

## Inhaltsverzeichnis:

Allgemeine Informationen	2 – 8
Kalte Cocktailhappen	9 – 11
Hochzeitsarrangement	12 – 15
Buffetvorschläge	16 – 21
Trauerfeier Arrangement	22
Kommunion- und Konfirmationspauschalen	23 – 25
Vorspeisen und Suppen	26 – 28
Fisch	29
Sorbet	30
Hauptgerichte	31 – 33
Desserts	34 – 35

## *Menüvorschläge für ein einheitliches Essen*

Sehr verehrte Gäste,

viele Gelegenheiten machen Sie zum Gastgeber und stellen Sie vor die Wahl, was Sie Ihren Gästen anbieten möchten.

Wir hoffen, Ihnen durch ein breites Angebot genügend Anregungen für die Bewirtung Ihrer Gäste zu geben.

Finden Sie Ihr Lieblingsmenü oder einen ganz besonderen Essenswunsch nicht in unseren Vorschlägen? Keine Sorge, wir gehen selbstverständlich auf Ihre individuellen Wünsche ein und unterbreiten Ihnen gern ein Angebot.

Die Planung einer Festlichkeit muss vorher besonders genau sein, damit Ihre Familienfeier, Jubiläum, Betriebsfest o.ä. für beide Seiten ein Erfolg wird. Um Ihre Feier bestens organisieren zu können, sprechen Sie rechtzeitig mit uns alles Notwendige durch. Damit unser Küchenchef richtig planen kann, bitten wir Sie, die verbindliche Personenanzahl spätestens **3 Tage** vor Veranstaltung bekannt zu geben, die dann auch als Berechnungsgrundlage gilt.

Unsere Preise sind Inklusivpreise und enthalten Raummiete, Kerzen, Bedienungsgeld und die derzeit gültige gesetzliche MwSt.

**(Stand: 01.10.2022: Frühere Bankettmappen verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.)**

## *Der Aperitif*

Die freundliche Sitte, vor dem Essen einen Magenöffner (denn so könnte man das Wort Aperitif übersetzen) zu trinken. Die aus Frankreich stammende Geste hat sich auch bei uns durchgesetzt. Man kann von Glück sprechen, denn so ein Aperitif entspannt und überbrückt auf netteste Art die Wartezeit bis zur Ankunft des letzten Gastes. Der Ratskeller bietet eine sorgfältige Auswahl der beliebtesten Aperitifs, die auf Wunsch und bei passendem Wetter gern auch auf der Terrasse serviert werden.

## *Tafelschmuck*

Ein festlich gedeckter Tisch sollte auch mit Blumen geschmückt sein. Welche Blumen Sie wählen, bleibt Ihrem Geschmack überlassen. Gern sind wir Ihnen bei der Beratung und Bestellung des Blumenarrangements behilflich.

## *Tischreden*

Während des Festessens werden in der Regel Tischreden gehalten. Unsere Bitte: Sprechen Sie vorher die Reihenfolge und Zeiten der Tischreden ab, damit nicht während einer Rede die Speisen serviert werden.

## *Menükarten*

Dekorative Menükarten können wir Ihnen **zu einem Preis von 1,50 €** anbieten! Sie sind nicht nur schönes Dekor auf der festlichen Tafel, sondern erhöhen die Vorfreude und den Appetit auf das bevorstehende Essen und sind eine nette Erinnerung an die Feier.

Übrigens: Auch ein Buffet kann durch eine Menükarte bereichert werden.

Eine Karte schafft Klarheit über die Getränke, die Sie anbieten wollen, und darüber, in welcher Reihenfolge die Speisen des kalten Buffets gegessen werden soll, damit der schönste Genuss garantiert ist.

Denn auch ein Buffet ist aufgebaut wie ein Menü und schmeckt am besten, wenn man es nach den gleichen Grundregeln genießt– also Fisch vor Fleisch, Käse nach dem Dessert.

