

BANKETTMAPPE 2010

INHALT

Kaffeepausen	Seite 2
Pausen-Snacks	Seite 2 - 4
Fingerfood	Seite 4 - 6
Menüs	Seite 7 - 11
Feiern im HCC - Menüs	Seite 12
Buffetvorschläge	Seite 13 - 20
Getränkepauschalen	Seite 21
Getränke	Seite 21 - 22

KAFFEPAUSEN

(Dauer max. 30 min., Preise pro Person und Pause)

KAFFEPAUSEN (PAUSCHALEN)

BEGRÜßUNGSKAFFEE 1 Kaffee, Tee	€ 4,00
BEGRÜßUNGSKAFFEE 2 Kaffee, Tee, alkoholfreie Kaltgetränke, Apfelsaft, Orangensaft	€ 5,30

DIVERSE PAUSEN-SNACKS

Süßes

Kekse (50 g pro Person)	€ 2,00
Teegebäck (50 g pro Person)	€ 3,60
Mini-Plunder, Mini-Croissant, Mini-Schokoladencroissant (Stk.)	€ 1,50
Plunder (Stk.)	€ 2,20
Nusschnecke (Stk.), Rosinenschnecke (Stk.)	€ 2,20
Buttercroissant (Schokolade oder Marzipan)	€ 2,20
Muffin (Schokolade oder Blaubeer) (Stk.)	€ 2,20
Blechkuchen (Mohn-Streuselkuchen, Käsekuchen, Zwetschgenkuchen Apfel-Streuselkuchen, Mandel-Bienenstich Schnitte) (Stk.)	€ 2,40
Kirsch-Sand-Kuchen, Marmorkuchen (Stk.)	€ 2,00
Schokoladenbrunnen inkl. geschnittenem Obst ab 10 Personen	pro Person € 12,50

Gesundes

Portion frisch geschnittenes Obst, ca. 100 g (z.B. Ananas, Kiwi, Melone, Nektarine, Pflaume)	€ 3,20
Frische Obstspieße (Stk.)	€ 2,20
Stückobst (Stk.)	€ 1,00
Gemügesticks von Paprika, Gurke, Karotte, Staudensellerie, pikante Dips	€ 2,80
Auswahl von Müsliriegeln (Stk.)	€ 1,80
Bircher Müsli (Portion)	€ 3,00
Vollmilchjoghurt mit Fruchtpürees - Mango, Erdbeere oder Kiwi - im Tumbler (Stk.)	€ 2,20
Vanillejoghurt mit frischem Obstsalat (Stk.)	€ 2,80

Salziges und Herzhaftes

Salzstangen, 50 g	€ 1,50
Mini-Croissants gefüllt mit Tomate, Käse oder Kräuterfrischkäse (Stk.)	€ 1,70
Mini-Plunder gefüllt mit Gemüse, Käse-Paprika oder Lauchzwiebeln (Stk.)	€ 1,70
Laugenbrezel, 70 g/ 150 g (Stk.)	€ 1,80 / € 2,50
Laugen-Hot-Dog (Stk.)	€ 3,00

14/1/10

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

2/22

Bitte geben Sie uns Ihre endgültige Teilnehmerzahl spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Diese ist Berechnungsgrundlage.

DIVERSE PAUSEN-SNACKS

Herzhaftes

Halbe Brötchen, Graubrot- oder Schwarzbrotsscheiben/*Körnerbrötchen oder Vollkornbrotsscheibe* verschieden belegt mit

- * pikantem Schnittkäse und Traube
 - * gekochtem Schinken, Ei und Gurke
 - * Tiroler Bauernschinken und Cornichon
 - * mild geräucherter Putenbrust und Ananas
 - * Mailänder Salami und Tomate
- pro Stück € 2,20 / € 2,60

