



2024

Bankett- & Veranstaltungsmappe



Erlebnisrestaurant SpielLUST
im Sonneberger Hauptbahnhof
Bahnhofsplatz 3
96515 Sonneberg

t. 03675 4257949
e. kontakt@spiellust-sonneberg.de



Canapé & dekorative Häppchen

Für Ihren Empfang oder für den leckeren Snack zwischendurch bieten wir folgendes Fingerfood an (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Canapé der klassische „Starter“ belegt mit:	je Stück
Hausmacher Salami und Gewürzgurken	2,50 €
Gekochter Schinken mit Gurke und Tomate	2,70 €
Serrano-Schinken und Parmesan	2,90 €
Mailänder-Salami und Oliven	2,90 €
Räucherlachs mit Honig- Senfsauce	3,20 €
Weichkäse mit Nüssen und Trauben	2,90 €
Schnittkäse mit Nüssen und Trauben	2,70 €
Kräuter-Frischkäse und Radieschen	2,50 €
Fingerfood (Kalt):	
Tomate-Mozzarella am Spieß mit Pesto	3,20 €
Wrap gefüllt mit Lachs und Honig-Senfsauce	3,90 €
Wrap gefüllt mit Schinken und Käse	3,50 €
Wrap gefüllt mit gegrilltem Huhn und Grana Padano	3,90 €
Fingerfood (warm):	
Bratwurst am Spieß mit Kraut im Gläschen	3,50 €
Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat im Gläschen	3,90 €
Flying Flammkuchen - in kleine Stücke geschnitten	je Flammkuchen
Elsässer Art	10,20 €
Vier Käse	10,20 €
Suppen	
Deftige Kartoffelsuppe mit Schnittlauch	5,90 €
Kraftbrühe mit Flädle und Gemüse	5,90 €



Herzlich Willkommen im Erlebnisrestaurant SpiellUST

Gerne sind wir Ihr Ansprechpartner und Gastgeber für Ihre Feierlichkeit, Firmenveranstaltung oder Tagung.

Gerne bieten wir unsere Buffets ab einer Personenzahl von 20 Personen an, sollte Ihre Gästeanzahl unter 20 Personen liegen, behalten wir es uns vor die Mindestzahl von 20 Personen in Rechnung zu stellen.

Für kleine Gästegruppen bis 10 Personen können Sie gerne aus unsere Standardkarte wählen. Sollte eine Vorabauswahl möglich sein, würden wir uns sehr darüber freuen – bitte beachten Sie die eventuell anfallende Wartezeit, sollte keine Vorabauswahl möglich sein.

Sollten Sie mehr als 10 Personen sein können wir Ihnen bis maximal 30 Personen anbieten aus einer kleine Auswahlkarte zu wählen. Gerne finden Sie im Anhang ein Beispiel der Auswahlkarte, welche wir aber auch gerne auf die Geschmäcker der Gäste anpassen.

Unsere Öffnungszeiten sind von Dienstag – Samstag zwischen 08:30 – 15:30 Uhr. Außerhalb dieser Öffnungszeiten sind wir gerne auf Anfrage für Ihre Feierlichkeit geöffnet. Hier fällt eine Raummiete von 80,00 € für Veranstaltungen bis Mitternacht an. Nach Mitternacht, wird jede angebrochene Stunde mit 30,00 € berechnet.

Schauen Sie sich gerne unsere Vorschläge an und lassen sich inspirieren. Nach vorheriger Absprache können wir auch individuelle Buffets oder Menüs anbieten. Sprechen Sie uns gerne an!

Wir freuen uns darauf Ihr Gastgeber zu sein!

Ihr Team des Erlebnisrestaurant SpiellUST in Sonneberg



Auswahlkarte - Beispiel

Hauptgänge

Thüringer Rostbrätl mit Kartoffelsalat	11,50 €
Currywurst mit fruchtiger Currysauce, rotem Currypulver mit Pommes	11,10 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelsalat	10,60 €
Caesar Salat bunter Salat gegrilltes Huhn Tomate Grana Padano Gurke Croutons Körner Paprika	13,90 €
Flammkuchen Elsässer Art Speck Zwiebel Crème Fraiche Frühlingszwiebel	10,20 €
Pizza Mozzarella Mini-Mozzarella kleine Tomaten Pesto-Verde	11,00 €

Desserts

Pfannkuchen mit Zimt & Zucker	5,50 €
Vanille-Eis mit heißen Beeren und Sahne	6,50 €



"Antipasti"

Eingelegtes Gemüse mit mediterranen Kräutern

Parmaschinken und Mailändersalami mit Oliven und Parmesanhobel

Italienischer Salat mit Honig-Senf-Dressing, dazu Toppings:
Schinken, Käse, Thunfisch, Tomate, Gurke, Ei



Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Butter geschwenkt
mit geschmolzenen Tomaten

Zanderfilet mit Zitrone und Weißweinsauce, dazu Reis

Gegrillte Hähnchenbrust mit Rosmarin, Tymian und Knoblauch,
dazu Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Klassisches Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeersauce

zum Preis von 36,90 EUR pro Person



Buffet No. 2

Kraftbrühe mit Flädle und Gemüse

Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing,
Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kerne und Croutons als Toppings,
dazu Baguette



Schweinebraten in Dunkelbiersoße,
dazu Sauerkraut und Kartoffel-Klöße oder Serviettenkloß