## *Unsere Geschenkgutscheine bieten wir an für:*

Unser Bistro „täglich“  
das Candlelight- Dinner  
oder für ein Event im Ratskeller

### **Rittertafel**

Ein mittelalterliches Gelage:

- mit 7 Gängen zu essen (Steinofenbrot, sauer Eingelegtes, Metzelsuppe  
Schaumbrot, Entenbraten, Bauernkäse und Zuckerkuchen)
- mit Getränken (Bier, Wein, Wasser und eine Runde Schnaps)
- mit Ritter Kunibert und seinen Mägden
- mit Singen und Schunkeln

**pro Person 50,00 €**

Gerne organisieren wir Ihnen auch eine „Private Rittertafel“ (ab 25 Personen), die sich ideal für Firmenfeiern, Familienfeiern, Geburtstage oder ähnliches eignet.  
(Vorlaufzeit: mind. 7 Tage)

### **Candlelight Dinner**

Ist bei Ihnen in letzter Zeit die Zweisamkeit zu kurz gekommen?

Oder möchten Sie mit Ihrer Liebsten oder Ihrem Liebsten ein paar schöne Stunden verbringen?

Überraschen Sie Ihren Schatz mit einem zauberhaften Abendessen bei Kerzenschein und stimmungsvollem Ambiente. Liebe geht bekanntlich durch den Magen.

Es erwartet Sie ein kulinarisches 4-Gang-Menü inklusive Aperitif und einer halben Flasche Wein pro Person.

**pro Person 49,00 €**

(Vorlaufzeit: mind. 2 Tage)

## *Haben Sie daran gedacht?*

Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen. Eine rechtzeitige Festlegung dieser Einzelheiten helfen auch uns, Ihrer geplanten Festlichkeit den gewünschten vollen Erfolg zu garantieren

### **Bei Festlichkeiten:**

Personenzahl  
Beginn des Empfangs oder des Essens  
Beginn der Ansprachen  
Tischform  
Blumenschmuck  
Kerzen  
Sitzordnung  
Ehrentische  
Menükarten  
Kaffeespezialitäten nach dem Essen  
Digestif anbieten  
Musikalische Darbietung  
Tanzfläche  
Verpflegung von Musikern

### **Bei Tagungen, Kongressen, Konferenzen – zusätzlich –**

Rednerpult  
Pinnwände  
Mikrofone  
Mediawand  
und Beamer

***Unser Gastronomisches Angebot:***

**Wir verfügen über:**

40 Zimmereinheiten die mit Bad / Dusche, Fön, WC, Radio, Telefon  
TV sowie kostenfreiem W-Lan ausgestattet sind  
Veranstaltungsraum „Wintergarten“ mit ca. 55 Sitzplätzen  
2 rustikale Gewölbekeller mit je 40 Sitzplätzen  
Terrasse mit ca. 50 Sitzplätzen  
Konferenzräume in jeder Größe  
Saal für Großveranstaltungen bis 200 Personen

**Wir sind spezialisiert auf:**

Tagungen  
Konferenzen  
Betriebsfeste  
Jubiläen  
Hochzeiten  
Familienfeiern  
Außer-Haus-Service

## *Zusätzliche Informationen*

### **Kuchen und Torten**

Für Ihre Kaffeetafel bestellen wir gern Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen

### **Kuchengedeck**

Sicherlich haben wir Verständnis, wenn Sie Ihren Kuchen mitbringen möchten.

**Dafür berechnen wir pro Person 3,50 €.**

(In dem Preis sind die Bereitstellung und Reinigung des Geschirrs, Kaffeeservietten, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten)

### **Korkgeld**

Wenn Sie zu einer Veranstaltung in unserem Haus eigene Getränke mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld von

**12,00 € pro Flasche Wein**

und

**29,00 € pro Flasche Spirituosen**

(In dem Korkgeld ist die Bereitstellung der benötigten Gläser die Reinigung, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten)

### **Verpackung**

Gerne verpacken wir Ihnen übriggebliebene Speisen vom Buffet. Hierfür berechnen wir eine Pauschale **ab 7,50 €** (je nach Aufwand)

### **Klavier**

Gern können Sie unser hauseigenes Klavier hinzubuchen. Dafür berechnen wir eine Bereitstellungsgebühr von **15,00 €**.

## **Liefergebühr**

Für Lieferungen innerhalb von Salzgitter-Bad erheben wir eine Anlieferungs- und Abholungsgebühr von jeweils **9,50 €**.  
Für Lieferungen außerhalb von Salzgitter-Bad ergeben sich Gebühren je nach Entfernung.

## **Tischdekoration**

Gern bestellen wir für Sie die Blumengestecke nach Ihren Wünschen.  
Kerzen sowie Servietten stimmen wir auf die gewählte Farbe ab.

