



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Buffetvorschläge

2022

Preise können durch unvorhersehbare 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
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Tranchen vom rosa Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Salatvariation mit Oliven und Feta-Käse, dazu zweierlei Dressing
Ofenfrisches Baguette, frisches Brot und gute Butter

Saftige Wildschweinkeule aus unserer Region in Waldpilzsauce
Knuspriger Schinkenbraten vom Spanferkel in Schwarzbier-Zwiebel-Sauce
Saftiger Wildlachs mariniert mit Honig-Senf-Dill
dazu bunte Gemüseauswahl, Prinzessböhnchen, hausgemachter Apfelrotkohl,
Kartoffelgratin, Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Schokoladenmousse mit Früchten garniert
Heiße Waldhimbeeren mit Vanilleeis

€ 35,- 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 & Champignons
Lachs-Crespelle mit Frischkäse und Rucola
Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing, Fetakäse und Oliven
Ofenfrisches Baguette, frisches Brot und gute Butter

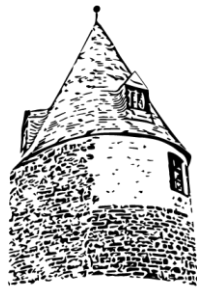
Ossobuco – geschmorte Beinscheibe vom Rind
Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel
Kabeljau in Tomaten-Oliven-Concassée
Mediterranes Pfannengemüse
Gnocchi mit Tomatenwürfel in milder Gorgonzola-Sauce
Rosmarinkartoffeln,
Champignon-Risotto mit Frühlingszwiebeln

Panna Cotta mit Fruchtpüree
Mascarponecreme mit Früchten garniert

€ 35,- 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

Harzer Wildbuffet:

Gemischte Schinkenplatte
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Harzer Käse mit roten Zwiebelringen und Apfelschmalz
Ofenfrisches Baguette, frisches Brot und gute Butter

Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren
Geschmorte Hirschkalbskeule in Burgundersauce
Saftige Wildschweinkeule in Kräutersauce
dazu Brokkoliröschen mit gehobelten Mandeln, geschwenkter Rosenkohl, hausgemachter Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten und Butterspätzle

Waldbeerengrütze, abgeschmeckt mit Gin und Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Rumkirschen

€ 38,- 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:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, kleinen Markklößen und Gemüsejulienne

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons und getrockneten Tomaten

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Variation vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Partybrötchen und Baguette

Zarter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren

Mit Spinat gefüllte Hühnchenbrust „Florentiner Art“

Schweinefilet in Apfel-Calvados-Rahm

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

Frischer Obstsalat

€ 38,90 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 Stuhlhussen, cremefarbene Kerzen
- Weiße Stoffservietten, längliche Blumengestecke und Menükarten entsprechend Ihren Wünschen
- Hochzeitsbuffet und Getränkepauschale *ohne* Spirituosen von 18-1 Uhr
- Erdbeer-Herz oder zweistöckige Hochzeitstorte aus unserer Hauskonditorei als Hochzeitstorte
- Raum- und Nebenkosten sowie Reservierung unserer Panoramaterrasse in entsprechender Größe
- Servicepauschale bis 1 Uhr

Zum Preis von € 105,- pro Person,

Zum Preis von € 118,- pro Person **inkl.** drei Spirituosen nach Wahl, auch für Longdrinks.

Hochzeitsbuffet:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, kleinen Markklößen und Gemüsejulienne

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons und getrockneten Tomaten

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Variation vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Partybrötchen und Baguette

Zarter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren

Mit Spinat gefüllte Hühnchenbrust „Florentiner Art“

Schweinefilet in Apfel-Calvados-Rahm

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, frischer Obstsalat

(Im Arrangement enthalten)

Gern buchen wir folgende Leistungen zusätzlich:

Freie Trauung inkl. Hussen für Bänke,

exklusive Nutzung der Terrasse und Blumendekoration passend zu den Gestecken € 9,90 pro Person

Mitternachtssnack – Deftige Gulaschsuppe oder Currywurstthappen 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 € 7,90 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:

Kaffee, Tee und Orangensaft

Hausschlachtwurst und saftiger Wurstaufschnitt vom regionalen Fleischer
Heimische und internationale Käseauswahl mit Früchten garniert

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Gemischte Blattsalate, Tomatenwürfel und Gurken, dazu Balsamico-Dressing

Verschiedene Sorten Marmelade und Nuss-Nougat-Creme

Verschiedene Sorten Müsli, Cerealien und Naturjoghurt

Frische Brot- und Brötchenauswahl

Gekochte Eier & 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

€ 22,00 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

Internationale Käseplatte mit Trauben und frischen Erdbeeren

Frisches Landbrot, französisches Baguette und gute 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

€ 34,- 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

€ 24,- 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 € 100,- 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

€ 23,- 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

€ 28,- pro Person
(ab 15 Personen)

Rammelsberger Tscherpermahl

Rustikale und herzhafte 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 € 100,- 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 Wolle – Wolfgang Feyerabend – 0170/9850507

Daniels DJ Team – Daniel Gebhardt – 0172/5444336

DJ JD – Jannes Dobrick – 0175/6685063

DJ Dominik – Dominik Körner – 0160/7513056

Für Euren individuellen Blumenschmuck

Blumenfachgeschäft John, Petersilienstr. 3-4, 38640 Goslar
05321-23316 - blumen-john@gmx.de

Für die Erholung und den Schlaf

Hotel Hessenkopf, Hessenkopf 5, 38644 Goslar
05321-317000 - reception@hessenkopf-goslar.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