



Herzlich willkommen im Jägerhof. Unser 36-Zimmer-Hotel gehört mit seiner über 560jährigen Geschichte zu den bedeutendsten Denkmälern der Region. Hier wo die Weißenfelser Herzöge, Johann Sebastian Bach und zahlreiche Persönlichkeiten rauschende Feste feierten, befinden Sie sich in bester Gesellschaft. Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich vom Charme unseres Hotels und Restaurants verzaubern. Wir begeistern

mit gemütlichen Räumlichkeiten, historischem

Weinkeller und unserem Bachzimmer, gepaart mit einem gepflegten Service, köstlichen Spezialitäten aus der regionalen Küche und Saale-Unstrut-Weinen. Diese werden Ihnen serviert von unserem mehrfach "ausgezeichneten" Serviceteam. Ein besonderes Angebot bieten wir mit dem "Schütz" - unserem kleinen Tagungs- und Veranstaltungsbereich mit modernen Equipment. Ein Highlight, das Sie nur bei uns bekommen, sind die einzigartigen Schaustücke der Foodartistik der aktuellen Olympiasiegerin der Köche.



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



Hotel Jägerhof

Nikolaistraße 51 • 06667 Weißenfels

Telefon: 0 34 43/334-0

Telefax: 0 34 43/334100

info@jaegerhof-weissenfels.de

www.jaegerhof-weissenfels.de

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



*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)