

Tagungs-Manufaktur.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Veranstaltungsmappe



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

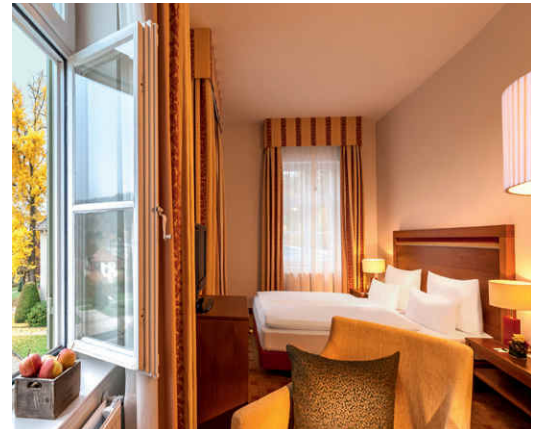
Sie werden wiederkommen.

Willkommen.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Willkommen.

Made by

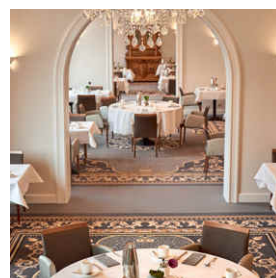
Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Inhaltsverzeichnis

■ Alles auf einen Blick	4
■ Unser Angebot	6
■ Veranstaltungsräume	7
■ Tagungspauschalen	11
■ Wussten Sie schon	13
■ Canapés	14
■ Tagesstarter	15
■ Für den Stehempfang	16
■ Aromatische Menüs	18
■ Liebevoller Buffets	24
■ Küchen-Events	31

Stand: 04/2017



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Willkommen.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Alles auf einen Blick

Ansprechpartner

Stellv. Veranstaltungsleiterin:

Anna Hoffmann

Tel.: +49 9741 85-410

anna.hoffmann@dorint.com

Reservierungsleiterin:

Frau Jennifer Hübner

Tel.: +49 9741 85-406

jennifer.huefner@dorint.com

Lage

Im Herzen Deutschlands, in der wunderschönen bayerischen Rhön inmitten einer blühenden Parkanlage, befindet sich das Dorint Resort & Spa Bad Brückenau. Die Lieblings-Sommerresidenz König Ludwigs I. liegt direkt an der A 7 und 30 Kilometer südlich von Fulda.

Veranstaltungsräume für jeden Anlass

- Vielseitige und außergewöhnliche Möglichkeiten: Genießen Sie beispielsweise Ihre Mittagspause bei einem Picknick im 40.000 m² großen Park, seien Sie sportlich aktiv und nutzen Sie unseren Nordic-Walking-Parcour direkt vom Haus aus oder laden Sie zu einem mitreißenden Gala-Abend im Kursaal ein.
- Das gesamte Hotel und/oder das leicht oberhalb gelegene Schloßchen „Fürstenhof“ sind exklusiv für Ihre Veranstaltung buchbar.
- 15 moderne und historische Veranstaltungsräume mit Blick ins Grüne
- 420 m² großer Ludwig-Saal aus dem 19. Jahrhundert

Konferenz-Ausstattung und Services

- Moderne Präsentations- und Kommunikationstechnik
- Professionelle Betreuung durch unseren Meetingservice, der Ihnen auch für die Realisierung besonderer Wünsche oder Anforderungen gern zur Verfügung steht
- WLAN inklusive*

* im Rahmen der Hotelübernachtung



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln



Sie werden wiederkommen.

Willkommen.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Zimmer

- 150 Zimmer und Suiten, einige davon mit Balkon inklusive „Schlosshotel Fürstenhof“ (mit 51 Zimmern)
- Stilvolle und klassische Einrichtung, die abwechslungsreich gestaltet ist, so dass Sie ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack logieren können
- Exklusives Highlight ist das barocke Schloss Fürstenhof, in dem Sie auf den Spuren des Hochadels wandeln

Restaurants

- 2 Restaurants mit Parkterrassen: „Ludwig’s“ und „Lola’s“
- Raffinierte Mischung aus internationaler und nachhaltiger regionaler Küche
- Produkt- und komponentenbezogene Bio-Zertifizierung der Küche
- Abwechslungsreiches Frühstück sowie Kaffeepausen, Mittag- und Abendessen mit regionalen Bio-Produkten
- Bar mit Innenhof

Wellness und Sport

- Vital Spa und Physiotherapie auf 2.800 m²
- Innen- und Außenpool
- „Health Club“ mit Cardiogeräten der neusten Generation
- Verschiedene Saunen, Dampf- und Kräuterbad
- Sologrotte und Sonnenliegewiese
- Lange Öffnungszeiten des „Health Club“ und des Indoor-Schwimmbads von 06.00 bis 24.00 Uhr

Parken

- Für Übernachtungsgäste kostenfreies Parken im Parkdeck (50 m entfernt). Hauseigene kostenpflichtige Tiefgarage.

Gut zu wissen!

- 150 Zimmer und Suiten
- 2 Restaurants mit Parkterrassen
- Bar mit Innenhof
- 15 historische und moderne Veranstaltungsräume
- Schlösschen, mit exklusiv nutzbarem Restaurant
- Vital Spa mit Physiotherapie auf 2.800 m²

Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

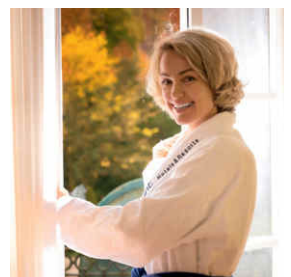
Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln



Sie werden wiederkommen.