Kalte Feinheiten serviert auf Partybrötchen, Baguette- oder Ciabattascheiben

- * Französischer Tortenbrie mit Traube und Walnussskern
 - * Strauchtomate-Mozzarella mit Zitronenpfeffer
 - * Serranoschinken mit Galia-Melone
 - * Grönländer Crevetten mit Cocktailsauce
 - * Wiesenkräuter-Frischkäse mit Radieschenjulienne
 - * Kasselerbraten mit Orangenfilets
- pro Stück € 2,60

oder

- * Skandinavischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 - * rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Tatar und Cornichon
 - * Scheiben von geräucherter Entenbrust mit Senfrüchten
 - * geräuchertes Forellenfilet, Gurkenscheibe und Sahnemeerrettich
 - * Mousse von Geflügelleber mit eingelegten Birnenspalten
- pro Stück € 2,60

Laugenstangen, 55 g/100 g, belegt mit

- * Klostertaler Tortenbrie
 - * Frischkäse und Tomate
 - * Thüringer Schinkenmett
 - * Dielenrauchschinken
 - * Eichsfelder Stracke
 - * Tiroler Bauernschinken
- pro Stück € 2,60 / € 3,00

Ciabattabrötchen, 110 g, belegt

- * Salami
 - * Kochschinken
 - * Goudakäse
 - * Tomate-Mozzarella
- pro Stück € 2,60

oder

- * Serranoschinken
 - * Roastbeef und Remouladensauce
 - * Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- pro Stück € 3,00

Kleines Sandwich mit Putenbrust oder Kochschinken, Gurke, Ei, Tomate, Salat (Stk.) € 2,80

Sandwich mit Putenbrust, Gurke, Ei, Tomate, Salat (Stk.) € 4,00

Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs (Stk.) € 3,70

**DIVERSE PAUSEN-SNACKS**

Bockwurst mit Brötchen	€ 2,40
Bockwurst mit Kartoffelsalat	€ 4,40
Hot Dog	€ 2,50
Boulette mit Brötchen, 100 g	€ 3,00
Tagessuppe mit Brötchen	Tasse € 3,50
Eintopf	
Linseneintopf mit Gemüse, Wursteinlage und Brötchen	Tasse € 3,50/ Terrine € 5,00
Kartoffelsuppe mit Gemüsegewürfel, Wursteinlage und Brötchen	Tasse € 3,50/ Terrine € 5,00
Chili con Carne mit Brötchen	Tasse € 3,80/ Terrine € 5,50

FINGERFOOD-ANGEBOT*(Preise pro Stück)***kalt**

Geröstete Vollkornbrotstange mit mariniertem Gemüse	€ 2,60
Bruschetta mit Tomate, Schalotten und Kräutern	€ 2,40
Scheibe vom Schwarzbrot belegt mit Eisbergsalatblatt und Serranoschinken	€ 2,20
Pumpnickeltaler mit Kirschwasser-parfümierter Gorgonzolacreme	€ 2,50
Schaschlik vom Matjes, Bamberger Hörnchen, Silberzwiebel und Gurke	€ 2,40
Crêpes-Röllchen mit Räucherlachs und Ziegenfrischkäse	€ 2,20
Grönland-Crevetten mit Dill-Joghurt im Sherryglas	€ 2,50
Gebeizter Lachs auf kleinem Rösti mit Creme fraiche	€ 2,60
Maispoularde mit Honig und Sesam auf Vollkornecke	€ 2,60
Tatar vom Rauchlachs mit grünem Pfeffer und Kerbelschmand	€ 2,60
Tafelspitzscheibe vom Kalb mit Thunfischcreme und grünem Spargel	€ 2,40
Würzige Kalbfleisch-Pflanzerl auf Salat von Bamberger Hörnchen	€ 2,60
Garnele auf Ratatouillesalat im Happy-Spoon	€ 2,90
Scheibe von der Entenbrust auf Toastrondell mit Zwiebelconfit	€ 2,60

