



SHERATON
Carlton Hotel Nuernberg

– since 1939 –



Menue- und Buffetempfehlungen 2021/2022

Sheraton Carlton Nürnberg

Eilgutstraße 15 · 90443 Nürnberg · Telefon +49 911 2003-0 · Fax +49 911 2003-115
www.carlton-nuernberg.de · info@carlton-nuernberg.de

Allgemeine Hinweise, Geschäftsbedingungen

Verehrter Kunde, lieber Gast,

unser Küchenchef Thomas Schmidt hat mit seinem Team eine Reihe von Menues für Sie zusammengestellt, die unserem fränkischen aber auch internationalem Geschmack entsprechen. Gleichzeitig orientieren wir uns an geschäftlichen, festlichen oder zwanglosen ländlichen Anlässen.

Für Ihre Betreuung sind Christian Schreg und Philipp Struss mit unserem Service-Team verantwortlich. Wir werden Ihnen den verantwortlichen Servicemitarbeiter zu Beginn Ihrer Veranstaltung gerne vorstellen. Bitte wenden Sie sich bei eventuellen Fragen grundsätzlich an diesen Mitarbeiter.

Unsere Bankettabteilung, Frau Trang Nguyen-Huyen (Tel. 0911 2003-846), sowie Frau Victoria Pabst (Tel. 0911 2003-808) helfen Ihnen gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung und der Detailabsprache.

Geschlossene Menues oder Buffets erfordern eine personenzahlmäßige Festlegung – bis 48 Stunden vor der Veranstaltung. Die uns verbindlich genannte Personenzahl ist dann Berechnungsgrundlage.

Übliche Servicezeiträume für Speisen: mittags 12.00–14.30 h, abends 18.00–22.00 h.

Tanzflächen: soweit unsere Banketträume mit Teppichböden ausgestattet sind, kann eine Parkett-Tanzfläche aufgelegt werden. Der Quadratmeterpreis inklusive Auf- und Abbau liegt bei € 5,-. Je nach Raum empfehlen sich 15–36 m².

Blumenschmuck: gerne über eine unserer Hausgärtnereien, Berechnung lt. Angebot.

Bereitstellungskosten je nach Veranstaltungsvolumen und Dauer lt. Angebot.

Nachtzuschläge? ja, es gibt sie, nicht nur bei Installateuren und Heizungstechnikern, inzwischen, **gerechterweise**, auch in der Gastronomie, wenn auch nur in bescheidenem Umfang. Dies gilt für unsere Gäste und Kunden zunächst für Veranstaltungen, die über 22.00 Uhr hinaus dauern. Wir berechnen derzeit für jeweils 20 Personen einen Mitarbeiter mit € 45,- pro Mitarbeiterstunde. Bitte sprechen Sie mit uns über dieses vielleicht noch nicht vertraute Thema. Wir erläutern es gerne und geben Ihnen einen exakten Kostenvoranschlag.

Stornierungen von fest vereinbarten gastronomischen Veranstaltungen berechnen wir abzüglich 40% Eigensparnis; dies ist ein rechtlich üblicher und anerkannter Satz. Voraussetzung ist eine Stornierung mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn; auf spätere Stornierungen werden nur 20 % der Auftragssumme vergütet.

Herzlichst, Ihr



Inhaltsverzeichnis

Tagungsmenus, leichte Mittag- und Abendessen	3
Menues für den Mittag- und Abendtisch	4
Fränkisches Buffet	5
Kuchen und Desserts	5
Italienisches Buffet	6
Klassisches Buffet	7
Festtagsbrunch	8
Lunchbuffets	9
Stehimbisse	10
Tagungspauschalen	11
Tagungs- und Nachtvespern	11
Auszug aus unserem Getränkeangebot	12

Die Endpreise beinhalten Service und Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass die bestellte Anzahl der Gedecke als Festbestellung gilt. Sprechen Sie uns an bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen.