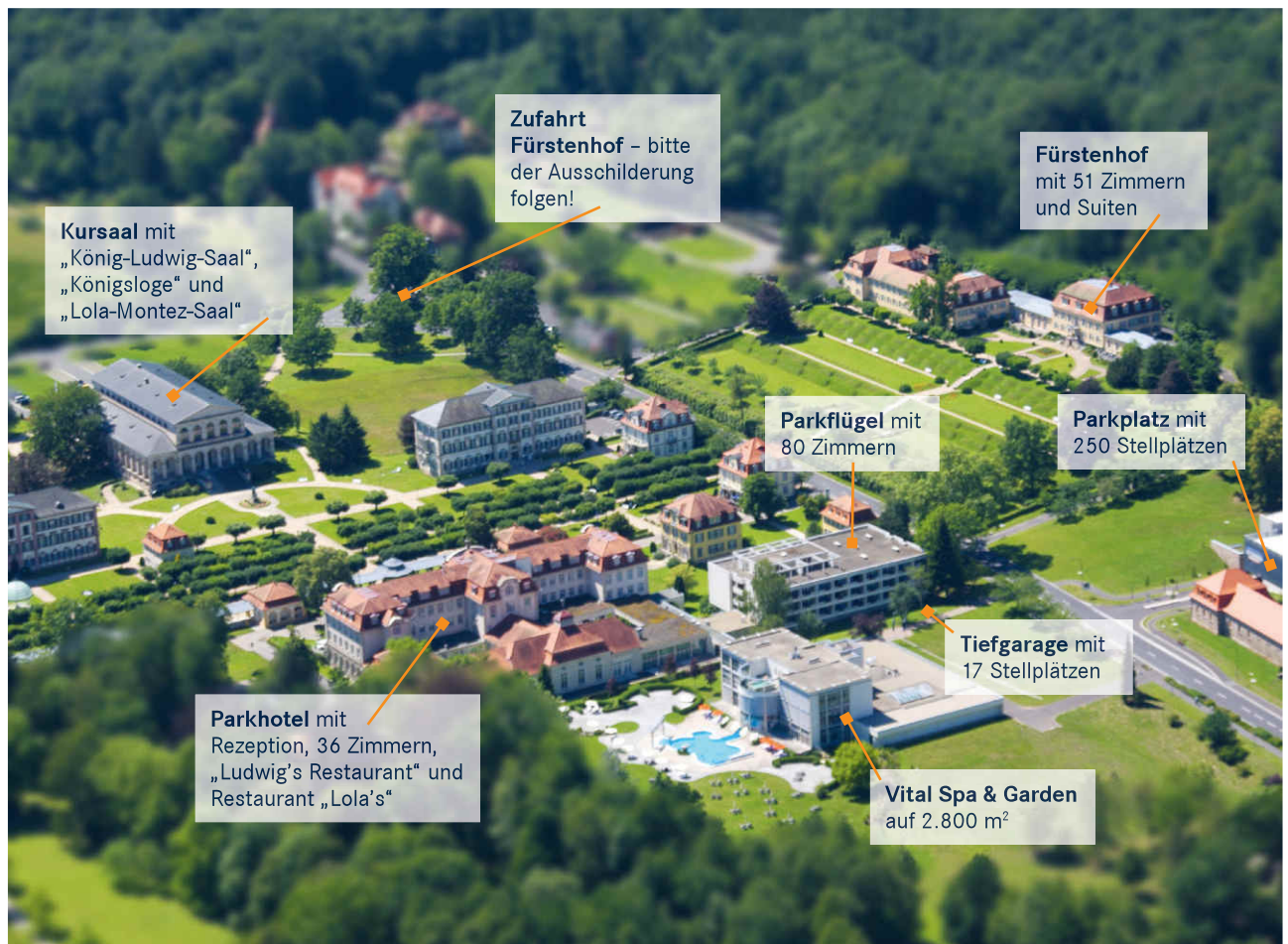
Willkommen.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Unser Angebot



Deluxe-Zimmer im Parkflügel



Standard-Zimmer im Fürstenhof



Komfort-Zimmer im Parkhotel

Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Veranstaltungsräume.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Raum „Wasserkuppe“

175 m² · Länge: 16,5 m · Breite: 10,6 m · Höhe: 3,7 m

- Raumhohe Fenster
- Klimatisiert
- Fest installierte Leinwand und Lautsprecher
- Kühlschrank
- Moderne Lichttechnik
- Dunkelheit auf Knopfdruck



Raum „Kreuzberg“

103 m² · Länge: 13,5 m · Breite: 7,7 m · Höhe: 3,8 m

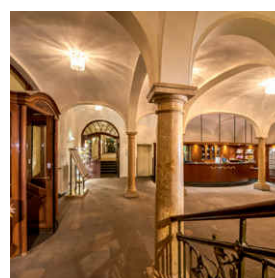
- Raumhohe Fenster
- Klimatisiert
- Integrierte Leinwand
- Kühlschrank
- Moderne Lichttechnik
- Dunkelheit auf Knopfdruck



Raum „Kuppelsaal“

153 m² · Länge: 13,3 m · Breite: 11,5 m · Höhe: 8,0 m

- Raumhohe Fenster
- Historischer, festlicher Ballsaal mit stuckverzierter Decke
- Hier fand die maßgebliche Grundsteinlegung der BRD durch den Ellwanger Kreis mit Konrad Adenauer statt.



Räume „Platzer“ & „Rother Kuppe“

je 47 m² · Länge: 7,0 m · Breite: 6,7 m · Höhe: 5,7 m

- Nebenräume des Kuppelsaals
- Geeignet als Gruppen- oder Buffet-Räume
- Mit dem Kuppelsaal auf 253 m² Gesamtfläche erweiterbar



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Veranstaltungsräume.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Raum „Schwarze Berge“

62 m² · Länge: 9,3 m · Breite: 6,5 m · Höhe: 2,76 m

- Heller Tagungsraum mit vier großen Fenstern
- Klimatisiert
- Kühlschrank
- Deckenlichter unabhängig voneinander steuerbar

Räume „Dreistelz“, „Volkersberg“, „Arnsberg“ & „Feuerberg“ von 23 m² bis 53 m²

- Freundliche und helle Tagungs- und Gruppen-Räume mit großen Fenstern
- Klimatisiert
- Kühlschrank
- Deckenlichter unabhängig voneinander steuerbar

„König-Ludwig-Saal“

420 m² · Länge: 16,7 m · Breite: 16,7 m · Höhe: 10,0 m

- Großer, königlicher Ballsaal im Kursaalgebäude
- Königliches Ambiente
- Fest integrierte Licht- und Tontechnik

„Lola-Montez-Saal“

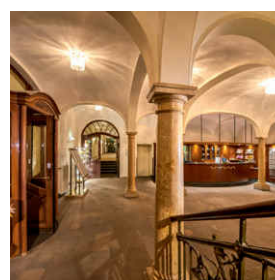
151 m² · Länge: 15,6 m · Breite: 9,7 m · Höhe: 6,0 m