warm

Auswahl von Mini-Pizzen (2 Stk.)	€ 3,00
Mini-Frühlingsrollen mit Mango-Dip (2 Stk.)	€ 2,10
Mini-Partyfrikadellen in Tomaten-Paprikaragout	€ 2,10
Shrimps im Teigmantel mit süßer Chili-Sauce	€ 2,90
Mini-Putenschnitzel in der Eihülle auf Sprossensalat	€ 2,60
Satée vom Hühnchen auf asiatischem Salat	€ 2,60
Curry von roten Linsen, Schweinfiletscheiben und Zwiebelconfit	€ 2,60
Satée vom Seeteufel auf Kaiserschoten-Mousse mit Ingwer-Chili-Sauce	€ 3,10
Straußenfilet auf Stampfkartoffeln mit Zwiebellauch und Zitronenpfeffer	€ 3,10
Currywurst im Tumbler mit grünem Ketchup	€ 2,20

FINGERFOODBUFFETS

RUSTIKAL

Scheibe vom kleinen Kastenbrot mit Speck und Zwiebeln
bestrichen mit Geflügelcreme

Mini-Currywurst

Maispoularde mit Honig und Sesam auf Vollkornecke

Schaschlik vom Matjes, Bamberger Hörnchen,
Silberzwiebel und Gurke

Schwarzbrot mit geräucherter Makrele
und Preiselbeermeerrettich

Birnenspalten mit Roquefortcreme
und Walnusskernen

Ziegenfrischkäse mit Akazienhonig im kleinen Windbeutel

Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas

8 Teile pro Person

*€ 18,00 als Fingerfood-Bufferet
(auf kleinen Buffetstationen angeboten)*

*€ 21,50 als Flying Bufferet
(vom Tablett gereicht)*

MEDITERRAN

Geröstetes Vollkornbrot mit mariniertem Gemüse

Kalbstafelspitzscheibe, Thunfischcreme
und grünem Spargel

Artischocke im Parmaschinken-Mantel

Petites Colins – Knusprige Blätterteigtaschen
mit Lachsfüllung

Gegrillte Zucchini-scheibe mit Riesengarnele

Gegrillte Gemüsespieße mit Aioli

Auberginenröllchen gefüllt mit Frischkäse

Mini-Mandelhörnchen

8 Teile pro Person

*€ 18,00 als Fingerfood-Bufferet
(auf kleinen Buffetstationen angeboten)*

*€ 21,50 als Flying Bufferet
(vom Tablett gereicht)*

FINGERFOODBUFFETS

ASIATISCH

Yakitori Satée Spieße auf Sojakeimen

Shrimps im Tempurateig mit Mango Dip

Riesengarnelen in Kokos-Sesam-Mantel
auf Ananas-Ecke

Shao-Mai Teigtaschen mit Shrimps, Pilzen und Gemüse gefüllt

Samosas mit Fleisch

Futomaki-Rolls und Garden-Rolls*
mit Wasabi, Sojasauce, Ingwer

* vegetarische Sushi

Mangocreme im Glas

8 Teile pro Person

*€ 19,00 als Fingerfood-Bufferet
(auf kleinen Buffetstationen angeboten)*

*€ 22,50 als Flying Bufferet
(vom Tablett gereicht)*

AMERIKANISCH

Chicken Wings mit Barbecuesauce

Frittierte Käsesticks mit Guacamole

Poulardenspießchen mit creolischen Gewürzen

Kleine Hot Dogs

Jalapeño Poppers

Sweet-Turkeymedaillon auf Toastrondell

U.S.-Beef rosa gebraten auf Rancherbrot

Mini-Muffins

8 Teile pro Person

*€ 17,50 als Fingerfood-Bufferet
(auf kleinen Buffetstationen angeboten)*

*€ 21,00 als Flying Bufferet
(vom Tablett gereicht)*

MENÜS

*Bitte stellen Sie sich Ihr Menü aus den folgenden einzelnen Gängen zusammen.
Bei einer Wahl von weniger als 3 Gängen berechnen wir 20% Aufschlag.*

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Sprossenmix, Croûtons
Joghurtdressing