Carlton KG Nürnberg · Eilgutstr. 15 · 90443 Nürnberg · Tel. +49 911 2003-0 · Fax +49 911 2003-115 · www.carlton-nuernberg.de · info@carlton-nuernberg.de

Tagungsmenues und leichte Mittag- und Abendessen

Gedeck 1	Karotten-Orangenschaumsuppe	€ 7,-	
	Poulardenbrust an Paprikaschaum, Zuckerschoten und Pappardelle	€ 19,50	€ 26,50
<hr/>			
Gedeck 2	Knoblauchsländer Gemüsebrühe	€ 7,50	
	Fränkischer Krustenbraten mit Bayrischkraut und „rohen“ Kartoffelklößen	€ 16,50	
	Apfelmüchle mit Vanilleeis und Früchtefilets	€ 8,50	€ 32,50
<hr/>			
Gedeck 3	Kraftbrühe mit Gemüserauten	€ 7,-	
	Zanderfilet an Silvanersauce mit Kräutern, Blattspinat und Patnareis	€ 21,-	
	Schokoladensoufflé mit Vanillesauce und Himbeereis	€ 9,-	€ 37,-
<hr/>			
Gedeck 4	Geräucherter Heilbutt mit Apfelmeerrettich, Salatbouquet	€ 15,-	
	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Broccoliröschen und geschabte Spätzle	€ 25,-	
	Limetten-Tarte mit Cassismark und Vanilleeis	€ 8,50	€ 48,50
<hr/>			

Menues für den Mittags- und Abendtisch

Gedeck 5	Italienischer Vorspeisenteller (marinierte gegrillte Gemüse, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella, Riesengarnele, Oliven)	€ 15,-	
	Minestrone di verdura	€ 7,50	
	Kalbsrücken unter der Kräuterkruste an kräftigem Rotweinjus, Kohlrabikörbchen und Rosmarinkartoffeln	€ 28,50	
	Panna Cotta an Himbeermark mit Kiwispalten	€ 8,-	€ 59,-
	<hr/>		
Gedeck 6	Variation von Lachs und Seeteufel, Rapunzelsalat	€ 16,-	
	Tomatenessenz mit Basilikumnocken	€ 7,50	
	Roastbeef vom Charolais Rind in der Salzkruste gebraten, mit Sauce Béarnaise, Prinzessbohnen und Brühkartoffeln	€ 27,50	
	Schokoladenmus an Vanilleeis auf Cassisspiegel, Früchtefilets	€ 8,50	€ 59,50
	<hr/>		
Gedeck 7	Parmaschinken auf Cantaloupemelone, Salatbouquet	€ 15,-	
	Getrüffelter Kartoffelschaum, Gemüsestroh	€ 8,50	
	Kalbsfilet an Steinpilzschaum, Zucchinischiffchen und Römische Nocken	€ 29,50	
	Mangomus mit Früchten, Passionsfruchtsorbet	€ 8,50	€ 61,50
	<hr/>		
Gedeck 8	Mosaik von Meeresfrüchten „St. Maló“: Medaillon vom Seeteufel, Graved Lachs und Riesengarnele	€ 16,50	
	Wachtelconsommé mit Trüffelklößchen	€ 9,-	
	Seezungenröllchen an Safranschaum, Basmatireis	€ 16,50	
	Ochsenlende am Stück gebraten, Brunello-Jus, Bohnenbouquet und Kartoffelgratin	€ 29,-	
	Apfeltarte mit Zabaione	€ 8,50	€ 79,50
	<hr/>		

4 Die Endpreise beinhalten Service und Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass die bestellte Anzahl der Gedecke als Festbestellung gilt. Sprechen Sie uns an bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen.

