



HOTEL

*Stadtfeld*

## Menüvorschläge

**Hotel Stadtfeld**

**Maxim-Gorki-Str. 31/37  
39108 Magdeburg**

Tel: 0391 50 666 0

Fax: 0391 50 666 99

Email: [hotelstadtfeld@web.de](mailto:hotelstadtfeld@web.de)

[www.hotelstadtfeld.de](http://www.hotelstadtfeld.de)

# Preisliste

---

<i>½ belegtes Brötchen</i>	<i>1,80€</i>
<i>Canapé verschieden belegt</i>	<i>2,20€</i>
<i>Tomate - Mozzarella - Spieße</i>	<i>Stck. 1,00€</i>
<i>Minibouletten</i>	<i>Stck. 0,50€</i>
<i>Minischnitzel</i>	<i>Stck. 1,50€</i>
<i>Käsespieße mit Obst</i>	<i>Stck. 0,50€</i>
<i>Medaillons verschieden belegt</i>	<i>Stck. 0,50€</i>
<i>Lachsschinken mit Melone</i>	<i>0,80€</i>
<i>Knusprig gebratene Minifleischklößchen</i>	
<i>mit Frischkäsecreme</i>	<i>Stck. 1,00€</i>
<i>mit Spargel gefüllte Kochschinkenröllchen</i>	<i>Stck. 2,00€</i>
<i>Hähnchenspieß mit Dip (Barbecue, süß-sauer)</i>	<i>1,00€</i>
<i>Hähnchenschnitte Hawaii</i>	<i>2,20€</i>

## Imbiss – Variationen

---

<i>Tomatensuppe mit Toast</i>	3,50€
<i>Russische Fleischsojanka mit Toast</i>	3,50€
<i>Klare Suppe mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen</i>	3,50€
<i>Deftige Kartoffelsuppe mit Wiener</i>	4,50€
<i>Ungarischer Kesselgulasch</i>	4,50€
<i>Paniertes Schweineschnitzel und Kartoffelsalat</i>	4,00€
<i>2 Wiener mit Brot</i>	3,60€
<i>Berliner Boulette mit Toast</i>	3,00€
<i>Hähnchenkeule mit Barbecuesoße</i>	4,80€
<i>Belegte Brötchen verschieden garniert (1 halbes)</i>	1,80€
<i>Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Dressing und Toast</i>	7,00€