€ 4,00

Römersalatherzen mit Croûtons,
knusprigem Bacon, frischem Parmesan
American Dressing, Baguette und Butter

€ 4,50

Salatvariation mit Wildkräutern, gebratenen Lachswürfeln
in Walnussvinaigrette

€ 7,50

Antipasti-Variation mit
gegrilltem Gemüse, Salat Caprese, Vitello Tonnato,
Parmaschinken, Parmesan, Ciabatta

€ 7,00

Salat von der Entenbrust und Maispoularde
mit karamellisierten Schalotten und rosa Champignons,
grüne Spargelspitzen, dazu Granatapfelsauce

€ 9,50

Salat von Bouillabaissefischen
mit Fenchelstreifen in Kürbiskernöl

€ 9,50

Salat von der Wachtelbrust
mit Rapunzelsalat in Vinaigrette mit roten Linsen

€ 11,00

SUPPEN

Hochzeitsuppe mit Eierstich
Spargel und Mettklößchen

€ 4,00

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit gerösteten Speckstreifen

€ 3,50

Karotten-Ingwer Suppe
mit gerösteten Pinienkernen

€ 4,00

Champagner-Senfrahmsuppe

€ 4,00

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

€ 4,00

Petersilienwurzelcremesuppe
mit Streifen vom Räucherlachs

€ 4,50

ZWISCHENGÄNGE

Gefüllte Ravioli mit Gorgonzolasauce
und getrockneten Tomaten

€ 8,00

Bonbon von Zander und Lachs
im Filoteig gebacken
auf Rieslingsauce und mit Rote Bete-Nocken

€ 13,00

Gefüllte Seezungenschleifchen mit Krebschwänzen
auf feinem Wiesenkerbel-Saucen
Pastinaken-Püree

€ 15,50

HAUPTGÄNGE

Cous Cous mit frischem geschmortem Gemüse

€ 6,50

Lasagne von der Aubergine
gefüllt mit feinem Ratatouille
Tomaten-Basilikumsauce
Tomatenreis

€ 8,00

Gebackene Zucchinischeiben
in Käse-Eihülle
auf Tomatenragout
mit Steinpilzrisotto

€ 8,50

Harzer Schinkenkrustenbraten mit Braunbiersauce
Rahmwirsing, Heidekartoffeln mit Kräutern

€ 12,50

Kasselerrücken in Rotweinsauce
Ananaskraut, Butterkartoffeln

€ 12,50

Schweinerückensteak an grüner Pfeffersauce
Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelgratin

€ 13,00

Saltimbocca vom Schweinerücken mit fruchtiger Tomatensauce
Gnocchi und Romanescoröschen

€ 13,00

WEITERE HAUPTGÄNGE

Maishähnchenbrust auf rosa Champignons in Rahm
Karottenstifte in Estragonbutter, Kräuterrösti

€ 14,50

Entenbrust
mit Orangensauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

€ 17,50

Tournedos vom Black Angus Rinderfilet
mit Szechuan-Pfeffer-Sauce,
gefüllter Kohlrabi und Kartoffelgratin

€ 22,00

Rehrückenmedaillons rosa gebraten
an Morchelrahmsauce
glasierte Rübchen, Herzoginkartoffeln

€ 27,50

Kalbsmedaillons in Morchelsauce
Kohlrabitörtchen und feine Nudeln

€ 25,00

Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuterkruste
auf Kartoffel-Lauchgemüse

€ 14,50

Steinbeißerfilet mit Currysauce
Zuckerschoten, Mandelreis

€ 15,00

Lachsfilet – gebraten auf Blattspinat,
buntem Reis und Dillsauce

€ 17,50

DESSERTS

Hannoversche Welfenspeise

€ 4,00

Mousse von dunkler Schokolade
mit Orangensalat

€ 5,00

Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 4,00

Tiramisu mit frischen Früchten der Saison

€ 5,50

Crème Caramel mit frischen Früchten
dazu Buttermilch-Granatapfeleis in der Hippenblüte
mit Mangosauce