## **Stromnutzung (aufgrund der hohen Energiepreise)**

Für den Stromverbrauch berechnen wir pauschal pro Veranstaltung **60,00 €**.

## **Stuhlhussen**

Weißer Stuhlhussen können für **6,80 €** pro Stück optional hinzu gebucht werden.

## **Sektbar im Foyer**

Bieten Sie Ihren Gästen einen Ort der gemütlichen Kommunikation!

**60,00 € pro Stunde**  
(inkl. Personal)

## **Raummiete Wintergarten für Festivitäten**

Hierfür erheben wir aufgrund erhöhter Vor- und Nachbereitungszeiten eine Raummiete von **300,00 €**.

## **Serviceentgelt**

**Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 80,00 €/Std.**



## Kalte Cocktailhappen „Canapés“

Canapés oder Partybrötchen werden auf Platten angerichtet und können entweder tischweise oder buffetartig aufgebaut werden. Sie bieten sich hervorragend an für einen Empfang oder sind auch als "kleines Abendessen" geeignet – etwa nach einem reichlichen Menü.

### Belegmöglichkeiten Auswahl 1

Salami  
Angemachter Frischkäse  
Ei – und Tomatenscheiben geschichtet  
Gebratenes Poulardenbrüstchen  
Schweinebraten  
Mageres Kassler  
Verschiedene internationale Käsesorten

Weißbrotscheibchen à 2,60 €

halbes Brötchen à 2,70 €

### Belegmöglichkeiten Auswahl 2

Roastbeef  
Serranoschinken  
Geräucherter Lachs  
Scheiben vom Schweinefilet  
Geräuchertes Forellenfilet

Weißbrotscheibchen à 2,90 €

halbes Brötchen à 3,50 €

\*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*4 = mit Geschmacksverstärker

\*5 = mit Farbstoff

\*6 = mit Süßstoff Saccharin

\*11 = geschwefelt

## Warme Cocktailhappen „Fingerfood“

Fingerfood können, genau wie Canapés, auf Platten angerichtet und buffetartig aufgebaut oder in Wärmebehältern angeliefert werden. Wir empfehlen sie als Snack zum Aperitif oder zum Cocktailempfang.

Sie sind aber auch als "kleines Abendessen" geeignet.

### "Ratskeller Auswahl"

(ab 10 Personen – bei 8 Stück ausgewählt aus:)

Mediterrane Hackbällchen

Bruschetta mit Basilikum

Lachs im Blätterteig

Variationen von Geflügel-Spießen

Mini-Frühlingsrollen mit Huhn und Gemüse

Garnelen im Knusperteig

Blätterteigpastetchen mit Ratatouille gefüllt

Würstchen im Schlafrock

Blätterteig mit einer Gemüsefüllung

dazu verschiedene würzige Dip-Saucen

pro Person                      22,00 €

Änderungen bezüglich der Auswahl behalten wir uns vor.

\*1= mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*4= mit Geschmacksverstärker

\*5= mit Farbstoff

\*6= mit Süßstoff Saccharin

\*11= geschwefelt

## Fingerfood im Glas

(ab 10 Personen – Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück)

Tacchino Tonnato

\*\*\*

Ziegenkäse auf Feigensenf

à 3,40 €

Tafelspitzsülze mit Meerrettich

\*\*\*

Pfannkuchen mit Lachs

\*\*\*

Schinken-Mango auf Frischkäse

à 3,20 €

Lachstatar mit Senf-Dillsoße

\*\*\*

Roastbeef mit Remoulade

\*\*\*

à 3,40 €

Krabbencocktail „Karibik“

à 4,70 €

## Hochzeitsarrangement

### „Der perfekte Tag“

Innerhalb einer –7– Stunden Getränkepauschale

bieten wir Ihnen unser

All-Inklusiv-Paket „Der perfekte Tag“ an:

Hochzeits-Verwöhnbuffet

mit Sektempfang, Suppe, warmen und kalten Speisen, sowie Desserts.

Als Getränke bieten wir Ihnen

Weißwein, Rotwein,

König Pilsener vom Fass, Weizenbier

alkoholfreie Getränke

und nach dem Essen einen Digestif \*

(\*Obstler, Fernet Branca, Malteser Aquavit, Fruchtlikör und Williams Christ)

– Digestifpauschale mit 3 Spirituosen für 10,90 € p. Person zubuchbar–  
(ab 50 Personen)

Menükarten, Kerzen,

eine stilvoll gedeckte Tafel,

eine Übernachtung im Doppelzimmer (nur für die Gastgeber)

sind ebenfalls im Preis enthalten.