- Nebensaal des König-Ludwig-Saals
- Fest integrierte Bühne
- Separater Eingang

Raum „Königsloge“

100 m² · Länge: 10,0 m · Breite: 10,0 m · Höhe: 6,8 m

- Im 1. Stock des Kursaals
- Separater Eingang



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

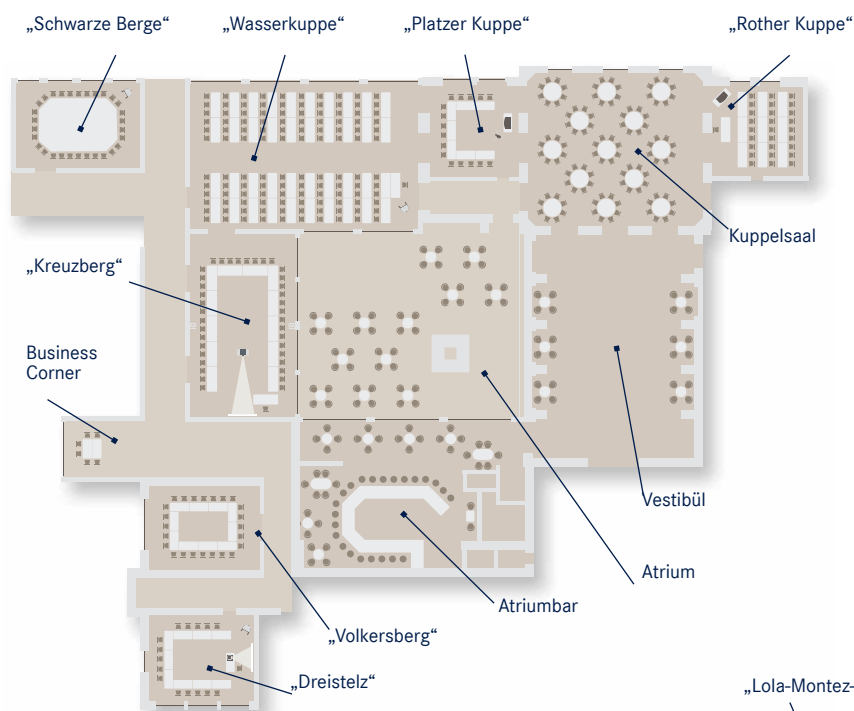
Veranstaltungsräume.

Made by

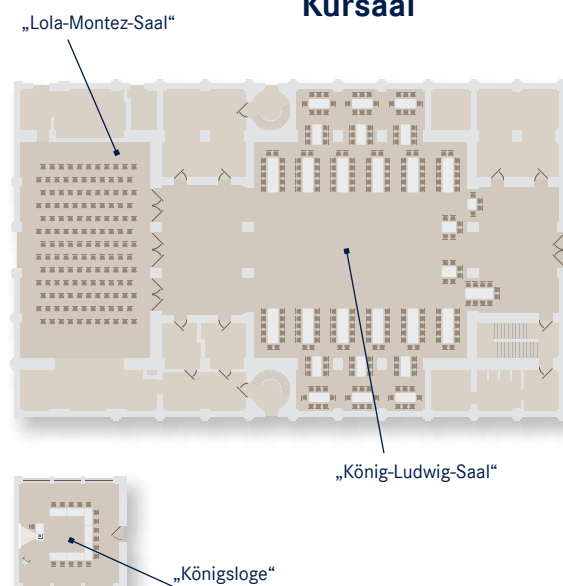
Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Parkhotel und Parkflügel



Kursaal



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

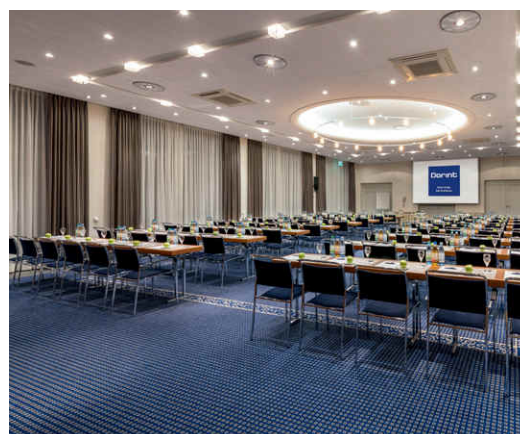
Sie werden wiederkommen.

Veranstaltungsräume.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau · Kapazitäten der Tagungsräume

Raumbezeichnung	Fläche m ²	Höhe m	Länge m	Breite m	Kino	Parlament	U-Form	Block	Bankett	Empfang	Tageslicht
König-Ludwig-Saal	420,00	10,00	16,70	16,70	270	170	70	90	180	400	✓
Lola-Montez-Saal	151,00	6,00	15,60	9,70	125	94	25	30	70	140	✓
Königsloge (1. OG)	100,00	6,80	10,00	10,00	80	50	25	30	70	90	✓
Wasserkuppe	175,00	3,70	16,50	10,60	145	109	45	60	120	160	✓
Kuppelsaal	153,00	8,00	13,30	11,50	122	91	40	53	120	140	✓
Kreuzberg	103,00	3,70	13,50	7,70	80	50	35	46	70	90	✓
Schwarze Berge	62,00	2,76	9,30	6,50	45	35	20	26	30	55	✓
Dreistelz	51,00	2,80	7,90	6,50	40	30	15	20	20	45	✓
Volkersberg	53,00	2,80	8,20	6,50	40	30	15	20	20	45	✓
Rother Kuppe	47,00	5,70	7,00	6,70	35	25	10	13	20	40	✓
Platzer Kuppe	47,00	5,70	7,00	6,70	35	25	10	13	20	40	✓
Feuerberg	32,00	3,00	6,50	4,90	16	8	10	13	10	20	✓
Arnsberg	23,00	3,00	4,00	5,70	10	4	8	8	8	15	✓

Zusätzlich zu unseren oben genannten Veranstaltungsräumen kann der Raum „Vestibül“ für kleine Gruppenarbeiten genutzt werden.

Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Tagungspauschalen.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Bad Brückenau – reich an Quellen

„Erfrischen“ Sie sich an unseren Tagungspauschalen und lassen Sie sich von unseren Tagungsräumen inspirieren.