€ 6,50

Variationen von der Schokolade
(Kuchen, Parfait, Mousse)

€ 7,00

Auswahl von frischen Beeren
mit Marzipan-Eis und Hippengebäck

€ 6,00

Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 4,50

Frischer Obstsalat mit Minze

€ 4,00

FEIERN IM HCC

Ab 10 Personen servieren wir Ihnen ein 3-Gänge Menü inklusive
Hauswein, Bier und Mineralwasser für 29,00 € pro Person.
Die Getränke sind auf 3 Stunden limitiert.

~~~~~

**MENÜVORSCHLAG 1**

Cappuccino  
von Erbsen mit roten Linsen

\*\*\*

Bardierte Schweinemedallions im Speckmantel  
auf gerösteten Champignons in Basilikumrahm  
Romanescoröschen mit Bröselbutter  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Waldbeeren-Halbgefrorenes mit Eierlikörschaum

**MENÜVORSCHLAG 2**

Minestrone  
Italienische Gemüsesuppe mit Käsecroûtons

\*\*\*

Poelierte Maishähnchenbrust  
auf Backpflaumensauce  
Karottenstifte in Estragonbutter  
Gnocchi in Pesto

\*\*\*

Crème Caramel  
mit beschwipsten Pflaumen

**MENÜVORSCHLAG 3**

Kleiner bunter Blattsalat  
mit Satéespießchen vom Hühnchen  
Krabbenbrot

\*\*\*

Saltimbocca vom Pangasiusfilet  
auf Tomatensalsa  
gegrillter Fenchel  
knusprige Sesamkartoffelchen

\*\*\*

Tiramisu mit Gewürz-Orangenfilets

~~~~~

Getränke im Pauschalangebot enthalten

Bier vom Fass

*

Weißwein (Becksteiner Kirchberg, Riesling trocken)

*

Mineralwasser

Alle weiteren Getränke werden nach à la carte Preisen berechnet.

LUNCHBUFFET
Ab 20 Personen
(DAUER CA. 1 STUNDE)
GERN SERVIEREN WIR DAS BUFFET AUCH ALS DINNERBUFFET

LUNCH-BUFFET 1

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Oliven
Geflügelsalat mit Mandarinen
Büsumer Matjescocktail mit Dillspitzen
Salatbar mit pikanten Dressings
Partybrötchen, Landrahmbutter

Putenbruststreifen in Champignonrahmsauce
Pfannengemüse mit Sahnekartoffeln
Lasagne al Forno

Kefirterrine mit Kirschragout
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 19,00 pro Person

LUNCH-BUFFET 2

Medaillons vom Fjordlachs auf Kerbelsauce
Eingelegte Champignons mit Rosmarin
Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern
Gebratene Zucchini und Auberginen - mariniert mit Balsamico und Parmesan
Coppa und Salami mit grünen und schwarzen Oliven
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Kleine Brötchen, Ciabatta und Butter

Rotbarbenfilet in Basilikumbutter mit Blattspinat und Fenchelstreifen
Saltimbocca vom Schweinerücken auf Tagliatelle
mit Basilikum-Tomatensauce
Indisches Hähnchencurry, Basmatireis
Gemüse der Saison, Kräuterkartoffelchen

Griesflammeri mit eingelegten Zwetschgen
Crème Caramel mit Waldbeeren
Tiramisu

€ 27,00 pro Person

KALT-WARME BUFFETS

**MITTAGSBUFFET
AB 25 PERSONEN**

Eingelegte Thurgauer Felchenfilets

Medaillon vom Reh aus hiesiger Jagd
mit Lebermousse und Früchten garniert

Tranchen von der Landgockelbrust
mit Kräutern aus der Leinemarsch

Auf Sandelholz geräucherter Lachs
mit Orangen-Meerrettich

Selleriesalat mit Äpfeln, Nüssen und Kernöl

Salat von schwarzen Nudeln mit Flusskrebsschwänzen
in feinem Dill-Senfdressing

Blattsalatkorb mit pikanten Dressings

Cremesuppe von Tomaten und Karotten
mit Basilikumsahne

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud
Gemüse aus dem Sud
Meerrettichcreme, Bouillonkartoffeln

