



Hotel Magnetberg

Baden-Baden

Buffet- & Menüvorschläge



Das Hotel Magnetberg - Ihre „Location“ direkt in Baden-Baden

Sehr geehrter Veranstalter,

wir freuen uns über Ihr Interesse am Hotel Magnetberg, Baden-Baden. Auf den kommenden Seiten informieren wir Sie über unsere verschiedenen Veranstaltungsangebote. Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen.

Das finden Sie nur im **Hotel Magnetberg**, Baden-Baden

Der Anreiz eines persönlich geführten Stadthotels mit mondäner Einrichtung inmitten Baden-Badens. Großzügiger Konferenzbereich mit eigenem Zugang zur Terrasse mit einzigartigem Rundblick über Baden-Baden.

In Laufdistanz zur Innenstadt mit Theater, Therme und Festspielhaus.....

Unmittelbare Nähe zur Kneipen-, Pub-, Diskothek- und Entertainment - Szene in Baden-Baden.

Zimmerkapazitäten

76 Zimmer davon 42 mit Balkon

30 Einzelzimmer

46 Doppelzimmer

insgesamt 20 rollstuhlfreundliche Zimmer

Alle Zimmer sind mit Dusche oder Bad, Radio, Telefon, Kabel TV und Zimmersafe ausgestattet

Alle Zimmer sind barrierefrei zu erreichen

Gastronomische Bereiche

Restaurant mit 140 Sitzplätzen

Panoramacafe mit 100 Sitzplätzen

Hoteleigene & Öffentliche Parkplätze

30 Stellplätze auf dem hoteleigenen Hof

28 Plätze in der hoteleigenen Tiefgarage



Ansprechpartner & Informationsaustausch

Unser Team von Veranstaltungskordinatoren berät Sie bei allen Fragen zu der Umsetzung Ihrer Veranstaltung. Sie erreichen uns aber auch außerhalb der Dienstzeiten über unsere Homepage. Unter www.hotel-magnetberg.de können Sie entweder eine unverbindliche Anfrage starten oder uns Ihre ganz konkreten Veranstaltungsdaten mitteilen. Darüber hinaus garantieren wir, dass ein individuell erstelltes Angebot Sie innerhalb von 48 Stunden erreicht.

Beratung aus kompetenter Hand	Durchwahl	e-mail	
Andreas Cordier	Geschäftsführer	100	direktion@hotel-magnetberg.de
Petra Schädel	Verkauf	442	verkauf@hotel-magnetberg.de
Sylvia Backes	Empfang	441	info@hotel-magnetberg.de
Olga Sakhno	Empfang	441	info@hotel-magnetberg.de

Die aufgeführten Menüs gelten als Vorschläge und geben nur einen kleinen Einblick in die Variationsvielfalt unserer regionalen und internationalen Spezialitäten.

Buffets sind buchbar ab 30 Personen. Menüs gelten auf Vorbestellung.



Buffetvorschlag N° 1

39,00 € pro Person

Fischterrine mit Joghurt und Kräutern
Marinierter Schweinelachs im Ganzen gegart an Frucht Chutney
Rinderkraftbrühe
Blattsalat mit zweierlei Dressing
Baguette und Butter

Gebratene Putenschnitzel auf Tomatenragout
Paella mit Meeresfrüchten
Buntes Gemüse
Butternudeln

Nougat Mousse
Creme Brüllée

Buffetvorschlag N° 2

46,00 € pro Person

Vitello Pollo – Im Ganzen gebratene Putenbrust in Thunfischsauce
Tomate—Mozzarella mit Basilikum Pesto mariniert
Gefüllte Zucchinihäppchen
Minestrone
Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten, Blattsalaten und Dressing
Baguette und Butter

Saltimbocca vom Kalbsrücken an Madeirasauce
Gebratenes Doraden Filet in Kräuterbutter
Penne in Gorgonzolasauce
Mediterranes Schmorgemüse
Gnocchi mit Kräutern und Trüffelöl
Rosmarinkartoffeln

Creme Catalan
Tiramisu
Profiteroles in Schokoladencreme



Buffetvorschlag N° 3

58,00 € pro Person

Marinierter Bibbeleskös'
Geräuchertes Forellenfilet an Honig-Senfsauce
Schwarzwälder Schinkenplatte
Pasteten Variation
Kartoffelsuppe mit Kirschwasser
Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten, Blattsalaten und Dressing
Baguette und Butter

Kalbsrahmbraten mit Pilzragout
Schweinefilet an Pommery Senfsauce
Gebratenes Saiblingsfilet auf Blattspinat an Rieslingsauce
Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelze in Gemüsebrühe
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Gemüse der Saison

Eis-Variation
Schwarzwälder Kirsch-Quarkcreme
Mousse au chocolate
Gebackene Apfelküchle mit Vanillesauce



Zu ganz später Stunde

Leckereien um Mitternacht

Feurige Gulaschsuppe
mit Baguette

€ 6,50 pro Person

Kleines Käse-Büffet
mit ofenwarmen Brot und Butter

€ 8,50 pro Person

Mitternachtsbuffet

30,00 € pro Person

Feurige Gulaschsuppe
italienischer Landschinken
kleine Fleisch/Geflügelspieße
hausgebeizter Lachs mit Honigdillsenfauce
Käseauswahl