Fränkisches Buffet „Schloss Pommersfelden“

Kalte und warme Spezialitäten aus Franken

ab 40 Personen, pro Person € 42,50

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen

(die Suppe wird in der Regel serviert)

kalt:

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich
Tafelspitzsülze, Radieschen-Vinaigrette
Spargelrouladen vom gekochten Schinken
Nürnberger Wurstsalat („Gwerch“)

warm:

Zander gebraten in Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
Nürnberger Rostbratwürstchen
Kleine Krautwickel im Jus
Saftige Bauernente mit Rotkohl
Knoblauchsländer Gemüsegratin
kleine „rohe“ Kartoffelklöße

dazu finden Sie:

Krautsalat mit Speck – Kartoffelsalat
Gurkensalat in Dillrahm – Tomatensalat
Bayerisches Käsebrett mit Obaztn',
Allgäuer Bergkäse, Rettich und Radieschen
Laugen- und Vollkornsemmeln

Dessert:

Nuss-Nougat-Eisparfait
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrisch Krem mit Himbeermark
Schokoladenmus mit Johannisbeermark

Kleine saisonbedingte Änderungen dürfen wir uns vorbehalten.

Zum Nachtisch

Dessertbuffet „Zum Zuckerbäcker“

ab 30 Personen, pro Person € 17,50

Nuss-Nougat-Halbgefrorenes
Tiramisu (Mascarpone-Biskuit)
Schokoladenmus mit Aprikosensauce
Panna Cotta mit Himbeermark

Exotische Früchteplatte „Hesperiden“
Bayrisch Krem mit Cassismark
Brandteigkrapfen „Profiterole“ mit Schokoladensauce
Crème Brûlée

Sonstiges

Gefülltes Plundergebäck	€ 3,50
Petits Fours	€ 4,50

Die Endpreise beinhalten Service und Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass die bestellte Anzahl der Gedecke als Festbestellung gilt. Sprechen Sie uns an bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen.

Carlton KG Nürnberg · Eilgutstr. 15 · 90443 Nürnberg · Tel. +49 911 2003-0 · Fax +49 911 2003-115 · www.carlton-nuernberg.de · info@carlton-nuernberg.de

Italienisches Buffet „Emilia“

„*freddo e caldo*“ – mit Dessertbuffet

ab 50 Personen, pro Person € 47,50

minestrone di verdura

Gemüsesuppe (wird gerne serviert)

kalt:

scampi marinati

marinierte Garnelen

antipasto di verdura

mariniertes Gemüse

vitello tonnato

Kalbfleisch in Thunfischsauce

melone con prosciutto di Parma

Melone mit Parmaschinken

rucola e radicchio

Rucola- und Radicchiosalat

Insalata caprese

Mozzarella-Käse mit Tomatenscheiben

warm:

tortelloni verdi

Nudelringe mit Frischkäse gefüllt

Piccata di tacchino con succo di pomodori

Piccata vom Truthahn mit Tomatensauce

lasagne bolognese

Nudelauf mit Hackfleisch

orecchiette con porcini

Nudelhütchen mit Steinpilzen

Risotto Frutti di mare

Risotto mit Meeresfrüchten

saltimbocca alla romana, patate al rosmarino

Kalbschnitzel in Salbei mit Rosmarinkartoffeln

ossobuco con gnocchi

Kalbschaxenscheiben mit Maisnocken

taleggio e gorgonzola

Taleggio und Gorgonzola vom Brett

Ciabattabrot

Dessertbuffet:

tartufo

Vanille-Eis im Schokoladenmantel

insalata di frutta fresca

Salat von frischen Früchten

panna cotta

Vanille-Sahnepudding

tiramisu

Mascarpone-Bisquit

Kleine saisonbedingte Änderungen dürfen wir uns vorbehalten.