# Kleiner Snack für 15 Euro p. P.

---

*Tomatensuppe*

*Kartoffelsalat*

*Schnitzel*

*Bouletten*

*Nudelpfanne*

*Salat/Dressing*

*Nachtisch*

# Fingerfoodvariationen

---

*Tomate - Mozzarella - Spieße*

*Hackfleischbällchen mit Frischkäse*

*Pumpernickeltafer mit Lebercreme*

*Medaillons versch. garniert*

*Canapés versch. belegt*

*Melone mit Lachsschinken*

*Käsespieße mit Obst*

*Aprikose und Pflaumen im Speckmantel*

*Hähnchenspieße*

*Obstspieße*

*Schokomousse*

*Mascarponecreme mit frischen Früchten*

# Kleines Weihnachtsbuffet für 20 Euro p. P.

---

*Entenbrust mit Rotkohl und Klößen*

~

*Tomate - Mozzarella - Spieße*

~

*Medaillons verschieden belegt*

~

*Canapés verschieden belegt*

~

*Dessert*

# Weihnachtliches Buffet für 24 Euro p. P.

---

*Waldpilzcremesüppchen*

~

*Gänsekeule und Gänsebrust*

*Wildgulasch*

*Lachs mit Macadamiakruste*

~

*Rosenkohl*

*Rotkohl*

*Kroketten*

*Kartoffelklöße*

*Wildreis*

~

*Weihnachtlicher Obstsalat*

*Mascarpone - Bratapfel - Creme*

# Buffet für 22 Euro p. P.

---

*Schweinelendchen auf Waldpilzmischung*

*Lachs auf Blattspinat*

*Oder*

*Schweinefilet unter Kartoffel - Walnuss - Kruste*

*Rotbarschfilet*

*Beilagen: Kartoffelrösti und Kartoffelauflauf*

~

*Käsebrett*

*Variation von Edelfisch*

*Hähnchenspieße*

*Hähnchenschnitte Hawaii*

*Kleine Schnitzel*

*Gefüllte Eier*

*Backpflaumen und Aprikosen im Speckmantel*

*Griechischer Salat mit Schafskäse*

*Caprisalat*

~

*Orangenmousse mit Waldbeerensauce*

*Mousse au Chocolat*



# Buffet für 26 Euro p. P.

---

*Altmärker Hochzeitssuppe*

~

*Lachs auf Blattspinat*

*Schweinefilet in Champignonrahm*

*Reis*

*Kartoffeln*

~

*Panna Cotta mit Fruchtmousse*

~

*Kleine Käseplatte*

*Kleine Auswahl an Fingerfood*

*Antipasti*

~

*Frischer Gurkensalat mit Dill*

*Caprisalat*

# Buffetvorschlag für 28,50 Euro p. P.

---

*Altmärker Hochzeitssuppe*

~

*Burgunderbraten vom Rind*

*Schweinelendchen auf Waldpilzmischung*

~

*Gemüsebouquet*

*Petersilienkartoffeln*

*Kartoffelkroketten*

~

*Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen*

*Herzhafter Käsesalat*

*Salatvariation mit Paprika, Tomate, Gurke und Dressing*

~

*Käsebrett von heimischen und internationalen Käsespezialitäten mit Trauben*

*Variationen vom geräucherten Edelfisch*

*Gefüllte Eier mit Kaviar*

*Medaillons vom Schwein, verschieden belegt*

*Gefüllte Tomaten*

~

*Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*

*Mousse au chocolate*

# Buffetvorschlag für 30,50 Euro p. P.

---

## *Suppe*

- *Altmärker Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen*

## *Warme Speisen*

- *Zarter Rinderbraten in Burgundersoße*
- *Schweinemedallions auf Waldpilzmischung*
- *Lachspralinen auf Blattspinat*
- *Gemüsebouquet mit Blumenkohl, Brokkoliröschen, glasierten Möhrchen und feinen Buttererbsen*

## *Dessert*

- *Überraschungsdessert*
- *Mousse au chocolate mit Vanillesauce*

## *Salate*

- *Käsesalat*
- *Salatbuffet mit Paprika, Mais, Tomate, Gurke und Dressing*

## *Kalte Speisen*

- *Kleine Schweinesteaks, verschieden garniert*
- *Variationen vom Räucherfisch (Lachs, Heilbutt, Forelle)*
- *Internationale und heimische Sorten von Weich- und Hartkäse*
- *Gefüllte Eier mit Kaviar*
- *Gefüllte Kirschtomaten mit Mozzarella*

## *Beilagen*

- *Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Reis*
- *Butter und verschiedene Brot- und Brötchensorten*

# Individuelles 3-Gang-Menü für 18 Euro p.P.

---

*Wenn Sie möchten, können Sie auch aus folgenden Menübausteinen Ihr individuelles 3-Gang-Menü zusammenstellen.*

*Gern reichen wir Ihnen auch einen gemischten Salat als Vorspeise.*

## *Suppen (3€ p. P.)*

- *Kartoffelcremesuppe*
- *Spargelcremesuppe*
- *Klare Suppe von Sommergemüse*
- *Cremsuppe von Tomaten und Lauch*
- *Brokkolicremsuppe*
- *Kohlrabicremsuppe*

## *Hauptgerichte (Tellergerichte für Tagungen 12€ p. P.)*

- *Magdeburger Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*
- *Paprikagulasch vom Schwein mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln*
- *Paniertes Schweineschnitzel auf Champignonrahmsoße und Kartoffelkroketten*
- *Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, glasiertem Gemüse und Pommes frites*
- *Schweinebraten an Burgundersoße mit Speckbohnen und Kartoffelkroketten*
- *Rinderbraten mit Waldpilzen und Petersilienkartoffeln*

## *Dessert (3€ p. P.)*

- *Mousse au Chocolate mit Vanillesoße*
- *Grand Marniercreme an Orangenfilets*
- *Frischer Obstsalat mit Sahnehäubchen*
- *Waldbeerengrütze vollendet mit Vanillesoße*
- *Vanillepudding mit Schokoladensoße*

# Menüauswahl

---

## *Menü 1:*

- *Kartoffelcremesuppe mit Champignons und Croutons*
- *Gebratene Poulardenbrust an frischen Sommergemüse und Petersilienkartoffeln*
- *Mousse au chocolate mit Vanillesoße*

*18€ p. P.*

## *Menü 2:*

- *Kohlrabicremesuppe mit Lachsstreifen*
- *Geschmorter Schweinerücken an Burgunder-Thymiansoße, Speckbohnen und Kartoffelkroketten*
- *Zitronencreme mit Minze*

*19,50€ p. P.*

## *Menü 3:*

- *Spargelcremesuppe mit Flusskrebse*
- *Wildschweingulasch mit Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelkroketten*
- *Orangenmousse mit Waldbeerensoße*

*24,50€ p. P.*

## *Menü 4:*

- *Mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen*
- *Cremsuppe von Tomaten und Lauch mit Hackfleischbällchen*
- *Duett von geschmorter Schweine- und Rinderlende mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen*
- *Frischer Obstsalat vollendet mit Vanilleschaum*

*27,00€ p. P.*

# Individuelles Buffet

---

Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet zusammen!

