

## 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

49,90 € pro Person



PEARLS

by ROMANTIK

**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 · wartburghotel.de  
Ein Unternehmen der arcona HOTELS & RESORTS.

Geschäftsanschrift: arcona-W-Hotelbetriebsgesellschaft mbH · August-Bebel-Str. 55 · 18055 Rostock



ROMANTIK HOTEL  
AUF DER WARTBURG  
SEIT 1914

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

## *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  
Waldbeerengrütze

*44,90 € 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

Krustenbraten vom Schweim  
mit gepfeffertem Kartoffelpüree und Rotkohl

Pochierter Wels mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Kartoffeln

Schokoladenkuchen  
Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten der Saison  
Orangenflammerie

*44,90 € pro Person*