Klassisches Buffet „Kronprinz“

feine Klassiker – kalt und warm für Sie zubereitet

ab 50 Personen, pro Person € 59,50

Servierte klare Ochsenschwanzsuppe

kalt:

Norwegischer Lachs mit Kräutersauce
Mild geräucherter Fjord Lachs, Sahnemeerrettich
Marinierte Garnelen
Roastbeef Gärtnerin Art
Rehrücken „Baden Baden“
Sushivariationen mit Ingwer und Wasabi
Geflügelsalat „Madras“
Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Sauce Remoulade – Sauce Cumberland – Sauce Verte
Baguette-Brötchen, Roggenbrot und Laugenstangen

warm:

Orecchiette mit Steinpilzen
Seezungenröllchen mit Lachsmus gefüllt,
Patnareis
Ente in Orangensauce, Mandelbällchen
Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Béarnaise
und Kartoffelgratin
Hirschmedaillons, Preiselbeerschaum und
Spätzle

dazu finden Sie:

sautierte Zucchini, geschmorte Karotten und
Fenchel

Dessert:

Eisplatte „Cadore“
Rote Grütze mit Honigsahne
Tiramisu – Mascarpone-Bisquit
Schokoladenmus mit Orangenfilets
Exotische Früchteplatte „Macondo“
Auswahl von Käsespezialitäten unserer Nachbarländer

Kleine saisonbedingte Änderungen dürfen wir uns vorbehalten.

Der Festtagsbrunch

ab 30 Personen für Ihre Familienfeste im separaten Raum

Servicezeitraum ab 11.00 – 12.30 Uhr für 3 Stunden

Preis pro Person € 45,-, Kinder bis zu 3 Jahren frei, von 4–12 Jahren € 18,-

Unsere Räume und natürlich unser Service stehen für Ihren privaten Brunch für drei Stunden zur Verfügung. Mineralwasser, Kaffee, Tee und Fruchtsaft sind in diesem Preis enthalten. Wir bieten ein jahreszeitlich orientiertes Lunchbuffet mit kalten Fisch- und Fleischvorspeisen, Salaten und auf Wunsch vegetarischen Vorspeisen. Am Buffet für den Hauptgang finden Sie zum Beispiel unseren fränkischen Schweinebraten ebenso wie feines Geflügel, italienische Nudeln und frisches Gemüse. Das Dessert überrascht Sie mit Halbgefrorenem, Schokoladenmus, frischem Fruchtsalat und anderen süßen Sachen.

Verlängerungsstunde € 10,- pro Person

Unser Vorschlag: Lunchbuffet „Tafelhof“

an kalten Speisen halten wir für Sie bereit:

Graved Lachs mit Dillsauce

Geflügelsalat „Madras“

Pochierter Salm mit Sauce Verte

Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade

Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum

Kleines Käsebrett

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Blatt-, Gurken- und Tomatensalat

und zum Nachtisch:

Mus von Milkschokolade

Nuss-Nougatparfait

Rote Grütze und Bayrisch Krem mit Johannisbeermark

Fruchtsalat „Carlton“

an warmen Speisen finden Sie

an unserem Buffet:

Karottenschaumsuppe

Lachsschnitte „Müllerin“ und Salzkartoffeln

Poulardenbrust an Paprikaschaum, geschabte Spätzle

Filetspitzen „Stroganoff“, Römische Nocken

Tortelloni „Ricotta“

dazu finden Sie:

geschmorte Karotten, grüne Bohnen und Blumenkohl

Lunchbuffet am Abend?

Ja gerne, jedoch werden die Getränke wie Mineralwasser, Kaffee, Tee, Fruchtsaft bei einem Abendbuffet separat berechnet.

Lunchbuffets

Lunchbuffet „Burggraf“

ein zwangloser Tagungslunch ab 30 Personen, pro Person € 45,- (inklusive Mineralwasser und Apfelsaft)

**an kalten Speisen finden Sie
an unserem Buffet:**

Riesengarnele mit Sauce Americaine
„Insalata Caprese“: Mozzarella und Tomaten mit Basilikum
Cantaloupemelone mit Parmaschinken
Gebratenes Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade
Gurken-, Tomaten- und Selleriesalat

zum Nachtisch:

Tartufo an Himbeermark mit Früchten

an warmen Gerichten halten wir für Sie bereit:

Rinderfiletspitzen in Champignonrahm, Römische Nocken
Lachsschnitte „Müllerin-Art“ mit Petersilienkartoffeln
Krustenbraten mit kleinen rohen Kartoffelklößen
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an Fenschelschaum

dazu finden Sie:

geschmorte Karotten, grüne Bohnen und Schwarzwurzeln

Lunchbuffet „Giardino“

ab 40 Personen, pro Person € 39,- (inklusive Mineralwasser und Apfelsaft)

**an kalten Speisen finden
Sie an unserem Buffet:**

Geräucherten Schottischen Lachs, Sahnemeerrettich
Schinkenröllchen mit Spargel
Salmmedaillons in Kräutersauce
Italienische Gemüseantipasti
Rucola, Paprika- und Zucchini Salat

zum Nachtisch:

Panna Cotta an Cassismark

an warmen Gerichten halten wir für Sie bereit:

Zanderfilet an Hummersauce mit gemischtem Reis
Piccata von Zucchini Scheiben, Tomatensauce
Poulardenbrust in Papikarahm mit Spätzle
Angus Roastbeef, am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin
Penne all' arrabiata

dazu finden Sie:

geschmorte Karotten, Blumenkohl und grüne Bohnen

Sandwichbuffet, mit Suppe angeboten

ab ca. 10 Personen, pro Person € 15,-

Tagessuppe

Weißbrot-, Roggen- und Vollkornschnitten sowie Baguettebrötchen belegt zum Beispiel mit:

Roastbeef, Emmentaler Käse, gekochtem Schinken, Graved Lachs und Thunfisch;

mit Salat und Saucen schmackhaft garniert

trockene Laugenbreze

Stehimbisse

Stehimbiss „Carlton“

ab 30 Personen, pro Person € 33,50

an kalten Speisen werden gereicht:

Canapés mit Ziegenkäse und Ungarischer Salami

Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella

Garnele im Kartoffelnest mit Sojauce

Tortilla-Flammkuchen

kleiner Ceasar's Salat „natur“

an warmen Gerichten halten wir für Sie bereit:

Ratatouille an Basmatireis

Rotbarbenfilet auf Gemüse-Couscous

Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahm, Rosmarin-Kartoffeln

zum Nachtisch:

Schokoladenauflauf mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Aprikosenmark

Stehimbiss „Vier Jahreszeiten“

ab 30 Personen, pro Person € 33,50

Sortierte Canapés auf Stangenweißbrot

Lachs im Blätterteig

Fleischbällchen, Chilisauce

Butterfly-Garnele, Sojauce

kleiner Ceasar's Salat „natur“

Zartes Rindergulasch auf Kartoffelpüree

Emincé vom Truthahn in Curryrahm, Basmatireis

Gnocchi (Kartoffelnocken) in Salbeibutter

Schokoladenmousse an Cassismark mit Früchten, Rote Grütze mit Honigsahne

Stehimbiss „Eurasia“

ab 30 Personen, pro Person € 33,50

Sortierte Canapés auf Vollkorn-, Weiß- und Roggenbrot

Eisbergsalat mit Schafskäse

Asia-Nudel-Sticks

Tomaten-Käsebällchen

Hühnerfrikassee an Patna-Reis

Lachsschnitte in Dill-Sahnesauce mit Salzkartoffeln

Safran-Risotto mit ZucchiniGemüse

Kaiserschmarrn an Zwetschgenröster

Tiramisu-Würfel

Tagespauschalen für Ihre Tagung

Tages-Konferenzpauschale

Preis pro Person und Tag € 65,-

(Mindestberechnung der Personenzahl gemäß Veranstaltungsablauf)

Mit folgenden Leistungen:

Tagungsgetränke am Buffet im Raum eingesetzt, inklusive Nachservice

Begrüßungskaffee

Zwei Kaffeepausen mit Obst und Patisserie oder Blechkuchen

Zum Mittagessen ein Lunchbuffet oder 3-Gang-Menue nach Art des Hauses
in unserem Restaurant Tafelhof inklusive alkoholfreier Getränke

Gerne auch einen Stehimbiss im Foyer inklusive alkoholfreier Getränke

Nach dem Essen Kaffee

Standardtechnik wie Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Blöcke und Stifte, Overhead.