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen in Pfefferrahm
Broccoligemüse, Kartoffelgratin

Gemischte Pasta auf Blattspinat
mit Pinienkernbutter

Topfenmousse mit Mangosauce

Karamell-Köpfli mit frischen Früchten

Passionsfruchtterrine mit Sweet-Ananas

€ 34,00 pro Person

LEICHTES BUFFET
ab 25 Personen

Luftgetrockneter Serranoschinken
mit Galia-Melone

Vitello Tonnato

Tranchen von der Pute mit Ingwer-Ananassauce

Rucolasalat mit Pinienkernen, Parmesanhobeln
und Balsamico-Dressing

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Eismeercrevetten im Sherryglas serviert

Gegrillte Auberginen und Zucchinischeiben

Knackige Blattsalate mit pikanten Dressings

Ciabatta, Partybrötchen und Brotauswahl

Gebratenes Zandermedaillon
auf feinem Wiesenkerbel-Sößchen
mit wildem Reis

Kleine Kalbsschnitzel in Zitronensauce
Gemüse der Jahreszeit, feine grüne Nudeln

Penne Rigate in scharfer Tomatensauce

Frischer Obstsalat mit Zimtschaum

Joghurtmousse mit Mangosauce

€ 27,50 pro Person

KALT-WARME BUFFETS

NIEDERSÄCHSISCHES BUFFET

ab 25 Personen

Große Auswahl an Blatt- und Gartensalaten mit pikanten Dressings

Matjes eingelegt in verschiedenen Marinaden

Räucherfischplatte mit Shrimps und Honig-Dill-Sauce

Rustikale Wurstausswahl mit Perlzwiebeln und Cornichons

Landbutter und Griebenschmalz

Ofenfrisches Gerstebrot und diverse Brötchen

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit
Mettklößchen, Eierstich und Gemüse

Harzer Schinkenkrustenbraten mit Braunbiersauce
Rahmwirsing, Heidekartoffeln mit Kräutern

Zanderfilet gebraten mit Kräuterreis und Fenchelgemüse

Niedersächsisches Käsebrett

Hannoversche Welfenspeise

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Warmer Birnenstrudel mit Walnüssen

€ 27,00 pro Person

KALT-WARME BUFFETS

BUFFET HERRENHAUSEN

ab 25 Personen

Spiegelplatte mit geräucherten und marinierten Edelfischen
Sahnemeerrettich

Aus hiesiger Jagd, Medaillons vom Reh
Geflügellebermousse

Duett von Ententerrine und rosa Entenbrustscheiben
Apfelsalat mit Nüssen, Cumberlandsauce

Schrimpscocktail mit Mangodressing

Kalbstafelspitzscheiben mit Pommery-Senf vinaigrette
marinierte Artischocken

Drei Pilzsorten mit Eichblattsalat in Himbeeressig mit Walnussöl

Salat von Jakobsmuscheln und Rucola

Rote Bete Carpaccio
Akazienhonig-Orangenvinaigrette und Wachtelbrüstchen

Bunte Blattsalate mit Saucen und Garnituren
großer Brot- und Brötchenkorb

Kombination von Zander und Riesengarnelen
auf Stampfkartoffeln und Frühlingslauch, grobes Meersalz

Tournedos vom Schweinefilet
mit Pinienkernkruste, Sherryrahm, Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelgratin

Lasagne von Auberginen und Zucchinischeiben
gefüllt mit Ratatouille und mit Parmesan überbacken