1. Dorint Tagungspauschale

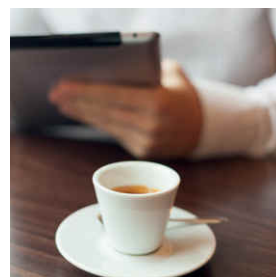
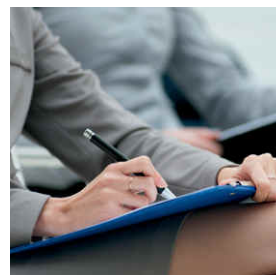
- Tagungsraum entsprechend der Personenzahl* inklusive Raummiete und Bereitstellungskosten
 - Tagungstechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 3 Pinnwände und 1 Moderatorenkoffer)*, WLAN inklusive
 - Blöcke und Stifte für die Teilnehmer
 - 2 Kaffeepausen – frisch, süß, gesund und immer mal wieder anders
 - Durchgehend süße Überraschungen an der Candy-Bar
 - Getränke unlimitiert (Apfelsaft und Bad Brückenaauer Mineralwasser)*
 - Mittagessen als 3-Gänge-Menü oder Lunch-Buffer (nach Wahl des Küchenchefs)
- pro Person/Tag **64 €****

2. Tagungspauschale „Sinnberger Quelle“

- Tagungsraum entsprechend der Personenzahl* inklusive Raummiete und Bereitstellungskosten
 - Tagungstechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 3 Pinnwände und 1 Moderatorenkoffer)*, WLAN inklusive
 - Blöcke und Stifte sowie Schreibunterlagen
 - Tagungsgetränke unlimitiert (Bionade aus Ostheim/Rhön, Bio-Säfte aus der Rhöner Kelterei „Elm“, Apfelsaftschorle, Bad Brückenaauer Mineralwasser)*
 - 1 Kaffeepause mit Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, saisonalem Obst sowie süßen und herzhaften Snacks
 - Durchgehend süße Überraschungen an der Candy-Bar
 - Mittagessen als 3-Gänge-Menü bzw. Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs (Verwendung von Bio-Produkten aus der Rhön) inkl. erfrischender und gekühlter Softdrinks
- pro Person/Tag **53 €****

* Gültig ab 10 Personen und einem Haupttagungsraum.

** Alle Preise inkl. MwSt. Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert diese ihre Gültigkeit. Stand: 04/2017.



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Tagungspauschalen.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

3. Tagungspauschale „Wernerzer Quelle“

- Tagungsraum entsprechend der Personenzahl* inklusive Raummiete und Bereitstellungskosten
- Tagungstechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 3 Pinnwände und 1 Moderatorenkoffer)*, WLAN inklusive
- Blöcke und Stifte sowie Schreibunterlagen
- Tagungsgetränke unlimitiert (Bionade aus Ostheim/Rhön, Bio-Säfte aus der Rhöner Kelterei „Elm“, Apfelsaftschorle, Bad Brückenauer Mineralwasser)*
- 1 Kaffeepause mit Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, saisonalem Obst sowie süßen und herzhaften Snacks
- Durchgehend süße Überraschungen an der Candy-Bar
- Mittagessen als 3-Gänge-Menü bzw. Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs (Verwendung von Bio-Produkten aus der Rhön) inklusive erfrischender und gekühlter Softdrinks
- Abendessen als 3-Gänge-Menü bzw. Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs (Verwendung von Bio-Produkten aus der Rhön) inklusive Bad Brückenauer Mineralwasser unlimitiert

pro Person/Tag **78 €****

4. Tagungspauschale „König-Ludwig-Quelle“

- Tagungsraum entsprechend der Personenzahl* inklusive Raummiete und Bereitstellungskosten
- Tagungstechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 3 Pinnwände und 1 Moderatorenkoffer)*, WLAN inklusive
- Blöcke und Stifte sowie Schreibunterlagen
- Tagungsgetränke unlimitiert (Bionade aus Ostheim/Rhön, Bio-Säfte aus der Rhöner Kelterei „Elm“, Apfelsaftschorle, Bad Brückenauer Mineralwasser)*
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, saisonalem Obst sowie süßen und herzhaften Snacks
- Durchgehend süße Überraschungen an der Candy-Bar
- Mittagessen als 3-Gänge-Menü bzw. Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs (Verwendung von Bio-Produkten aus der Rhön) inklusive erfrischender und gekühlter Softdrinks
- Abendessen als 3-Gänge-Menü bzw. Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs (Verwendung von Bio-Produkten aus der Rhön) inklusive Bad Brückenauer Mineralwasser unlimitiert

pro Person/Tag **88 €****

* Gültig ab 10 Personen und einem Haupttagungsraum.

**Alle Preise inkl. MwSt. Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert diese ihre Gültigkeit. Stand: 04./2017.

Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

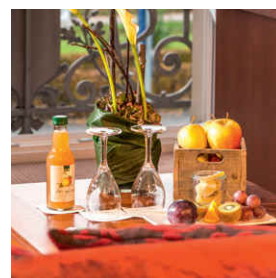
Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln



Sie werden wiederkommen.

Menü- und Buffetideen.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Liebe Rhön-Entdecker,

genießen Sie bei knisterndem Kaminfeuer ein leckeres Fondue, in einer lauen Sommernacht ein schmackhaftes Barbecue auf einer unserer Terrassen oder entdecken Sie Ihre eigenen Kochkünste bei einem Kochkurs mit unserem Küchenchef. Eine Auflistung aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene unserer Speisen halten wir selbstverständlich für Sie bereit. Fragen Sie einfach danach!

Übrigens, wussten Sie schon, ...