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit

von 75,00 € pro Person

(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen,

bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 8,00 € p.P.)

Kinder bis 4 Jahren zahlen 0,nix

Kinder ab 4 bis 13 Jahren zahlen die Hälfte.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 80,00 €/Std.

## Hochzeits-Verwöhnbuffet

### Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Spargel, Eierstich, Klößchen und Nudeln

### Warm

Seehechtfilet auf der Haut gebraten mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Rieslingsoße  
Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit Gemüsestreifen und Tandoorisoße  
Gefüllte Ravioli „mediterran“  
Kartoffelgratin, Basmatireis, bunte Gemüseauswahl

### Kalt

Gebeizter und geräucherter Lachs  
Variationen aus Fischpralinen  
Rosa gebratene Flugentenbrust  
Melonen mit Serranoschinken  
Mozzarella mit Tomaten  
Tacchino Tonnato  
Englisch gebratenes Roastbeef

### Soßen und Beilagen

Sahnemeerrettich<sup>\*(1)</sup>, Preiselbeeren  
Antipasti, Cocktailgürkchen

### Salatbuffet

Auswahl von Rohkostsalaten  
Oliven, Zwiebel, Fetakäse, Croûtons, Mais, gekochter Schinken  
Dressingauswahl

### Dessert

Eis-Buffer  
Braune Mousse au chocolat mit Eierlikörsoße  
Internationale Käseauswahl  
Brotkorb mit deftigen Brotsorten  
Partybrötchen und Butter

\*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure, \*5 = mit Farbstoffen

\*6 = mit Süßstoff Saccharin, \*11 = geschwefelt

**Bitte teilen Sie uns bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltung eine verbindliche Personenzahl mit. Diese ist die Grundlage für die Berechnung.**

## **Hochzeitsarrangement „Komfort“**

Innerhalb einer –8– Stunden Getränkepauschale

bieten wir Ihnen unser

All-Inklusiv-Paket „Komfort“ an:

Hochzeits-Verwöhnbuffet

mit Sektempfang, Suppe, warmen und kalten Speisen  
sowie Desserts.

Als Getränke bieten wir Ihnen

Weißwein, Rotwein,

König Pilsener vom Fass, Weizenbier

alkoholfreie Getränke

nach dem Essen einen Digestif \*

(\*Obstler, Fernet Branca, Malteser, Aquavit, Fruchtlikör und Williams Christ)

– Digestifpauschale mit 3 Spirituosen für 10,90 € p. Person zubuchbar–  
(ab 50 Personen)

Heißgetränke den ganzen Abend

Menükarten, Kerzen,

eine stilvoll gedeckte Tafel,

eine Übernachtung im Doppelzimmer (nur für die Gastgeber)

sind ebenfalls im Preis enthalten.

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit

von 85,00 € pro Person

(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen,

bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 8,00 € p.P.)

Kinder bis 4 Jahren zahlen 0,nix

Kinder ab 4 bis 13 Jahren zahlen die Hälfte.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 80,00 €/Std.

## **Hochzeitsarrangement „Exklusiv“**

Innerhalb einer –9– Stunden Getränkepauschale  
bieten wir Ihnen unser  
All-Inklusiv-Paket „Exklusiv“ an:  
Hochzeits-Verwöhnbuffet  
mit Sektempfang, Suppe, warmen und kalten Speisen  
sowie Desserts.

Als Getränke bieten wir Ihnen  
Weißwein, Rotwein  
König Pilsener vom Fass, Weizenbier  
alkoholfreie Getränke  
nach dem Essen einen Digestif \*

(\*Obstler, Fernet Branca, Malteser Aquavit, Fruchtlikör und Williams Christ)  
– Digestifpauschale mit 3 Spirituosen für 10,90 € p. Person zubuchbar–  
(ab 50 Personen)

Heißgetränke den ganzen Abend  
Mitternachtssuppe  
(ungarische Gulaschsuppe oder Geflügelkraftbrühe mit Zitronengras und Chili)  
Menükarten, Kerzen, eine stilvoll gedeckte Tafel,  
eine Übernachtung im Doppelzimmer (nur für die Gastgeber)  
sind ebenfalls im Preis enthalten.

