



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

FÜR IHR UNVERGESSLICHES FEST

Restaurant und Weinstube Zumnorde und das Hotel Zumnorde liegen im Herzen von Erfurt, mitten in der Altstadt. Hinter der historischen Fassade bieten wir Ihnen fünf individuelle Räume für private Anlässe oder für größere Feste für bis zu 80 Personen sowie 54 Hotelzimmer und Suiten.

Sie können nach Absprache auch das künstlerisch gestaltete Restaurant oder den überdachten Biergarten mit offenem Kamin exklusiv buchen.

Unsere Restaurantleiterin Frau Beatrix Bergmann und unser Küchenchef Herr Andreas Müller besprechen mit Ihnen Ihre Wünsche und unterstützen Sie mit ihrer langjährigen Erfahrung in der Planung Ihrer Feierlichkeit.

Auf den folgenden Seiten haben wir Vorschläge zu Speisen und Menüs zusammengestellt. Sie können entweder diese Angebote direkt buchen, sich daraus etwas zusammenstellen.

Wir bieten Ihnen alles rund um Ihre Feier aus einer Hand und beraten Sie gern zu Ihren individuellen Wünschen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter
0361 - 5680 182
oder Ihre E-Mail an
veranstaltung@restaurant-zumnorde.de



Dachgarten



Biergarten



Hausgemachte Kuchen

KLASSISCH UND MODERN. REGIONALE SPEZIALITÄTEN.






ZUMNORDE RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

Grafengasse 2 - 6 · 99084 Erfurt · Telefon 0361 - 5680 182 · veranstaltung@restaurant-zumnorde.de · www.restaurant-zumnorde.de



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

INFORMATIONEN ZU UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN

Raumname	Raumgröße						Preis pro Tag in Euro
Bartholomäus Zimmer	90 qm	80	35	30	40	60	500,00
Salon Feininger	70 qm	55	30	40	48	30	400,00
Kamin Zimmer	25 qm	–	–	–	–	10	150,00
Salon Stadt Münster	45 qm	50	20	24	32	–	300,00
Tagungssuite Osnabrück	30 qm	–	–	9	–	–	150,00

Alle Räume verfügen über Tageslicht und kostenfreies W-LAN.

FEIERLICHE ATMOSPHÄRE – JE NACH ANLASS



Bartholomäus Zimmer



Kamin Zimmer



Dachterrasse



Restaurant



Tabakskolleg

KLASSISCH UND MODERN. REGIONALE SPEZIALITÄTEN.

ZUMNORDE RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

Grafengasse 2 - 6 · 99084 Erfurt · Telefon 0361 - 5680 182 · veranstaltung@restaurant-zumnorde.de · www.restaurant-zumnorde.de



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

VORFREUDE AUF DEN GENUSS

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Empfehlungen.
Für Ihre individuellen Wünsche beraten wir Sie gern
und machen Ihnen ein gesondertes Angebot.





RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

UNSERE MENÜ-IDEEN

VEGETARISCHES MENÜ

Mediterrane Gemüseterrine
mit Oliventapenade

Crêpe gefüllt mit Champignons und saisonalem Gemüse
mit Schnittlauchsauce

Waldbeerenragoût mit weißem Schokoladenmousse

Menüpreis pro Person € 31,00

3 GANG MENÜ

Erfurter Brunnenkresse Crèmesuppe und Croutons

Maispoulardenbrust aus dem Ofen
mit Kräuterjus, jungem Lauch,
Karotten und Kartoffelpüree

Mocca-Creme Brûlée
mit Mangokompott

Menüpreis pro Person € 36,00

4 GANG MENÜ

Perlhuhnterrine mit Pistazien,
und saisonalem Salat

Capuccino vom Zitronengras mit Scampispiß

Gegrilltes Rinderfilet
mit Madeirajus, jungem Lauch, Rotweinschalotten
und Morchelpüree

Zweierlei Schokoladenmousse
auf Zitrusfruchtkompott

Menüpreis pro Person € 64,00



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

BUFFET-VORSCHLÄGE

Diese Buffets sind als Anregung für Ihre private Veranstaltung gedacht.
Wir beraten Sie gern für individuelle Wünsche.