- dass der Demeter-Landwirt Ludwig Weber vom wunderschönen Steffeshof unsere Rhönschafe und das „Rote Höhenvieh“ - eine ursprüngliche und robuste Rinderrasse mit braunem Fell und kessem Augenaufschlag - für uns großzieht, ebenso wie „aufgeweckte“ Hirsche? Er baut das Getreide selbst an, verfügt über eine eigene Mühle und backt aus dem gewonnenen Mehl jeden Freitag unterschiedliche, köstlich duftende Holzofenbrote. Dieses Brot - außen knusprig, innen saftig - finden Sie auch auf unserem Frühstücksbuffet wieder.
- dass die glücklich aufgewachsenen Tiere vom Steffeshof in Unterleichtersbach in der Bio-Landmetzgerei Kleinhenz, ebenfalls in Unterleichtersbach, liebevoll und mit Respekt von Richard Kleinhenz und seinem Team verarbeitet werden?
- dass glückliche und freilaufende Bio-Hühner auf dem Hofgut Ritter und der Familie Derleth zu uns gehören?
- dass mehrere „Dorint Bienenvölker“ Tag für Tag Blütenpollen im Biosphärenreservat Hochrhön sammeln und unterschiedliche Honigsorten sowie Bienenwaben mit reinem, ungeschleudertem Honig kreieren? Der Bio-Imker Winfried Jordan geht den Tieren bei der Herstellung von Bienenwachskerzen gerne zur Hand.
- dass unsere Bio-Landschweine und Spanferkel ganz in der Nähe behutsam groß gezogen werden?
- dass unser Bachsaibling dem Herrn Obert aus der Rhönforellenzucht Schwarze Berge in Riedenberg ins Netz geht?
- dass wir direkt neben der produkt- und komponentenbezogenen Bio-Zertifizierung (DE-Öko-039) auch menübezogen Bio-zertifiziert sind?



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Canapés.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Für den kleinen Hunger

Die Klassiker

- Hausgebeizte oder geräucherte Lachsforelle
- Geräuchertes Bachsaibling-Filet mit Apfel- Meerrettich
- Marinierte Shrimps
- Melone mit Parmaschinken
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Verschiedene Käsesorten

pro Portion **3 €**



Die Rhöner

- Coppa vom Bio-Landschwein auf Chutney
- Beef Tatar vom Roten Höhenvieh
- Lachsforelle geräuchert oder gebeizt an Honigsenf
- Luftgetrockneter Schinken vom Bio-Landschwein auf glacierten Apfelspalten
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Schnittlauchschnitte mit Radieschen
- Bio-Käse von den Fuchshöfen aus Herbstein-Altenschlirf mit Feigensenf
- Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig

pro Portion **3 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Tagesstarter.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Als Alternative zu unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet im Restaurant bieten wir Ihnen diese kleineren Varianten an.

Weißwurstfrühstück

- Weißwürste mit süßem Senf und frisch gebackenen Minibrezeln

pro Portion **6 €**

Fränkisches Frühstück

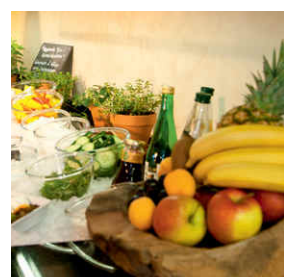
- Frisch gebackener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat

pro Portion **6 €**

Mediterranes Frühstück

- Frisch getoastete Panini mit Tomate, Mozzarella, Rucola und luftgetrocknetem rohem Schinken

pro Portion **6 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Für den Stehempfang.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Flying Buffet

Wird direkt vom Tablett angeboten. Unkompliziert – schnell – kommunikativ!

- Beef Tatar auf Brioche
- Luftgetrockneter Rhöner Bio-Schinken an Salatherzen
- Scheiben vom marinierten Ochsenschwanz mit Vinaigrette
- Gazpacho mit Chiliöl und Basilikum
- Tomaten-Cappuccino mit Flusskrebsschwanz
- „Lolli Pop“ vom Roten Höhenvieh auf Tomatensalsa und Kartoffelheu
- Tranche vom heimischen Saibling auf lauwarmem Rucola-Kartoffelsalat
- Mille-Feuille von Zander und roter Beete an Sauerrahm-Kerbelschaum
- Vegetarisch gefüllter Kartoffelcrêpe mit Sauerrahm
- Fruchtspieße in Schokolade getaucht
- Erdbeer-Tiramisù
- Lavendel-Crème brûlée

pro Person **44 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Für den Stehempfang.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Imbiss

Unkompliziert – schnell – kommunikativ!

Mediterraner Imbiss

- Romasalat nach „Caesar Art“
- Rucola in Balsamico mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen
- Insalata Caprese mit frischen Kräutern aus dem Garten
- Bruschetta-Auswahl
- Gegrilltes Gemüse
- Zucchini-cremesuppe mit Parmesan
- Minestrone
- Pasta mit Gorgonzola und Rucola
- Scaloppine von der Pute auf mediterranem Gemüse und Römische Nocken an Tomatensauce
- Tiramisù mit Früchten
- Panna Cotta Orange

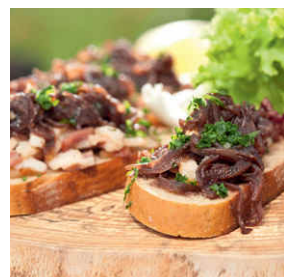
pro Person **22 €**



Rhöner Imbiss

- Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Auswahl an Rhöner Bio-Wurst und Bio-Schinken
- Geräucherte Forelle und Lachsforelle
- Tafelspitzsülze mit Vinaigrette
- Eintopf mit Kartoffeln, Karotte, Rindfleisch und Petersilie
- Kleiner Semmelkloß mit Rahmpilzen
- Lambratwürstel mit Wirsing und Bratkartoffeln
- Zanderfilet auf Blattspinat und Kartoffelstampf
- Apfelküchle mit Vanillesauce
- Fruchtgrütze der Saison

pro Person **22 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Aromatische Menüs.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Rhönmenü – mit ausgewählten Bio-Komponenten aus der Rhön

Menükomponenten für ein 4-Gänge-Menü. Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Vorspeise

- Lauwarme Tranche von der Lachsforelle an Salatspitzen mit Grüner Sauce und Schwarzbrotchips

Suppe

- Kraftbrühe vom Roten Höhenvieh mit Wurzelgemüse und Grießnocken

Hauptspeise

- Das Rhöner Schweinefilet: Gegrilltes, gefülltes Schweinefilet mit Kraut, Speck und Altfelder Käse auf Berner Rösti

oder

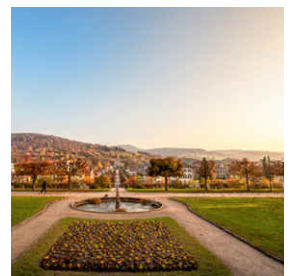
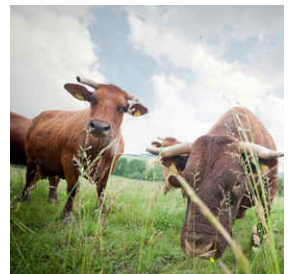
- Geräucherter Tafelspitz an Meerrettichsauce mit jahreszeitlichem Gemüse und Schnittlauchpüree

Dessert

- Variation von Rhöner Apfel und Vanille

pro Person **44 €***

* Unsere Menüs bieten wir ab 15 Personen an. Bei mehreren Hauptgängen zur Auswahl vor Ort berechnen wir pro Person 10 € Aufpreis.