Weißes Kaffeemousse im Baumkuchenmantel
marinierte Brombeeren

Süße Sushi mit Nougat-Erdnusssauce

Creme von Ricotta und Amarenakirschen

€ 44,50 pro Person

KALT-WARME BUFFETS**INTERNATIONALES BUFFET***ab 25 Personen*

Pochiertes Lachsmedaillon mit Flusskrebsschwanz
auf Wiesenkerbelsauce

Scheiben vom Kalbstafelspitz mariniert
mit Schalotten-Senf-Vinaigrette

Spanischer Landschinken
mit in weißem Balsamico eingelegtem Gemüse

Vierländer Mastentenbrust mit Apfel-Selleriesalat
auf Orangenscheibe, Preiselbeersauce

Salat von Tortellini mit Rauchlachsstreifen,
Kapern und Estragonmayonnaise

Reissalat mit Grönländer-Crevetten
in Mango-Curry-Sauce

Römersalatherzen mit Blauschimmelkäse
und Orangendressing

Tournedos vom Schweinefilet
auf rosa Champignons und Austernpilzen
in Sherryrahm

Frisches Gemüse der Jahreszeit
Kartoffelgratin mit Röstzwiebeln

Satée-Spießchen vom Seeteufel mit Sesam
auf Ingwerreis und Chilisauce

Gefüllte Ravioli in Pinienkern-Salbeibutter

Passionsfruchtterrinen mit Ananassalat
und Mangosauce

Süßes Sushi mit Nougat-Erdnuss-Sauce

Timbale von Grießflammeri
mit beschwipsten Pflaumen

€ 32,50 pro Person

KALT-WARME BUFFETS

CONGRESSBUFFET

ab 25 Personen

Roter Linsensalat mit weißem Balsamico
und gegrilltem Steinbeißermedaillon

Italienischer Landschinken
mit eingelegten Pepperonischoten

Gefüllter Jungschweinsrücken mit Pflaume und Aprikose,
Kräutersauce

Heidekartöffelchen gefüllt mit feinem Matjessalat

Salat von Bamberger Hörnchen
mit Fleischpflanzerl vom Kalb

Dittmarscher Krautsalat mit Zwiebellauch und Schafskäsewürfeln

Saisonale Blattsalate mit Wildkräutern, Sprossen-Mix
gerösteten Kernen, Croûtons und pikanten Dressings

Partybrötchen, verschiedene Brotsorten, Landbutter

Frisch am Buffet aufgeschnitten

Ofenfrischer Kalbsschulterbraten
mit Aromaten von Thymian und Rosmarin
Cremesauce von grünem und rotem Pfeffer
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Karotten mit Estragonbutter
Stangenbohnen mit Speck und Zwiebeln
Grüne Spätzle

Auswahl von niedersächsischen Käsesorten

Kabeljaurückenfilet mit grober Senfsauce und Wurzelwerk
Heidekartöffelchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu mit Orangensalat

Caramel Köpfli

€ 31,50 pro Person

KALT-WARME BUFFETS

MEDITERRANES BUFFET

ab 25 Personen

Tortilla mit Lauch, Champignons und Oliven
Kleine Hackfleischbällchen mit pikanten Saucen
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella, Basilikumöl
und schwarzen Oliven
Salat von Sepien, Calamares und Muscheln
in Kräutervinaigrette
Gefüllte Weinblätter
Griechischer Bauernsalat
Salat Niçoise – Thunfisch, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika
Crêpes mit Frischkäse und Räucherlachs gefüllt
Artischockenherzen in Zitronen-Olivenöl
Vitello Tonnato

Sautierte Schweinefiletspitzen in Dijon-Senfsauce
Kartoffelgratin

Coq au vin Rouge
mit Perlzwiebeln und Champignons
Grüne Bandnudeln

Gebratene Rotbarbe auf Blattspinat
mit Fenchelstreifen, Butterreis

Cappelletti mit Pilzfüllung
in feiner Gorgonzolasauce

Moussaka
Hackfleischauflauf mit Auberginen

Crème Catalan
Panna Cotta mit Himbeermark

Mousse au chocolat

Baklava

€ 34,00 pro Person

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE



DIE GRUNDVERSORGUNG

Bier vom Fass,
Weißwein (Becksteiner Kirchberg, Riesling trocken),
Rotwein (Becksteiner Kirchberg, Rotwein Cuvée, QbA, trocken)
Mineralwasser, Coca Cola, Apfelsaft, Orangensaft
Kaffee, Tee