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit  
von 96,00 € pro Person  
(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen,  
bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 8,00 € p.P.)

Kinder bis 4 Jahren zahlen 0,nix  
Kinder ab 4 bis 13 Jahren zahlen die Hälfte.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 80,00 €/Std.

## Rustikales

### Buffet

#### Suppe

Niedersächsische Kartoffelsuppe

#### Warm

Saftiger Braten aus dem  
Schweinenacken mit Schwarzbiersoße  
Gekräutertes Seelachsfilet auf  
Schmorgurken  
Kaisergemüse und Dampfkartoffeln

#### Kalt

#### Fleischplatten

Würziges Schweinemett  
Roher und gekochter Landschinken  
Hähnchenkeulen, kleine Frikadellen  
Kleine Schnitzel

#### Fischplatten

Wacholdergeräucherte Forellenfilets  
mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich  
(\*11)  
Matjesfilet mit Crème fraîche  
Äpfel und Gürkchen (\*5, 6)

#### Soßen und Beilagen

Remouladensoße (\*1, 5, 6)  
Senf, Essiggemüse (\*5,6)

#### Salatbuffet

Auswahl von Rohkostsalaten  
Oliven, Zwiebel, Fetakäse, Croûtons,  
Mais, gekochter Schinken  
Dressingauswahl

#### Dessert

Bayerische Creme mit Himbeersoße  
Rote Grütze mit Vanillesoße

#### Ländliches Käsebrett

Schmalz und Harzer Käse  
Schnittkäse, Brie  
Verschiedene Landbrotsorten  
und Landbutter

pro Person  
ab 25 Personen 36,00 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen  
stellen wir Ihnen erforderliches  
Besteck und Geschirr für 8,70 €  
pro Person zur Verfügung.

\* 1 = mit Konservierungsstoff  
\* 5 = mit Farbstoff  
\* 6 = mit Süßstoff Saccharin  
\* 11 = geschwefelt



## Mediterranes

### Buffet

#### Suppe

Cremesüppchen von der  
Strauchtomate mit Basilikum

#### Warm

Gebratenes Filet vom Steinbeißer mit  
Olivenkruste auf Pfannengemüse

Piccata "Milanese" von der Pute

Gefüllte Ravioli „mediterran“

Rosmarinkartoffeln  
Pernodsoße  
Tomatensoße

#### Kalt

Dreierlei vom Lachs

Tacchino Tonnato

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem  
Parmesan und Kräutervinaigrette

Roher Schinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Verschiedene Antipasti

#### Salate

Pastasalat mit Putenbrust \*(1,6)

Toskanischer Bauernsalat mit  
Hirtenkäse, Tomaten, Oliven und  
Zwiebeln

#### Desserts

Panna Cotta mit süßem Topping  
Hausgemachtes Tiramisu  
Käseköstlichkeiten  
Ciabatta-Variationen und Butter

ab 25 Personen pro Person  
45,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen  
stellen wir Ihnen erforderliches  
Besteck und Geschirr für 8,70 €  
pro Person zur Verfügung.

\*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*5 = mit Farbstoff

\*6 = mit Süßstoff Saccharin

\*11 = geschwefelt

## Ratskeller- Buffet

### Suppe

Rahmsuppe von Pilzen  
mit Sahnehaube und Schnittlauch

### Warm

Tournedos vom Schweinefilet mit  
Waldpilzsoße  
Filet vom Seehecht auf Grillgemüse  
Kartoffelgratin, provinzielle  
Babykartoffeln, Gemüseauswahl

### Kalt

#### Fleischplatten

Englisch gebratenes Roastbeef  
Rosa gebratene Entenbrust  
Melonenschiffchen  
mit Schwarzwaldschinken  
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem  
Parmesan und rohen Pilzen

#### Fischplatten

Gebeizter und geräucherter Lachs  
Fischspezialitäten aus Neptuns Reich

### Soßen und Beilagen

Preiselbeeren \*(1,5,6)  
Preiselbeer-Sahne-Meerrettich\*(11)  
Senf-Dillsoße, Remoulade

### Salatbuffet

Auswahl von Rohkostsalaten  
Oliven, Zwiebel, Fetakäse, Croûtons,  
Mais, gekochter Schinken  
Dressingauswahl

### Dessert

Dessertbuffet  
Salzgitter Käsebrett  
Brotkorb mit deftigen Brotsorten  
und Butter

ab 25 Personen pro Person  
44,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen  
stellen wir Ihnen erforderliches  
Besteck und Geschirr für 8,70 €  
pro Person zur Verfügung.