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Aromatische Menüs.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Rhön-Gourmetmenü

Menükomponenten für ein 6-Gänge-Menü. Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Vorspeise

- Marinierte Scheiben vom Rhöner Hirsch an Feigen-Senf-Vinaigrette mit Cranberries, Pinienkernen, buntem Pfeffer, Wildkräutern und Vanilletomaten

oder

- Tatar vom Roten Höhenvieh mit pochiertem Ei und Grüner Sauce-Schaum

Suppe

- Kraftbrühe von der Lachsforelle mit Grießklößchen, Lachsforellentatar, geräucherter Lachsforelle, Gemüseperlen und Sahnemeerrettich

Zwischengericht

- Feldsalatschaumbrot mit confiertem Schweinebauch, Kartoffel-Espuma und Speckchips

Sorbet

- Holundersorbet mit Frankensecco

Hauptgang

- In „Beef Tea“ pochiertes Rinderfilet mit Markkruste an Korbelschaum und Gemüsenudeln

Dessert

- Orangencreme mit Blutorangengelee, Zuckerwatte, Stracciatellaparfait mit Schokoladenganache, Himbeeren und Krokantstange mit Cassisglace und Honigkresse

pro Person **81 €***

* Unsere Menüs bieten wir ab 15 Personen an. Bei mehreren Hauptgängen zur Auswahl vor Ort berechnen wir pro Person 10 € Aufpreis.

Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

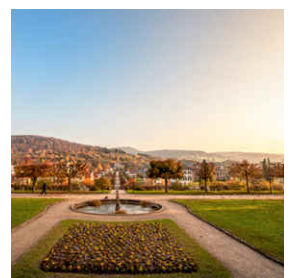
Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln



Sie werden wiederkommen.

Aromatische Menüs.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Frühlingsmenü von März bis Juni

Menükomponenten für ein 4-Gänge-Menü. Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Vorspeise

■ Flusskrebsscocktail: Gegrillte Flusskrebse, grüner Spargel, Salatspitzen, eingelegte Tomatenfilets an Tomaten-Orangen-Espuma und mariniertem Pilz-Carpaccio

oder

■ Ochschwanz-Carpaccio mit Vinaigrette und Frühlingsalaten

Suppe

■ Bärlauchsüppchen mit gebackenem Lachsforellentatar

Hauptgang

■ Brust vom Rhöner Landhähnchen mit Bärlauchfrischkäse gefüllt an Morchelrahmsauce, modernem „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelkissen

oder

■ Bärlauch-Lasagne vom Bachsaibling mit gebratenem Bachsaiblingfilet und Stangenspargel an Sauce Choron

Dessert

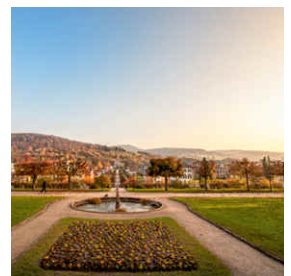
■ Erdbeer-Tiramisu an Melonen-Minzsalat

oder

■ Limettenparfait auf marinierten Erdbeeren

pro Person **43 €***

* Unsere Menüs bieten wir ab 15 Personen an. Bei mehreren Hauptgängen zur Auswahl vor Ort berechnen wir pro Person 10 € Aufpreis.



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Aromatische Menüs.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Sommermenü von Juni bis September

Menükomponenten für ein 4-Gänge-Menü. Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Vorspeise

- Sommerliche Salate mit gebackenem Ziegenkäse aus der Folie

oder

- Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse, Caprese und Vitello tonnato

Suppe

- Gazpacho Andaluz
Kalte Tomatensuppe mit Gurken und Paprika

oder

- Tomaten-Mascarpone-Suppe mit frischem Basilikum

Hauptgang

- Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und Grilltomate, gebackener Kartoffel, Sauerrahm

oder

- In Wildkräutern gebratenes Doradenfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Sorbetteller mit frischen Früchten

oder

- Orangenparfait auf Ananascarpaccio mit süßem Pesto

pro Person **43 €***

* Unsere Menüs bieten wir ab 15 Personen an. Bei mehreren Hauptgängen zur Auswahl vor Ort berechnen wir pro Person 10 € Aufpreis.

Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

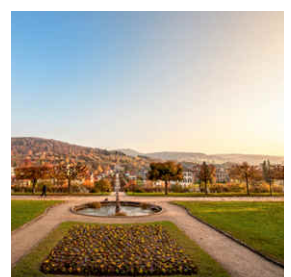
Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln



Sie werden wiederkommen.

Aromatische Menüs.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Herbstmenü von September bis Dezember

Menükomponenten für ein 4-Gänge-Menü. Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Vorspeise

- Herbstlicher Salat mit geräucherter Rhöner Lachsforelle, Kartoffelrösti und Apfelmeerrettich

oder

- Feldsalat in Kartoffeldressing mit hausgemachtem Hirschschinken und glacierten Cranberries

Suppe

- Aufgeschäumtes Kürbissüppchen mit Croûtons

oder

- Räucherforellensüppchen mit Meerrettichklößchen

Hauptgang

- Barbarie Entenbrust an Orangen-Balsamicojus mit Wirsinggemüse und Macairekartoffeln

oder

- Kabeljaufilet mit einer Nusskruste an Senfsauce, Gurkengemüse und Butterkartoffeln

Dessert

- Apfeltartelette mit weißem Schokoladeneis

oder

- Dessertvariation mit Apfel und Birne

pro Person **44 €***

* Unsere Menüs bieten wir ab 15 Personen an. Bei mehreren Hauptgängen zur Auswahl vor Ort berechnen wir pro Person 10 € Aufpreis.

Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

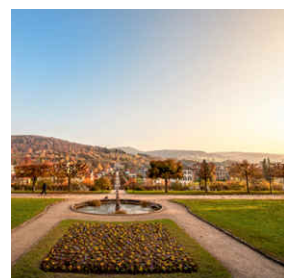
Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln



Sie werden wiederkommen.

Aromatische Menüs.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Wintermenü von Dezember bis März

Menükomponenten für ein 4-Gänge-Menü. Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Vorspeise

- Gratinierte Jakobsmuschel an winterlichem Salat in Chili-Ingwer-Dressing

oder

- Gratiniertes Ziegenkäse unter der Walnussskruste mit Thymian-Honig-Glace, winterlichen Salatspitzen und Ziegenschinken

Suppe

- Morchelrahmsüppchen mit frittierten Rosenkohlblättern

oder

- Weißes Tomatensüppchen mit Kräuterkartoffelchips und Basilikumpesto

Hauptgang

- Gespickter heimischer Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit Rotkohlstrudel und Zwetschgenknödel

oder

- Sezungenröllchen an Safransauce mit Blattspinat und Tomatenrisotto

Dessert

- Birnentarte mit Kürbis-Zimteis und weißem Schokocrunch

oder

- Pralinenparfait an Mandarinensalat im Zimthörnchen und Mascarpone-Eierlikör-Mousse

pro Person **44 €***

* Unsere Menüs bieten wir ab 15 Personen an. Bei mehreren Hauptgängen zur Auswahl vor Ort berechnen wir pro Person 10 € Aufpreis.

Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

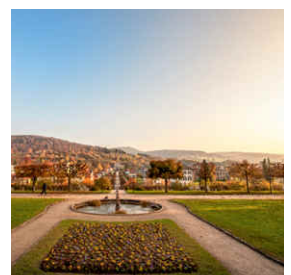
Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln



Sie werden wiederkommen.

Liebevolle Buffets.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

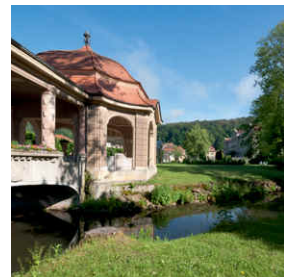
Wellness-Buffet

Unsere Buffets bieten wir ab 35 Personen an.

Ernährungsphysiologisch besonders wertvoll unter Verwendung pflanzlicher, ungesättigter Fettsäuren. Schmecken Sie die Leichtigkeit:

- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Fetakäsesalat mit Orangen und Walnüssen
- Putensalat mit Joghurtdressing, Apfel und Sellerie
- Rucolasalat an Walnussdressing mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Caesar's Salad mit Shrimps
- Melonenvariation mit Serranoschinken
- Gegrilltes Gemüse
- Leichte Tomatensuppe mit Sesam-Brokkoli
- Poulardenbrust mit Kräutern gedämpft an Frischkäsesauce
- In Heu gegartes Roastbeef mit Bratenjus
- Gegrillter Red Snapper auf Gurkengemüse
- Basilikum-Gemüse-Gnocchi an würziger Tomatensauce
- Gemüsereis mit gedünstetem Brokkoli an Tomaten-Mandel-Pesto
- Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand
- Lauchnudeln mit Zucchini-Gemüse
- Mango-Joghurtcreme, Limonen-Joghurtmousse, Orangen-Buttermilch-Terrine, aufgeschnittene Früchte und Beerengrütze

pro Person **42 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Liebevolle Buffets.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Rhön-Buffer

Unsere Buffets bieten wir ab 35 Personen an.

Mit ausgewählten Produkten von heimischen Höfen sowie Bio-Produkten aus der Rhön: Fränkisches Gelbvieh, Rotes Höhenvieh, Schwein, Lamm, Wurst und Käse sowie Kartoffeln, Eier und Butter sind Bio-Komponenten.

- Gebeizte und geräucherte Rhöner Lachsforelle und geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich
- Rhöner Schinken- und Wurstspezialitäten mit herzhaften Beilagen
- Tafelspitzsülze in Zwiebel-Kräuter-Vinaigrette
- Verschiedene angemachte Salate, Rohkostsalat und gemischter Blattsalat mit Kartoffeldressing, Schmand- und Apfelessig-Dressing
- Grießnockerlsuppe
- Aufgeschäumte Kräuterrahmsuppe mit Kräutern aus dem Schlossgarten
- Kreuzbergbier-Braten mit Rahmwirsing und Semmelknödeln
- Gedünstete Rhöner Lachsforelle auf feinem Gemüsebett und breiten Nudeln
- Spanferkel, frisch aus dem Ofen mit Schnippelbohnen und Bratkartoffeln
- Live-Front-Cooking: Lamm-Wirsing-Pfanne
- Dessertbuffet mit verschiedenen Leckereien je nach Saison
- Rhöner Käseauswahl mit Bauernbrot, Brez'n und Salzstangen

pro Person **37 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Liebevolle Buffets.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Casino Royale

Unsere Buffets bieten wir ab einer Personenanzahl von 35 an.

Besuchen Sie kulinarisch die Schauplätze aus dem gleichnamigen James-Bond-Film und seien Sie zu Gast in Venedig, Montenegro und auf den Bahamas.

- Rücken-Hochrippen vom Rind und Kalb
- Fisch kombiniert mit Krustentieren und Schalentieren
- Feinkostsalate, Rucola mit Balsamicozwiebeln und Parmesan, Vitello tonnato, Papayasalat
- Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust, Meeresfrüchtesalat, Caprese, Salatmischungen
- Antipasti misti
- Involtini an Barolojus, gefüllte Zucchinischiffchen und Gnocchi
- Kleine Rinderfilets an roter Zwiebelsauce, Pfefferaprikosen und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
- Aus dem Wok: Butterfischwürfel, knackiges Gemüse, kreolischer Reis, gegrillte Ananas
- Vom Grill: Balkanspieße mit Djuvecreis
- Eisbombe, Tiramisu im Glas, süße Strückli, Crème brûlée mit Kokosnuss, Brownies, Schokoladenfondue mit Obstspiegel
- Live-Front-Cooking: Crêpes Suzettes

pro Person **58 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Liebevolle Buffets.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Dolce Vita

Unsere Buffets bieten wir ab einer Personenanzahl von 35 an.

Schmecken Sie die mediterrane Vielfalt.