Halbtagespauschale mit nur 1 Kaffeepause € 58,- pro Person

Tagungs- und Nachtvespern

Kleines „Zubrot“:

„Trockene“ Laugenbreze	€ 2,50
Gebutterte Laugenbreze	€ 3,50
½ belegtes Baguette-Brötchen mit Schinken, Emmentaler oder Salami	€ 3,-
Indonesische Hühnersuppe (scharf)	€ 8,-
Hausgemachte Gulaschsuppe, Brot	€ 8,-
1 Paar Weißwürste mit Senf und Brötchen	€ 8,50
1 Matjesfilet Hausfrauen-Art mit Salzkartoffeln	€ 9,50

Auszug aus unserem Getränkeangebot

Aperitifs

Prosecco S. Margherita	0,2 l	6,-
Campari Orange* <small>mit Farbstoff</small>	4 cl	8,-
Kir Royal „Schloss Würzburg“	0,1 l	7,-
Kir Royal Champagne	0,1 l	19,-

Alkoholfreie Getränke

BioKristall still o. medium	0,33 l	3,50
	0,75 l	7,-
Evian (still)	0,5 l	4,50
San Pellegrino	0,5 l	4,50
Pepsi Cola (coffeinhaltig)	0,2 l	3,-
Orangensaft	0,2 l	3,-
Apfelsaft	0,2 l	3,-
BioKristall Apfelschorle (naturtrüb)	0,33 l	4,-

Biere aus der Region

Veldensteiner Pils	0,3 l	4,-
Brauerei Simon Lauf, Lager hell	0,4 l	4,30
Lammsbräu Neumarkt, alkoholfrei	0,33 l	3,80
Brauerei Simon Lauf, Hefeweizen hell	0,5 l	5,-

Offene Weine

Weissweine

Pinot Grigio IGT, Venetien	0,2 l	7,-
	0,75 l	24,-
Würzburger Pfaffenberg, Müller Thurgau, halbtrocken, Franken	0,2 l	6,50
Fränkischer Silvaner, trocken	0,2 l	7,-
	0,75 l	24,-
Weißburgunder, trocken, Graf Schönborn, Franken	0,2 l	7,50
	0,75 l	26,-
Rheingau Riesling, trocken	0,2 l	8,-
	0,75 l	27,-

Rotweine

Spätburgunder, trocken, Franken	0,2 l	7,50
	0,75 l	26,-
Merlot Trevenezie	0,2 l	7,50
	0,75 l	28,-
Shiraz, Cranswick-Lakefield, Australien	0,2 l	8,-
	0,75 l	28,-

Warme Getränke

Espresso, Kaffee Crème	3,-
Glas Tee	3,50
Cappuccino	4,50

Bankett- und Konferenzräume

	Größe size	Raumhöhe height	parlamentarisch class-room	U-Form U-style	Stuhldreihen cinema	Karrée conference	Bodenbelag floor
Burggrafensaal	300 m ²	3,48 m	200	70	287	78	Parkett wood
Burggraf I	150 m ²	3,48 m	60	30	105	34	Parkett wood
Burggraf II	150 m ²	3,48 m	70	40	140	46	Parkett wood
Orangerie	155 m ²	3,00 m	70	50	99	56	Teppich carpet
Bibliothek	100 m ²	3,00 m	60	30	75	34	Parkett wood
Garden Court	70 m ²	3,00 m	30	18	40	22	Teppich carpet
Eremitage	55 m ²	3,00 m	24	15	30	18	Teppich carpet
Chesa	45 m ²	3,20 m	16-20	-	25	-	Parkett wood