M
I
T
T
E
R
N
A
C
H
T



Menüvorschlag N° 1

39,00 € pro Person

Bunter Salatteller der Saison in Kräuterdressing

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen und Eierstich

Gebratenes Buntbarschfilet an Rieslingsauce
mit Mandelbrokkoli und feine Nudeln

Nougatmousse mit Orangensalat

Menüvorschlag N° 2

39,00 € pro Person

Bunter Salatteller der Saison in Kräuterdressing

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen und Eierstich

Kalbsrahmbraten in Pilzragout
mit Gemüse der Saison und Butterspätzle mit Muskatbröseln

Schwarzwaldparfait an Kirschsauce

Menüvorschlag N° 3

44,00 € pro Person

Garnelen-Avocadococktail mit Weißbrot

Pilzrahmsuppe mit Sherry und Kracherle

Schweinefilet in Pommery-Senfauce
mit Mandelbrokkoli und Bubespitzle

Ananas-Carpaccio mit Vanilleeis und Kirschen



M
E
N
Ü
V
O
R
S
C
H
L
Ä
G
E

Menüvorschlag N° 4

50,000 € pro Person

Salatblume in Cassisdressing
mit rosa gebratener Entenbrust

Tomatenkraftbrühe
mit Quarkklößchen

Kalbbrücken am Stück rosa gebraten an Morchelrahmsauce
mit Gemüsebukett und Kartoffelgratin

Kleine Desservariation „Magnetberg“
Spanische Mandelschnitte, Crème Brûlée, Cassisorbet

Menüvorschlag N° 5

64,00 € pro Person

Schwarzwälder Vorspeiseteller
Bibbeleskäs, Geräuchertes Forellenfilet, Schwarzwälder Schinken, Wildpastete

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange

Gebratenes Lachsfilet im Blätterteig an Rieslingsauce

Rosa gebratenes Rinderfilet im Speckmantel an Portweinsauce
mit Gemüsebukett und getrüffeltem Kartoffelgratin

Dessertvariation „Magnetberg“
Spanische Mandelschnitte, Crème Brûlée, Cassisorbet und Mousse au chocolate



Leckereien zu Empfängen

Canapées:

Wacholderschinken	€ 2,50
Brie	€ 2,90
Geflügel	€ 2,90
Schwarzwälder Schinken	€ 3,20
Lachs	€ 3,30
Geräuchertes Forellenfilet	€ 3,30
Rosa gebratenes Roastbeef	€ 3,30

Löffeltapas:

Datteln im Speckmantel auf Feigendip	€ 2,50
Matjestatar nach Hausfrauen Art	€ 2,90
Poulardenbrust mit Currydip und Früchten	€ 3,30
Gebratene Scampi mit gebratener Mango und Ananas	€ 4,00
Räucherlachs an Meerrettichsauce mit Dill, Kaviar und Wachtelei	€ 4,30

Wraps:

Mozzarella, Tomaten, Eisbergsalat	€ 3,00
Schinkencreme mit gekochtem Ei, Eisbergsalat	€ 3,00
Thunfisch, Zwiebeln, Eisbergsalat	€ 3,30
Putenbrust, Paprika, Honigsauce, Rucola	€ 3,50
Geräucherter Lachs, Dill-Senfsauce, Rucola	€ 3,70

Im Glas:

Mini Frikadelle auf Kartoffelsalat	€ 3,00
Gemüseravioli auf Tomatenragout	€ 3,50
Teriyaki-Geflügelspieße, Fruchtchutney	€ 3,70
Gebackene Garnele im Kartoffelmantel auf Süß-Sauer Dip	€ 3,70
Cous-Cous Salat mit Gemüse und geräuchertem Heilbutt	€ 4,00

Weitere Leckereien:

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum	€ 2,50
Käsecreme auf Pumpernickel	€ 2,50
Pastetenvariation an Waldorfsalat	€ 3,30
Focaccia-Sandwich mit Frischkäse und Rucola	€ 3,50
Quiche Lorraine	€ 4,00



E
M
P
F
Ä
N
G
E

Gedankenstütze

Für die Ausführung Ihrer Veranstaltung müssen Sie sich eine Menge kleiner Details merken. Diese Gedankenstütze hilft Ihnen dabei, die einzelnen Punkte festzulegen

Datum, Uhrzeit und Zeitablauf	C
Garderobe	C
Räumlichkeit, Tisch- & Bestuhlungsform, Dekoration	C
Einlasskontrolle, Security	C
Technik, Utensilien am Platz, Infomaterial	C
Ansprechpartner im Veranstaltungsbüro	C
Musik, Rahmenprogramm, Reden, Tanzfläche	C
Servicemitarbeiter vor Ort	C
Tisch- & Menükarten, Gästeliste, Platzierung	C
Frühstücksbüffet, Frühstücksempfang	C
Gästebuch & Geschenktisch, Fotograf	C
Tagungspausen morgens & nachmittags	C
Zimmerreservierung, Gastgeschenke	C
Imbisse, Canapées oder Fingerfood	C
Ausschilderung	C
Menü oder Büffet	C
Parkraum am und rund um das Hotel	C
Thematische Speisevariationen	C
Rechnungsadresse, Zeichnungsberechtigter	C
Aperitif	C
Zeitpunkt für letzte Personenzahlangabe	C
Getränke	C
Zeitpunkt für kostenfreie Stornierung	C
Kaffee, Spirituosen & Tabakwaren	C
Rechnung - Bezahlung	C



Tischdekorationen