## *Suppen:*

- *Altmärker Hochzeitssuppe*
- *Soljanka*
- *Kesselgulasch*
- *Spargelcremesuppe mit Garnelen*
- *Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Bauchspeck*
- *Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern (Basilikum, Sahnehaube)*
- *Champignoncremesuppe mit feinen Kräutern*
- *Rinderkraftbrühe mit jungem Gemüse und Flädlestreifen*
- *Klare Suppe mit Sommergemüse und Hähnchenstreifen*
- *Feuerbohrentopf mit Hackfleisch, Paprika und roten Bohnen*
- *Brokkolicremesuppe*
- *Klare Suppe mit Reis, Gemüse und Ei*
- *Französische Zwiebelsuppe*
- *Geflügel-Kokos-Suppe*
- *Basilikum - Rahmsuppe*
- *Spargelcremesuppe mit Flusskrebse*
- *Rucolaschaumsüppchen*
- *Kartoffelcremesuppe mit Croutons*
- *Kartoffelcremesuppe mit Flusskrebse*
- *Lauchcremesüppchen*

## *Warmteile:*

- *Burgunderbraten vom Schwein*
- *Schweinebraten nach Hausfrauenart*
- *Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm*
- *Krustenbraten vom Schwein*
- *Schweinegulasch*
- *Schweinesteak auf Letscho*
- *Kasslerkammbraten*
- *Schweinelendchen auf Waldpilzen oder Champignonrahm*
- *Schweinegeschnetzeltes mit Frischkäse*
- *Schweinemedallions in Curry-Kokos-Soße*
- *Schweinefilet uner der Kartoffel-Walnuss-Kruste*
- *Schweinefiletgulasch mit Paprikastreifen*
- *Gratiniertes Schweinefilet (mit grünen Bohnen)*
- *Schlemmerrolle gefüllt mit Frischkäse und Kräutern*
- *Medallions vom Schwein mit Pfirsich und Käse überbacken*
- *Hähnchenbrust in Kokos-Soße*
- *Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse*
- *Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken*
- *Hähnchenbrust in Zwiebel-Sahne-Soße*
- *Hähnchenragout in feuriger Tomaten-Pfeffersoße*
- *Hühnerfrikassee mit Hackfleischbällchen, Champignons und Spargel*
- *Putengeschnetzeltes in Curry-Ananas-Rahm*
- *Burgunderbraten vom Rind*
- *Rinderbraten nach Hausfrauenart*
- *Sauerbraten*
- *Filetgulasch "Stroganoff" mit Champignons, saurer Sahne, Gewürzgurken*
- *Rindergulasch*
- *Gefüllte Rinderroulade*
- *Wildschweinbraten*
- *Wildgulasch*
- *Rotbarschfilet in Senf-Dill-Soße*
- *Fischrolle in Safransoße*
- *Lachs auf Blattspinat*

- *Lachs mit Macadamiakruste*
- *Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste*
- *Gefülltes Schweinefilet (mit Kräuter-Frischkäse)*

### *Kaltteile:*

- *Käsebrett von heimischen und internationalen Käsespezialitäten und Trauben*
- *Variation von geräuchertem Edelfisch (Aal, Lachs, Heilbutt etc.)*
- *Variation von Braten (Kassler, Schweinebraten, Roastbeef etc.)*
- *Spezialitäten von internationalen Schinken*
- *Aufschnittplatte aus Salami, Schinkenspeck, Kochschinken und Lachsschinken*
- *Schlachteplatte mit Hackepeter, Leberwurst, Rotwurst und Bratwurst*
- *Festtagsfischplatte (Hummer, Meeresscheibenaufschnitt, Flusskrebse und Riesengarnelen)*
- *Rinderzungenaufschnitt mit Meerrettichcreme*