€ 28,50 pro Person für 4 Stunden

MIT KAFFEESPEZIALITÄTEN NACH DEM ESSEN

Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso

€ 4,50 pro Person zusätzlich

MIT DIGESTIF

nach dem Essen, 4 Sorten zur Wahl
z. B. Malteserkreuz Aquavit, Asbach Uralt, Grappa, Obstler

€ 7,50 pro Person zusätzlich

GETRÄNKE

Kaffee	Liter	€ 12,00
	Tasse	€ 2,50
	Pott	€ 3,00
<u>Kaffeespezialitäten</u>		
Espresso	Tasse	€ 1,50
Doppelter Espresso	Tasse	€ 3,00
Cappuccino	Tasse	€ 2,50
Milchkaffee, Latte Macchiato	Tasse / Glas	€ 3,50
Kaffeemaschinen für Spezialitäten	pro Tag	€ 50,00
Tee, Ronnefeldt	Liter	€ 12,00
	Tasse	€ 2,50
	Pott	€ 3,00
Carolinen Gourmet feinperlig oder naturell	0,75 l	€ 7,50
	0,25 l	€ 2,50
Orangensaft	Liter	€ 10,00
	0,2 l	€ 2,50
Apfelsaft	Liter	€ 10,00
	0,2 l	€ 2,50
Coca-Cola, Fanta, Sprite	Liter	€ 8,50
	0,2 l	€ 2,50
Gilde Ratskeller Premium Pils vom Fass	Liter	€ 8,50
Gilde Ratskeller Premium Pils	0,33 l Fl.	€ 3,00
Franziskaner Hefeweizen vom Fass	Liter	€ 10,50
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50
Beck's Gold, Green lemon	0,33 l	€ 2,50
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	€ 3,50
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50
Sekt, Hausmarke trocken	0,75 l	€ 24,00
Prosecco Spumante	0,75 l	€ 24,00
Champagner, Moët et Chandon	0,75 l	€ 67,00
Moët et Chandon	0,2 l	€ 18,50

WEIßWEINE

Pinot Grigio del Veneto	Liter	€ 22,50
Riesling feinherb, QbA Weingut Hammel, Pfalz	Liter	€ 22,50
Rheinhau Riesling trocken Staatsdomäne Eltville, Rheingau	Liter	€ 22,50
Versus White Chenin Blanc / Sauvignon Blanc Südafrika	Liter	€ 23,00
Becksteiner Kirchberg, Riesling trocken Becksteiner Winzer, Baden Tauberfranken	0,75 l	€ 16,50
Mission St, Vincent Bordeaux AC	0,75 l	€ 19,00
Würzburger Stein, Kabinett trocken Silvaner, Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Franken	0,75 l	€ 24,50

ROTWEINE

Heilbronner Stiftsberg, Trollinger halbtrocken Weingut Heinrich, Württemberg	Liter	€ 22,50
Merlot delle Venezie Endrizzi	Liter	€ 22,50
Versus Red Merlot / Shiraz, Südafrika	Liter	€ 24,00
Candidato Vino de la Tierra, Spanien	0,75 l	€ 17,50
Becksteiner Kirchberg, Rotwein Cuvée, QbA, trocken Becksteiner Winzer, Baden Tauberfranken	0,75l	€ 18,00
Salento Rosso Apulien IGT	0,75 l	€ 19,00
Spätburgunder, trocken Weingut Bercher, Baden	0,75 l	€ 25,00

Gern geben wir Ihnen Auskunft über die Jahrgänge und stellen Ihnen Probeweine zur Verfügung. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch weitere Weinangebote nach Absprache.