Zumnorde-Buffer

Vorspeisen

Räucherfischpralinen mit Sahnemeerrettich
Lachsterrine mit Spanischer Pfeffersauce
Flusskrebssalat mit Dillsauce im Glas
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenspalten
Kräuterfrischkäsemousse im Glas

Salatbuffet

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten,
mariniertem Gemüse, Tomate-Mozzarella,
Dressing-Auswahl, frische Kräuter,
Sprossen und Kerne

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelgemüse
Kräuterrahmsuppe mit Croûtons

Hauptgänge

Entenbraten aus dem Ofen (am Buffet tranchiert)
Gebratenes Zanderfilet mit Schnittlauchrahm
Kalbsrouladen mit Kräuterfarce gefüllt

Dazu servieren wir Ihnen:
Blattspinat, Apfelrotkohl, Brokkoli,
Kartoffelgratin, gemischten Reis und Klöße

Auswahl von Brot und Brötchen
dazu Butter und Aufstrich

Dessert & Käse

Dessertvariationen im Glas
Petit fours

Internationale Käseauswahl vom Brett
mit Trauben, Nüssen und Chutney

€ 42,00 pro Person

Kulinarische Streifzüge durch Italien

Vorspeisen

Variation von Gemüse-Antipasti
Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikum
Mediterraner Geflügelsalat mit Rucola im Glas
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Parmaschinken und Melonenspalten
Lachs mit Grappa mariniert und Limonencreme

Salatbuffet

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
und Rucola
Dressing-Auswahl, frische Kräuter,
Sprossen und Kerne

Suppe

Tomaten-Brotssuppe mit Pesto
und fruchtiger Olivencrème

Hauptgang

Saltimbocca à la Romana mit Weißweibuttersauce
Putenröllchen mit Speck und Mozzarella gefüllt
Gegrilltes Meerwolffilet mit Basilikumsauce

Dazu servieren wir Ihnen:
Zucchini, Fenchel, toskanisches Bohnenragout,
Polenta, Penne und Rosmarinkartoffeln

Auswahl von Brot und Brötchen
dazu Butter und Aufstrich

Dessert & Käse

Italienische Dessertvariation im Glas
Gebackene Crème mit warmer Zabaione
Vanilleeis mit Balsamicocrème

Italienische Käseauswahl vom Brett
mit Trauben und Nüssen

€ 39,00 pro Person



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

SNACKS & FINGERFOOD

Orientiert an unserer Küchenphilosophie
„Klassisch und modern. Regionale Spezialitäten“
finden Sie hier Vorschläge für köstliche Kleinigkeiten.

REGIONAL

Bratwursthäppchen mit dreierlei Born-Senf
Sauerkrautsalat mit Rotwurst im Glas
Geräuchertes Schweinefilet mit Gewürzgurkenkompott als Canapé
Räucherforelle mit Apfel- Meerrettich-Kompott auf dem Löffel
Altenburger Ziegenkäse auf Bauernbrot
Thüringer Zwiebelkuchen vom Blech

KLASSISCH

Roastbeef, rosa gebraten mit grünem Spargel als Canapé
Geflügelsalat mit Kaiserschoten im Glas
Parmaschinken mit Melonenspalten
Tatar vom Räucherlachs im Löffel
Roquefortcrème mit karamelisierter Birne als Canapé
Tomaten, Mozzarella und Basilikum im Glas

MODERN

Safranrisotto mit Kaninchenfilet
Rindertatar mit Trüffel im Löffel
Riesengarnele mit Limonencreme
Räucherfischpralinen
Meeresfrüchtesalat im Glas
Frischkäse-Crêpe-Roulade

Jeder einzelne Snack € 3,50 pro Person

Snack-Paket nach Thema € 19,00 pro Person