



Das über der Saale gelegene Merseburger Domviertel mit Ständehaus, Schlossgarten, Dom und Schloss ist ein unvergleichlicher Ort mit weit über tausendjähriger Geschichtsschreibung.

Das Ständehaus Merseburg widerspiegelt in unmittelbarer Nachbarschaft zu den weltweit bekannten Merseburger Zaubersprü-

chen wie auch zu einzigartigen Bauzeugnissen aus bischöflicher und herzoglicher Zeit das erhabene Ambiente eines ehemaligen Regierungssitzes.

Galerien, vielfältige Kulturevents und feierliche Hochzeiten beleben das beeindruckende Gesamtensemble innerhalb des gesamten Jahreslaufes.



Am schönsten Tag Ihres Lebens sollten Sie nichts dem Zufall überlassen!

Mit uns behalten Sie Ihre Kosten im Griff!
Nutzen Sie unser exklusives Angebot,
die GenussCatering-Festpreis-Garantie.

Wählen Sie aus verschiedenen All-inclusive-Paketen aus. Wir haben für Sie garantiert das Passende dabei. Nähere Infos und Angebote erhalten Sie direkt bei uns.

Für alle kleinen und großen Hochzeiten zu Hause oder in einer Location Ihrer Wahl bieten wir Ihnen unseren professionellen Catering- und Eventservice an.

Ständehaus Merseburg

Oberaltenburg 2 • 06217 Merseburg

Telefon: 0 34 43/334-0

Telefax: 0 34 43/334100

info@genusscatering.de

www.genusscatering.de



*Die Liebe lässt uns Dinge glauben,
denen wir sonst nur mit dem höchsten
Misstrauen begegnen würden.*

Unser Buffetvorschlag „Traumhochzeit“ ab 23,90 Euro je Person

HochZeit

Hochzeitsüppchen vom Tafelspitz mit Markklößchen, Eierstich, Gemüsefäden & frischen Kräutern

HerzogAugust

Variationen von geschmorten Bratentranchen vom Jungschwein, Kasseler, Roastbeef und Zuchtgeflügel

AnglerLatein

Variation mariniertes und geräucherter Fischspezialitäten – vom Lachs, von der Forelle, vom Bismarckhering und vom Matjes

AllesKäse

Hart-, Weich- & Schnittkäsespezialitäten verfeinert mit Trauben, Nüssen und Salzgebäck

SauStark

fein geräucherte Salamivariationen vergnügen sich mit geräucherten und gekochten Schinkenvariationen von unserem Lieblingsfleischer

Camorra

Geheimtreffen der ehrenwerten Antipastifamilie aus der mediterranen Küche

Caprese

hauchdünne Tranchen von Fleischtomaten und Mozzarella mit Balsamico-Olivenöldressing

SalatBar

Blattsalate mit Gemüse und Joghurtdressing, Krabbencocktail mit exotischen Früchten, Geflügelcocktail mit frischen Früchten der Saison

GlücksSchwein

zarte Medaillons von Glanders Schweinelendchen in einer Sahnesoße mit Kartoffelgratin

FlugSchüler

Medaillons von der Hähnchenbrust in Schinken-Zwiebel-Sahnesoße, an glacierten Buttermöhrrchen und Kartoffelgratin

Saltimbocca

Saltimbocca vom Rotbarsch (oder Goldforelle) auf einem Bett von mediterranem Gemüse mit indischem Duftreis

KalbsRolle

kleine Kalbsrouladen in Pfefferrahmsauce, gefüllt mit Pesto und Steinpilzen an Bohnenbündchen im Speckmantel mit gebackenen Kartoffelspezialitäten

SchokoEi

Mousse von dunkler Schokolade mit Eierlikörschaum

FruchtZwerg

fruchtig-frischer Obstcocktail mit Nüssen und Orangenlikör verfeinert

WaldBär

Rote Grütze von Walbeeren mit Vanillesoße



Gutschein im Wert von 75,00 Euro

Mit diesem Gutschein* erhalten Sie zu Ihrer Hochzeit eine handgeschnittene Melone von der Goldmedaillengewinnerin bei der Olympiade der Köche

(* Dieser Gutschein gilt nur in Verbindung mit einer festen Bestellung von mindestens 20 Gästen zu Ihrer Hochzeitsveranstaltung im Hotel Jägerhof oder mit unserem GenussCatering im Jahr 2013/14)