### *Salate:*

- *Paprikasalat mit Gurken und Tomaten*
- *Caprisalat (Tomate, Mozzarella, Basilikum)*
- *Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven (Zucchini, Tomaten, Paprika, Gurke)*
- *Heringssalat*
- *Schichtsalat (Kochschinken, Käse, Lauch, Mais, Sellerie, Ananas, Ei)*
- *Nudelsalat*
- *Bunter Wurstsalat*
- *Eiersalat (mit Spargel und Schinkenwürfel)*
- *Geflügelsalat (mit Ananas und Mandarine)*
- *Tomatensalat (mit Zwiebeln und frischen Schnittlauch)*
- *Gurkensalat (mit Dill)*
- *Schrimpscocktail (mit Avocado und Cocktailsoße)*
- *Konfettisalat (mit Reis, Käse und verschiedenem Gemüse)*
- *Käsesalat - süß (mit Mandarine und Ananas)*
- *Käsesalat - herzhaft (mit Gurke und Salami)*



- *Frischer Eisbergsalat*
- *Marinierte Meeresfrüchte auf Blattsalat*
- *Herzhafter Kartoffelsalat*
- *Verschiedene Blattsalate*
- *Rindfleischsalat*
- *Möhren-Apfel-Salat mit Rosinen und Mandeln*

### *Gemüse:*

- *Gemüsebouquet (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren)*
- *Bohnenbündchen*
- *Spargelgemüse*
- *Rahmchampignons*
- *Pilzpfanne*
- *Gemischte Waldpilze in Butter-Zwiebel-Soße*
- *Rotkohl*
- *Rosenkohl*
- *Weinsauerkraut*
- *Leipziger Allerlei*
- *Mediterrane Gemüsepfanne*
- *Kaisergemüse*

### *Sättigungsbeilagen:*

- *Reis*
- *Salzkartoffeln*
- *Wildreis*
- *Kartoffelrösti*
- *Kartoffelklöße*
- *Pommes Frites*
- *Kartoffelkroketten*
- *Herzoginkartoffeln*
- *Spätzle*
- *Schupfnudeln*
- *Rosmarinkartoffeln*
- *Kartoffelspalten*
- *Nudelvariation*
- *Kartoffelauflauf*

### *Fingerfood warm:*

- *Chickens Wings mit Barbecuesoße*
- *Schachlikspieße vom Schwein in würziger Sauce*
- *Gegrillter Schafskäse mit Tomaten und Oliven*
- *Pizzaschnecken mit Tomaten und Oliven*
- *Frittierte Mozzarellasticks*
- *Süß-scharf marinierte Hähnchenspieße*
- *Hähnchenspieße*
- *Hähnchenschnitte Hawaii*

### *Fingerfood kalt:*

- *Gefüllte Eier mit Kaviar*
- *Kleine Schweinesteaks verschieden garniert*
- *Käsesticks mit Früchten*
- *Knusprig gebratene Mimifleischklößchen mit Frischkäsecreme*
- *Kleine Schnitzelchen*
- *Gebratene Hähnchenkeulen*
- *Mit Spargel gefüllte Kochschinkenröllchen*
- *Medaillons vom Schwein verschieden belegt*
- *Gefüllte Tomaten mit Frischkäsecreme*
- *Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse oder Mozzarella*
- *Antipasti (Oliven mit Frischkäse, gefüllte Paprika, Champignons)*
- *Backpflaumen und Aprikosen im Speckmantel*
- *Parmaschinken auf Melone*
- *Tomate-Mozzarella-Spieße*
- *Geräucherter Lachs auf Salatbett*
- *Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Mangodip*
- *Lachsschinken mit Honigmelone*
- *Canapés*

### *Vegetarisch:*

- *Kartoffelcremesuppe*
- *Mediterrane Gemüsepfanne*
- *Gemüse-Kartoffelauflauf*

### *Dessert:*

- *Mousse au Chocolat*
- *Orangen-Maracuja-Creme*
- *Creme Dessert Nuss*
- *Himbeercreme*
- *Waldbeerengrütze*
- *Kiwicreme*
- *Zitronencreme mit Minze*
- *Kokos-Creme Brule*
- *Creme Brule*
- *Panna Cotta mit Fruchtmas*
- *Mascarponecreme mit frischen Früchten*
- *Frischer Obstsalat*
- *Obstkorb*
- *Tiramisu*
- *Blaubeercreme*
- *Schoko-Panna Cotta*
- *Orangenmousse mit Waldbeerensoße*
- *Minzcreme mit Schokoladenstückchen*
- *Weihnachtlicher Obstsalat\**
- *Mascarpone-Zimt-Creme mit Bratäpfeln\**

*\*Saisonbedingt*