



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Buffetvorschläge

2024

Preise können durch allgemeine Preissteigerungen variieren

Maltermeister Turm Gastro GmbH & Co. KG
Rammelsberger Straße 99, 38644 Goslar
Tel.: 05321 – 48 00 * Fax: 05321 - 30 66 69
info@maltermeister-turm.de * www.maltermeister-turm.de



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Maltermeister-Buffer:

Gemischte Schinkenplatte & eingelegter Harzkäse
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahneerrettich
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

€ 42,- pro Person
(ab 25 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.
Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 120,- je angefangener Stunde.
Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Maltermeister Turm Gastro GmbH & Co. KG
Rammelsberger Straße 99, 38644 Goslar
Tel.: 05321 – 48 00 * Fax: 05321 - 30 66 69
info@maltermeister-turm.de * www.maltermeister-turm.de



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Mediterranes Buffet:

Parma-Schinken mit Honigmelone
Antipasti von Zucchini, Paprika, Aubergine & Champignons
Lachs-Crespelle mit Frischkäse und Rucola
Ofenfrisches Baguette, frisches Brot und gute Butter

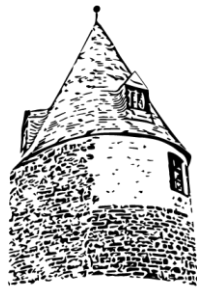
Piccata Milanese von der Hühnchenbrust
Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel
Fischfiletvariation in Tomaten-Oliven-Concassée
Mediterranes Pfannengemüse
Bunte Gnocchi mit Tomatenwürfel in milder Gorgonzola-Sauce
Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Fruchtpüree
Mascarponecreme mit Früchten garniert

€ 42,- pro Person
(ab 25 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.
Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 120,- je angefangener Stunde.
Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Maltermeister Turm Gastro GmbH & Co. KG
Rammelsberger Straße 99, 38644 Goslar
Tel.: 05321 – 48 00 * Fax: 05321 - 30 66 69
info@maltermeister-turm.de * www.maltermeister-turm.de



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Vegan/Vegetarisches Buffet:

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

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Falafel-Bällchen mit Quark-Minz-Dip

Gemüsefrikadellen mit Humus

Baguette & Fladenrot

Gemüsecurry mit Kokosmilch

Tofuwürfel im Sesammantel und Sojasauce mit Bandnudeln und Brokkoli

Rote-Beete-Gnocchi in leichter Blauschimmelsauce

Bunte Gemüselasagne

Champignonrisotto

Obstsalat

Veganes Schokomousse

€ 42,- pro Person
(ab 25 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 120,- je angefangener Stunde.

Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Maltermeister Turm Gastro GmbH & Co. KG
Rammelsberger Straße 99, 38644 Goslar
Tel.: 05321 – 48 00 * Fax: 05321 - 30 66 69
info@maltermeister-turm.de * www.maltermeister-turm.de



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

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
Bunte Falafel-Bällchen mit Quark-Minz-Dip und Humus
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 verschiedene Toppings für den selbstgemachten Eisbecher
Panna Cotta mit Waldbeerenmark
Schokoladenmousse

€ 45,- pro Person
(ab 25 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.
Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 120,- je angefangener Stunde.
Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Hochzeitsarrangement:

Unser Arrangement:

- Sektempfang auf der Terrasse mit Panoramablick
- Weiße Tischdecken, weiße Stuhl-Hussen, cremefarbene Kerzen
- Weiße Stoffservietten, saisonaler Blumenschmuck und Menükarten
- Hochzeitsbuffet und Getränkepauschale *ohne* Spirituosen von 18-1 Uhr
- Raum- und Nebenkosten sowie Reservierung unserer Panoramaterasse in entsprechender Größe
- Servicepauschale bis 1 Uhr

Zum Preis von € 116,- pro Person,

Zum Preis von € 124,- pro Person **inkl.** drei Spirituosen nach Wahl, jede weitere Spirituose + € 4,- pro Person

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 gehobeltem Parmesan und Rucola

Bunte Falafel-Bällchen mit Quark-Minz-Dip und Humus

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 verschiedene Toppings für den selbstgemachten Eisbecher

Panna Cotta mit Waldbeerenmark

Zweierlei Schokoladenmousse

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

Mitternachtssnack – Currywurst mit Baguette € 6,90 pro Person

„Candy- & Saltybar“ mit verschiedenen Süßigkeiten und Knabbergebäck € 5,90 pro Person

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und frischem Baguette € 9,90 pro Person

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 120,- je angefangener Stunde.



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Maltermeister-Brunch:

Orangensaft

Hausschlachtwurst 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

€ 24,00 pro Personen
(ab 20 Personen zwischen 11 und 14 Uhr)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.
Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Maltermeister Turm Gastro GmbH & Co. KG
Rammelsberger Straße 99, 38644 Goslar
Tel.: 05321 – 48 00 * Fax: 05321 - 30 66 69
info@maltermeister-turm.de * www.maltermeister-turm.de



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

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

€ 39,- pro Person
(ab 25 Personen, kann preislich variieren)

Harzer Grünkohl-Buffer:

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

€ 29,- pro Person
(ab 10 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 120,- je angefangener Stunde.

Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

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

€ 29,- pro Person
(ab 15 Personen)

Zusätzlich mit...

... herzhafter Hausschlachtwurst von Fleischerei Leiste,
dazu frisches Zwiebelbrot und Apfelschmalz

Kleine Käseauswahl garniert mit Trauben und Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 35,- pro Person
(ab 15 Personen)

Rammelsberger Tscherpermahl

Rustikale und herzhaft Brotzeit auf dem Maltermeister Turm, entstanden aus der überregionalen Tradition der Bergleute.

Authentisch wird dieses Mahl mit einem handgefertigten „Tscherpermesser“, welches die Bergleute in den Harzer Gruben stets bei sich trugen, „über den Daumen“ geschnitten.

Unter Tage nutzten die Kumpel das Werkzeug nicht nur als Hilfsmittel für Ihre Arbeit, sondern auch für ihr typisches „Tscherperfrühstück“.

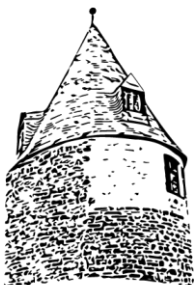
Geräucherte und frische Hausschlachtwurst und Harzer Landschinken von Fleischerei Leiste,
gewürztes Hack und Harzer Roller mit Zwiebelringen,
dazu reichen wir eine frische Brotauswahl, Griebenschmalz, gute Butter, Gewürzgurken und frischen Rettich.

€ 16,90 pro Person
(ab 10 Personen)

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 120,- je angefangener Stunde.

Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer.



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Unsere Kooperationspartner

Für den musikalischen Rahmen

DJ MAX – Maximilian Beck – 0171/5810811

DJ Dominik – Dominik Körner – 0160/7513056

DJ Wolle – Wolfgang Feyerabend – 0170/9850507

DJ JD – Jannes Dobrick – 0175/6685063

Für Euren individuellen Blumenschmuck

Blumenfachgeschäft John, Petersilienstr. 3-4, 38640 Goslar

05321-23316 - blumen-john@gmx.de

Fotobox und Zubehör

Foto Keller, Fischemäkerstr. 9, 38640 Goslar

05321-23815 – info@bilderfamilie.de

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