\*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*5 = mit Farbstoff

\*6 = mit Süßstoff Saccharin

\*11 = geschwefelt

## Feinschmecker- Buffet

### Suppe

Samtsuppe "Dubarry"

### Warm

Kalbsrückensteaks mit Zwiebelkruste  
auf mediterranem Gemüse  
Steinbeißerfilet  
auf Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Gratin von Blumenkohl und Brokkoli

### Kalt

Fischplatte mit Lachsforelle  
Hirschrücken nach Art des Hauses \*(5)  
Carpaccio vom Rind  
Schinkenspezialitäten  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Flugentenbrust

ab 25 Personen                      pro Person  
53,00 €

### Salatbuffet

Auswahl von Rohkostsalaten  
Oliven, Zwiebel, Fetakäse, Croûtons,  
Mais, gekochter Schinken  
Dressingauswahl

### Dessert

Variation von Mousse  
Mascarpone – Creme mit Frucht

Internationale Käseauswahl  
mit Trauben und Gebäck

Brotkorb mit  
verschiedenen Brotsorten und Butter

Bei Außer-Haus-Lieferungen  
stellen wir Ihnen erforderliches  
Besteck und Geschirr für 8,70 €  
pro Person zur Verfügung.

\*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*5 = mit Farbstoff

\*6 = mit Süßstoff Saccharin

\*11 = geschwefelt

## Ratskeller-Brunchbuffet \*

Cremesüppchen am Buffet

Verschiedene Wurstsorten

Verschiedene Käsesorten

Geräucherter und gebeizter Lachs

Geräucherte Forelle

Sahnemeerrettich

Butter

Verschiedene Sorten Brötchen

Laugengebäck

Süßes Gebäck

Croissants

Verschiedene Brotsorten

Verschiedene Joghurt-, Marmeladensorten, Quark

Aufgeschnittenes Obst

Cerealien, Müsli und Körner

Rührei, Spiegelei und gekochte Eier, Bacon gebraten

Nürnberger Rostbratwürstchen und Minibouletten

Bunte Gemüsepfanne mit Rucola

Fischfilet auf Spinat, Basmatireis

Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons, dazu Spätzle

Helles und dunkles Mousse von der Edelschokolade mit Eierlikörsoße

inklusive Kaffee, Tee und Frühstückssäften

Brunchbuffet in der Zeit von 11:00–14:00 Uhr

pro Person 32,50 €

\* Buchbar ab 25 Personen

## Warmes Buffet

Geschmorter Kalbsbraten in Steinpilzsoße

\*\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet  
in Cognac-Pfeffersoße

\*\*\*\*

Seehechtfilet mit Pernodsoße auf Schmorgurken

\*\*\*\*

als Beilagen:  
Kartoffelgratin, Spätzle  
bunte Gemüsevariationen

pro Person 29,90 €

## Käsebuffet

Auswahl von internationalen Käsespezialitäten  
mit Weintrauben und Ananas, Chutney, Grissini Stangen  
verschiedenen Brotsorten und Butter

pro Person 16,90 €

## Italienische Platte

Auswahl an ital. Antipasti  
(z.B. getrocknete Tomaten, eingelegte Champignons, Oliven etc.),  
Carpaccio mit gehobeltem Parmesan, pochiertes und geräucherter Lachs,  
Tomate und Mozzarella, Tacchino Tonnato,  
ital. Salami und Schinken, Käseköstlichkeiten, dazu Ciabattabrot  
Baguette und Butter

Pro Person 25,90 €



## Trauerfeier-Arrangement

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen  
Eierstich und Gemüsewürfeln

\*\*\*

2 halbe belegte Brötchen

\*\*\*

1 Stück Zuckerkuchen und 1 Stück Blättermandelkuchen

\*\*\*

Kaffee und Tee satt

inklusive Blumen und Kerzen

pro Person 18,00 €

**Planen Sie die Kommunion oder Konfirmation  
Ihres Kindes ganz einfach mit unseren  
Pauschalangeboten:**

**Kommunions- & Konfirmationspauschale  
– ab 20 Personen –**

**Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü  
aus folgenden Vorschlägen selbst zusammen:**

**3-Gänge-Menü**

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

inklusive einem Aperitif

(Sekt und Orangensaft)