Gegrilltes Lachsfilet
auf cremigem Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln



Dunkle Mousse au Chocolat mit Früchten garniert

Himbeer-Frischkäsecreme mit Crispearls

zum Preis von 35,90 EUR pro Person



Buffet No. 3

Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing,
Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kerne und Croutons als Toppings, dazu Baguette

Auswahl an Schinken, Salami und Aufschnitt-Wurst auf Platten serviert

Auswahl an verschiedenen Käsesorten auf Platten serviert
mit Weintrauben und Walnüssen

Geräucherte Knacker

Obazda mit roten Zwiebeln und Salzstangen

Tomate-Mozzarella auf Platten serviert mit Basilikum

ingelegte Mixed Pickles, Gewürzgurken & Radieschen

Zweierlei Butter & Kräuter-Frischkäse

Brotkorb mit 2 verschiedenen Brotsorten und Brezen

zum Preis von 23,90 EUR pro Person



Buffet No. 4

Deftige Kartoffelsuppe mit Schnittlauch

Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing,
Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kerne und Croutons als Toppings,
dazu Baguette



Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce,
dazu buntes Gemüse und Spätzle

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Tomatensauce,
dazu Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Spinatknödel auf Ratatouille-Gemüse mit Parmesanobel



Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce

Quarkcreme mit Apfelragout

zum Preis von 39,20 EUR pro Person



Kaffee & Kuchen

Kaffee können wir Ihnen durch das Servicepersonal servieren und auf den Tischen eingestellt. Dieser wird nach Verbrauch berechnet (pro Kanne 14,50 EUR), Kaffeespezialitäten und Tee servieren wir optional à la carte.

Ebenso können wir Ihnen eine Auswahl an Kuchen und Torten anbieten. Die Abrechnung erfolgt pro bestelltes Stück.

Stück Torte: 4,10 €

Stück Blechkuchen: 3,40 €

Gerne dürfen Sie auch Ihre eigenen Kuchen und Torten mitbringen, in diesem Fall berechnen wir pro Person ein Gabelgeld von 4,50 €.

Frühstücksbuffet

Gerne können Sie auch Ihre Feierlichkeit mit einem Frühstücksbuffet starten. Hierzu können Sie gerne aus unsere Standardkarte die gewünschten Frühstücke wählen, welche wir Ihnen dann in Form eines Buffets zur Selbstbedienung zusammenstellen. Diese Form des Frühstücks bieten wir Ihnen gerne ab 20 Personen an.

Für kleine Gästegruppen bis maximal 20 Personen können Sie gerne das Frühstück pro Person wählen. Hier bitten wir um eine Vorbestellung der gewünschten Frühstücke.



Raummiete

Sie planen zum Beispiel eine Versammlung oder möchten einen separaten Raum für eine kleine Besprechung mieten ohne verköstigt zu werden?

Gerne bieten wir Ihnen unseren Veranstaltungsraum „Cuno-Hoffmeister“ an.

Raummiete für bis zu 4 Stunden:
50,00 € pro Tag

Raummiete für bis zu 8 Stunden oder
für Veranstaltungen außerhalb der regulären Öffnungszeiten:
80,00 € pro Tag

Tagungen und Seminare

Tagungspauschale „Basic“

- ✓ Tagungsverpflegung
(Kaffee, Tee, Obstkorb und Müsliriegel)
Getränke stehen für die gesamte Tagungsdauer zur Verfügung
- ✓ Mittagessen 2-Gang-Menü
- ✓ Raummiete

Pro Person und Tag: **28,40 €**

Tagungspauschale „Klassik“

- ✓ Tagungsverpflegung
(Kaffee, Tee, Obstkorb und Müsliriegel)
Getränke stehen für die gesamte Tagungsdauer zur Verfügung
- ✓ Kaffeepause am Nachmittag mit einer Auswahl von Blechkuchen
- ✓ Mittagessen 2-Gang-Menü
- ✓ Raummiete

Pro Person und Tag: **32,90 €**



Zwischen diesen beiden 2-Gang-Tagungsmenüs können Sie wählen:

Menü 1 mit Vorspeise:

Gemischter Salat mit Gurken, Tomate, Paprika
angemacht mit Honig-Senf-Sauce



Thüringer Rostbrätl mit Schmorzwiebeln,
dazu Kartoffelsalat

oder

Currywurst mit fruchtiger Currysauce,
rotem Currypulver und Pommes

oder

Ceasar Salat
Bunter Salat mit gegrilltem Hühnchen, Grana Padano,
Tomate, Gurke, Paprika, Croutons und Körnern

oder

Flammkuchen 4 Käse
mit Blauschimmelkäse, Emmentaler,
Cheddar, Mozzarella und Crème Fraiche



Menü 2 mit Nachspeise:

1 Paar Sonneberger Bratwürste
mit Kraut und Brot

oder

Salomon Salat
Bunter Salat mit Räucherlachs, Tomate, Limetten, Gurke,
Paprika, Sour Creme, Croutons und Körnern

oder

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schwein mit Pommes

oder

Pizza Mozzarella
mit Mini-Mozzarella, kleine Tomaten und Pesto-Verde



Vanilleeis mit heißen Waldbeeren

oder

Pfannkuchen mit Zimt & Zucker