Ringhotel
LOEW'S MERKUR
NÜRNBERG

Bankett- und Tagungsmappe 2023

RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben

Pausensnacks

Suppen

Fränkische Kartoffelsuppe mit Räucherspeck und Majoran (oder vegetarisch) ..... € 7,50

Hausgemachte Gulaschsuppe „Ungarische Art“ ..... € 8,80

Broccolicrèmesuppe (vegetarisch) ..... € 6,80

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten oder Brötchen

Verschiedene pikante Leckereien

Knusprige Laugenstangen belegt

mit Emmentaler ..... pro Stück € 3,60

mit Frischkäse und Kresse ..... pro Stück € 3,60

mit Wacholderschinken ..... pro Stück € 3,60

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich ..... pro Stück € 4,90

Kleine halbe Brötchen mit verschiedenen Delikatessen belegt ..... pro Stück € 4,50

Pikanter Lauchkuchen mit Räucherspeck und Gouda ..... pro Stück € 1,90

Plunderteigminis verschieden gefüllt ..... pro Stück € 1,80

Party-Frikadelle mit Gewürzgurke und Kirschtomate ..... pro Stück € 1,20

Tatar vom Räucherlachs mit Dill und Sahnemeerrettich im Gläschen ..... pro Stück € 2,50

Knusprige Laugenbreze

mit Butter ..... pro Stück € 2,20

mit Schnittlauch ..... pro Stück € 2,30

mit Obazda ..... pro Stück € 2,90

mit Salami ..... pro Stück € 2,90

mit feiner Kalbsleberwurst ..... pro Stück € 2,90

Warm

Mini-Gemüse-Frühlingsrolle, Asiasauce (vegetarisch) ..... pro Stück € 1,10

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf/Sahnemeerrettich ..... pro Stück € 1,30

Gebackene Hähnchennuggets mit Mango-Ananas-Dip ..... pro Stück € 1,80

Shrimps-Garnele im knusprigen Teigmantel mit süßer Chilisauce ..... pro Stück € 2,20

Calamares à la Romana – Tintenfischring im Backteig mit Sauce Remoulade ..... pro Stück € 1,50

Vegetarischer Genuss

Kleiner bunter Salatspieß von Paprika, Gurke und Kirschtomate mit Kräuter-Frischkäsedip
– auch vegan möglich mit Olivenöl und Balsamico statt Dip ..... pro Stück € 1,80

Knackige Gemüsesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Staudensellerie mit
Kresse-Joghurtdip im Gläschen – auch vegan möglich (ohne Dip) ..... pro Stück € 1,80

Kleiner Tomaten-Mozzarellaspieß mit frischem Basilikum und Balsamicodressing ..... pro Stück € 2,10

Knusprige Laugenbreze mit veganem Aufstrich ..... pro Stück € 2,90

Bunter Reissalat mit Zucchini, Karotte, Lauch und Mais mit Oliven-Balsamicodressing
im Gläschen (vegan) ..... pro Stück € 1,40

Mini-Backcamembert mit Wildpreiselbeeren ..... pro Stück € 1,20

Hausgemachter Lauchkuchen mit Mozzarella ..... pro Stück € 1,90

Griechischer Bauernsalat mit Feta im Gläschen ..... pro Stück € 2,10

Powerpausen

Früchtemüsli ..... pro Person € 2,20

Früchtemüsli – glutenfrei ..... pro Person € 2,20

Haferflocken ..... pro Person € 2,20

Wahlweise mit H-Milch, Sojamilch oder laktosefreier Milch

Birchermüsli mit Joghurt ..... pro Person € 2,20

Natur- oder Fruchtjoghurt ..... pro Person € 2,20

Frisches Obst nach Jahreszeit ..... pro Person € 3,50

Frischer Obstsalat im Gläschen ..... pro Stück € 1,80

Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt im Gläschen ..... pro Stück € 1,80

Bio-Smoothies – Apfel, Banane, Heidelbeer ..... 0,2 l € 4,20

Süße Verführung

Verschiedene Kuchenspezialitäten ..... pro Stück € 3,30

Muffin ..... pro Stück € 2,70

Donut ..... pro Stück € 2,70

Auswahl von süßen Miniplunder ..... pro Stück € 1,80

Variation von verschiedenen Minirührkuchen ..... pro Stück € 1,20

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce – im Gläschen ..... pro Stück € 1,80

Rote Beerengrütze im Gläschen ..... pro Stück € 1,80

Mandarinen-Mascarponecrème im Gläschen ..... pro Stück € 1,80

Tiramisu ..... pro Stück € 3,30

Beispiel Imbissbüffet „Bon Appétit“

Tomatencrèmesuppe mit Weißbrotcroûtons
***
Bunte Salatspieße von Paprika, Gurke und Kirschtomate, Kräuter-Joghurt-Dip
***
Ziegen-Frischkäse-Taler auf Partypumpernickel
***
Gebratene Hähnchenspieße „Karibik“ mit Mango-Ananasdip
***
Shrimps – Garnele im knusprigen Teigmantel mit Cocktailsauce
***
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf und Sahnemeerrettich
***
Gebackene Mini-Camemberts mit Wildpreiselbeeren
***
Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten und Butter
***
Tiramisu
***
Waldfruchtpudding

€ 28,50

Beispiel Imbissbüffet „Landliebe“

Rahmsuppe von frischen Champignons
***
Tomaten-Mozzarellaspieße mit frischem Basilikum an Balsamicodressing
***
Feiner Reissalat mit Mais, Karotte und Lauch
***
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt, würzige Asiasauce
***
Pikante Mini-Fleischküchle mit Senf
***
Calamares à la Romana – Tintenfischringe im knusprigen Backteig, mit sauce remoulade
***
Mini-Schweineschnitzel in knuspriger Bröselpanade
***
Hausgemachter Lauchkuchen mit Räucherspeck und Gouda
***
Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten und Butter
***
Fränkischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
***
Mandarinen-Mascarponecrème

€ 28,50

Wir freuen uns auf Sie!

Ringhotel Loew's Merkur
Pillenreuther Str. 1
90459 Nürnberg

Telefon: 0911 / 994330

Internet: www.loews-hotel-merkur.de
E-Mail: reservierung@loews-hotel-merkur.de

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Julia Schultz:	*Reservierungsleiterin*
Angela Henning:	*Stellvertretende Reservierungsleiterin*
Nina Lippert:	*Empfangschefin*

Ringhotel
LOEW'S MERKUR
NÜRNBERG

HOTEL Merkur
NÜRNBERG
AM HAUPTBAHNHOF
DAS HAUS DER REISENDEN

HOTEL
MERKUR
Seit 1930

Ringhotel Loew's Merkur
Pillenreuther Str. 1
90459 Nürnberg

Telefon: 0911 / 994330

Internet: www.loews-hotel-merkur.de
E-Mail: reservierung@loews-hotel-merkur.de

HOTEL
MERKUR
Seit 1930