Bier, Wein, und Softgetränke

(König Pilsener vom Fass, Haus- Rot- und Weißwein)

52,90 € pro Person\*

**4-Gänge-Menü**

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

inklusive einem Aperitif

(Sekt und Orangensaft)

Bier, Wein, und Softgetränke

(König Pilsener vom Fass, Haus- Rot- und Weißwein)

62,90 € pro Person\*

\* 4 Stunden Pauschale

### Vorspeisen

Räucherlachs auf zwei Röstitalern  
mit kleinem Salatbukett

Feines Rindercarpaccio  
nach Art des Hauses

Feine Blattsalate  
mit gebratenen Putenbruststreifen  
und einem Dressing nach Art des Hauses

Antipasti mit luftgetrocknetem Schinken

### Suppen

Tomatencremesuppe  
mit Basilikumsahne

Cremesüppchen von Waldpilzen  
mit Sahnehaube

Niedersächsische Konfirmationssuppe

Karotten–Ingwersuppe mit frittiertem Gemüse



### Hauptgänge

Gebratene Perlhuhnbrust  
mit einer Cognacrahmsoße  
feines Gemüse und Butterspätzle

Geschmorte Hirschkalbskeule an Wacholdersoße, dazu gebratene Pilze  
Birne mit Preiselbeeren, gebutterter Rosenkohl und Mandelkroketten

Kalbsbraten und Schweinefilet auf Steinpilzsoße  
dazu feines Gemüse, Spätzle

Schweinemedallions im Speckmantel mit Apfel-Calvados-Soße  
Gemüsebukett und Kartoffelbällchen

### Desserts

Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen und Sahne

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

Moussevariation von heller und dunkler Schokolade  
auf Eierlikörsoße

Hausgemachtes Himbeerparfait auf Vanillesoße

... damit die gemütliche Runde kein abruptes Ende nimmt...

lassen Sie den Nachmittag doch bei Kaffee und Kuchen ausklingen.

Wir beraten Sie gern.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise für Ihre Feier

## Kalte Vorspeisen

Antipasti mit luftgetrocknetem Schinken

12,50 €

\*\*\*\*

Dreierlei vom Lachs mit Senf-Dillsoße  
und kleinem Salatbukett

15,50 €

\*\*\*\*

Knackige Blattsalate mit Melone, Orange  
gebratenen Putenbruststreifen  
und einem Joghurt-Ahorndressing

11,90 €

Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette

Räucherlachs auf zwei Röstitalern  
mit kleinem Salatbukett  
11,90 €

\*\*\*\*

Carpaccio vom Rind, geriebener Parmesan, Rucola  
Pilze und eine Kräutervinaigrette  
13,90 €

\*\*\*\*

Honigmelone, Serranoschinken  
an Bruschetta  
12,90 €

\*\*\*\*

Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Tomaten und Pinienkernen  
dazu ein kleines Salatbukett  
12,90 €

Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette

Bitte wählen Sie eine einheitliche Suppe für Ihre Feier

## Suppen

Steinpilzrahmsuppe mit Sahne und Schnittlauch

7,30 €

\*\*\*\*

Karotten–Ingwersuppe mit frittiertem Gemüse

6,50 €

\*\*\*\*

Cremesüppchen von Waldpilzen mit einer Kräutersahnehaube

6,80 €

\*\*\*\*

Cremesüppchen von der Strauchtomate mit Basilikum

6,20 €

\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsewürfeln

6,00 €

\*\*\*\*

Suppentriologie

mit Cremesüppchen aus Tomate, Pilzen und Kräutern

8,50 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Fischgericht für Ihre Feier

## Fisch

Steinbeißermedaillons  
auf Kaiserschoten-Tomatengemüse, Safransoße  
und ein gemischter Salat

Hauptgericht	27,50 €
Zwischengericht ohne Salat	19,90 €

\*\*\*\*

Lachsmedaillons im Zucchini-mantel an einer Zitronen-Buttersoße  
Tagliatelle, dazu ein gemischter Salat

Hauptgericht	28,50 €
Zwischengericht ohne Salat	19,90 €

\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet "mediterran"  
mit Tandoorisoße, feinem Gemüse und Basmatireis  
dazu ein gemischter Salat

Hauptgericht	27,50 €
Zwischengericht ohne Salat	17,90 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Sorbet für Ihre Feier