- Bruschetta-Auswahl
- Insalata Caprese – Tomaten & Mozzarella
- Insalata Tonno – Thunfischsalat
- Prosciutto di Parma con Melone – Melone mit Parmaschinken
- Antipasti di Mare – Meeresfrüchtesalat
- Antipasti misti
- Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Insalata verde – Grüner Salat
- Insalata di Pomodori – Tomatensalat
- Minestrone – Gemüsesuppe
- Zuppa di Cipolle – Zwiebelsuppe
- Pasta nach Ihren Wünschen live zubereitet (Front-Cooking)
- Gegrillter Wolfsbarsch auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Scaloppine – kleine Kalbsschnitzel auf Blattspinat, Kerbeltagliatelle, glacierten Kirschtomaten und Madeirajus
- Tiramisu
- Panna Cotta
- Gelati misti
- Amaretto-Himbeercreme
- Zitronentarte mit Frischkäse

pro Person **36 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Liebevolle Buffets.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Grill-Bufferet

**Unsere Buffets bieten wir ab einer Teilnehmerzahl von 35 Personen an.
Hier grillen unsere Köche live für Sie!**

Genießen Sie im Herzen der Natur Spezialitäten vom Holzfeuer unter freiem Himmel. Nur in den Sommermonaten möglich.

Unsere Vorschläge (bitte wählen Sie 6 Bestandteile aus):

- Steaks vom Bio-Landschwein
- Marinierte Lammkoteletts
- Rib-Eye-Steaks
- Spare Ribs
- Fleischspieße
- Putensteaks
- Rhönfilou (Rindsbratwurst)
- Lammbratwurst nach eigener Rezeptur
- Ćevapčići
- Butterfisch mit frischen Kräutern, in der Folie gegart
- Burgerstation

Dazu servieren wir:

- Auswahl an Antipasti mit Ciabatta
- Knackiges Salatbuffet
- Verschiedene Barbecue-Saucen
- Schafskäse in Folie gegrillt
- Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand
- Gegrillte Maiskolben
- Gemüse-Spieße
- Frisches, aufgeschnittenes Obst
- Panna Cotta Orange
- Gegrillte Ananas mit Rum
- Geschmorte Nektarine oder Pfirsich
- Bananen-Schokomousse mit weißem Crunch

pro Person **39 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Liebevolle Buffets.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Around the World

Unsere Buffets bieten wir ab 35 Personen an.

Genießen Sie die Aromen verschiedener Nationen.
Unsere Köche kochen live für Sie an vier Stationen!

Italien

- Antipasti misti
- Insalata Caprese
- Pasta live zubereitet: Penne arrabiatta, Tagliatelle in Gorgonzola mit glacierten Birnenspalten, Agnolotti al olio mit Mascarpone gefüllt
- Tiramisu

Rhön

- Wildschinken an Feldsalat
- Geräucherte und gebeizte Lachsforelle
- Lamm-Wirsing-Pfanne
- Apfeltartes an Vanilleschaum

Asien

- Sushi, Butterfischwürfel mit Asiagemüse aus dem Wok
- Duftreis
- Limonen-Chili-Mousse

USA

- Knackiges Salatbuffet mit Maisbrot
- Roastbeef, rosa am Stück gegrillt
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
- Kürbisgemüse
- Pecanusstorte

pro Person **46 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland
Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425
info.badbrueckenau@dorint.com
dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Liebevolle Buffets.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Oktoberfest

Unsere Buffets bieten wir ab 35 Personen an.

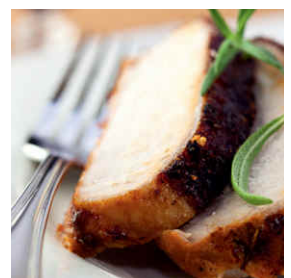
Genießen Sie zünftige, bayerische Klassiker auch außerhalb der Wieszeit.

- Auswahl an Bayerischen Tapas: Obatzter, angemachter Romadur, Wurstsalat, Räucherforellentatar, Miniweißwurst, Schweineschmalz, Schnittlauchbutter, Minibrezeln
- Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressing
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Krautsalat
- Suppen
- Leberknödelsuppe
- Kaspressknödelsuppe
- Gegrilltes Spanferkel
- Grillhendl
- Halbe Schweinshaxen
- Entenkeulen

Dazu servieren wir:

- Kleine Kartoffel- und Semmelklöße
- Bratkartoffeln
- Rotkohl
- Bayerisch Kraut (Weißkraut)
- Rahmschwammerl
- Apfel- und Topfenstrudel
- Fruchtgrütze
- Vanillesauce
- Bayerisch Creme
- Kaiserschmarrn

pro Person **36 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.

Küchen-Events.

Made by

Dorint

Resort & Spa
Bad Brückenau

Kochkurs

Genießen Sie aktive Stunden mit unserer Herdbrigade rund um Küchenchef Thomas König und Souschef Rene Schüssler. Mit ausgewählten, saisonalen Produkten und Bio-Produkten, überwiegend aus dem Naturreservat Rhön, lassen sich vielerlei Leckereien gemeinsam zaubern.

■ Aufpreis auf das ausgewählte Menü pro Person **40 €**

■ **Kochcoaching ab 14 Personen:**
Zubereitung von Speisen an verschiedenen Stationen
mit Verkostung pro Person **45 €**



Fondue – in gemütlicher Runde genießen!

Wählen Sie zwischen Käse- oder Fleischfondue:

■ Käsefondue aus Greyerzer, Appenzeller und heimischem Bio-Käse

oder

■ Fleischfondue in Fett oder Brühe aus Rinder-, Schweine-, Putenfiletwürfeln
■ verschiedene Dips und Saucen, Senfrüchte, Mixed Pickles
(gemischtes Eingelegtes) und rote Zwiebeln

Dazu servieren wir:

- Rohkostsalatbuffet
- Antipasti misti
- Verschiedene Brotsorten
- Jahreszeitliches Dessertbuffet

pro Person **39 €**



Dorint · Resort & Spa · Bad Brückenau

Heinrich-von-Bibra-Straße 13 · 97769 Bad Brückenau · Deutschland

Tel.: +49 9741 85-0 · Fax: +49 9741 85-425

info.badbrueckenau@dorint.com

dorint.com/bad-brueckenau

Ein Angebot der Neue Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Sie werden wiederkommen.