelalters Haus oder Gemach bedeutet, atmet jahrhundertealte Geschichte. Aus ältester Zeit blieb der Gewölbekeller erhalten. Das altertümliche Gebäude jedoch hat sich in Gestalt und Funktion oft gewandelt. Bis 1552 stand hier der Marstall der Burg, das spätere Zeughaus.

Von 1810 bis 1813 entstand auf dem alten Gebäudekern ein als Brauerei dienendes schlichtes Fachwerkhaus, welches bis Mitte des 19. Jahrhunderts erhalten blieb. In den Jahren 1874 bis 1877 wurde diesem Gebäude die heutige Gestalt als Gästehaus gegeben.

Wir freuen uns über Ihr Interesse, heißen Sie in den ehrwürdigen Gemäuern des Gadem willkommen und sind Ihnen gern aufmerksame Gastgeber!

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Michael Jäckel

Zu Tisch bei Junker Jörg

Griebenschmalz, saures Gemüse
Landbrot
auf den Tischen eingesetzt

Schwarzbierfleisch nach hauseigenem Rezept
mit Rotkohl und Thüringer Kloß

Beerengrütze mit Vanillesauce

24,90 € pro Person

Buffet Elisabeth

DIE LEICHTE VARIANTE FÜR EINEN LAUEN SOMMERABEND

Gebeizter und geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senf
Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
Antipasti von Zucchini, Paprika und Champignons
Tafelspitzsülze mit Meerrettich

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamico- und Kräuterdressing

Meerrettichsuppe mit Rauchforelle

Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln
und glasierten Karotten
Lachssteak mit Kressesauce und Lauchnudeln

Limettenschnitte
Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten der Saison
Waldbeergrütze

32,00 € pro Person

Buffet Junker Jörg

DIE HERZHAFTE VARIANTE, FÜR KÜHLERE TAGE

Gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Landgrafenterrine mit Apfel, Calvados und Preiselbeersauce
Frischkäse mit Schnittlauch und Schalotten

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamico- und Kräuterdressing

Pikante Karottencremesuppe

Gebratene Keule vom Durocschwein
mit gepfeffertem Kartoffelpüree und Rotkohl

Pochierter Wels mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Kartoffeln

Schokoladenkuchen
Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten der Saison
Orangenflammerie

36,00 € pro Person

Buffet Wartburgklassiker

Rauchforelle aus Sättelstädt und Räucherwels aus Schkölen
Vitello mit Kapern-Limetten-Sauce
Geflügelsalat mit Rucola
Pastinake und lila Kartoffeln mit Kerbel

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamico- und Kräuterdressing

Riesling-Lauch-Suppe mit Ackerrüben

Geschmorte Entenkeule mit Rotkohl und Semmelknödel
Pochierter Kabeljau in Pommery-Senf-Sauce
mit Kartoffeln und Spinat
Blumenkohl-Kartoffelgratin

Schokoladenkuchen
Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten der Saison
Mousse au Chocolat von weißer Schokolade

38,00 € pro Person