## Sorbet

Zitronen-Minz Sorbet  
mit Hugo aufgefüllt

5,90 €

\*\*\*\*

Proseccosorbet

6,00 €

\*\*\*\*

Cassisorbet mit Rieslingsekt

5,90 €

Bitte wählen Sie einheitliches Hauptgericht für Ihre Feier

## Hauptgerichte

Gebratene Perlhuhnbrust im Speckmantel

Cognacrahmsoße, feines Gemüse

Röstitaler

24,90 €

\*\*\*\*

Gemischter Braten von Rind und Schweinenacken

mit Pilzrahmsoße, Kaisergemüse

Kartoffelkroketten

21,90 €

\*\*\*\*

Halbe niedersächsische Landente (ausgelöst)  
mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

-ohne Nachservice-

22,90 €

\*\*\*\*

Kalbsbraten und Schweinemedallions  
mit Steinpilzsoße, dazu feines Gemüse

Butterspätzle

25,90 €

\*\*\*\*

Zart geschmorter Tafelspitz  
in eigenem Wurzelgemüse-Sud,  
Meerrettichsoße, saisonales Gemüse, Kräuterkartoffeln  
24,50 €

\*\*\*\*

Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahmsoße  
geschwenkten Waldpilzen, gefüllter Birne, Mandelbrokkoli  
Apfelrotkohl und gebackenen Kartoffelkroketten  
29,90 €

\*\*\*\*

"Harzer Wildbret"  
Wildschweinerücken, Hasenfilet und Hirschkalbskeule  
dazu Holundersoße, gefüllte Birne, Brokkoliröschen  
gebutterter Rosenkohl und Kroketten  
34,90 €

\*\*\*\*

Schweinemedallions „Normand“ mit einer Apfel-Calvados-Soße  
feinem Gemüse und gebackenen Kartoffelkroketten  
23,50 €

\*\*\*\*

Lammkeule mit einer Kräuterkruste  
dazu Thymiansoße, Ratatouillegemüse  
Kartoffelgratin  
27,50 €



Schweinemedailon und in Salbei-Baconmantel  
gebratene Poulardenbrust  
mit Estragon-Senfsoße, feinem Gemüse  
Herzoginkartoffeln  
27,90 €

\*\*\*\*

Medaillons vom Kalbsrücken mit Zwiebelmousse überbacken  
dazu eine Dijon-Senfsoße  
feines Pfannengemüse  
und Thymiankartoffeln  
34,90 €

\*\*\*\*

Lammrückenfilet mit Salbei im Baconmantel  
auf französischem Ratatouille, Olivenjus  
grünen Speckböhnchen  
und Kartoffelgratin  
32,90 €

\*\*\*\*

Rinderfilet im Ganzen gebraten  
Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl  
gratinierte Creme-Kartoffeln und Kroketten  
37,90 €

\*\*\*\*

Tranchen vom Rinderfilet und Medaillons vom Schweinefilet  
mit Morchelrahmsoße  
grünem Spargel, glasierte Kirschtomaten  
gratinierten Creme-Kartoffeln  
40,50 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert für Ihre Feier

## Dessert

Dessertteller "Ratskeller"

feines Sorbet, Mousse von der Edelschokolade und frische Früchte

9,50 €

\*\*\*\*

Mousse au chocolat  
mit Vanillesoße und Fruchtbukett

8,70 €

\*\*\*\*

Hausgemachtes Himbeerparfait  
mit Vanillesoße

8,50 €

\*\*\*\*

Zart schmelzendes Parfait von weißer Schokolade  
mit warmen Feigen in Cassis

9,90 €

\*\*\*\*

Vanilleeiscreme  
mit warmen Himbeeren und Sahne

7,70 €

\*\*\*\*

Orangen-Joghurtmousse  
mit einem Früchtecarpaccio und Himbeersoße

8,50 €

Hausgemachte Beerengrütze  
mit Vanillesoße  
7,50 €

\*\*\*\*

Früchteteller mit feiner Eiscreme  
8,90 €

\*\*\*\*

Panna Cotta mit Beerengrütze im Glas  
7,90 €

\*\*\*\*

Crème brûlée  
mit Beerenfrüchten  
6,90 €

\*\*\*\*

ab 20 Personen

Eisbuffet  
mit Eisbombe, Eistörtchen und feiner Eiscreme  
14,50 € pro Person