

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: 01.04.2022: Frühere Bankettmappen verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.)

Kennen Sie unseren Catering Service?

Für die verschiedensten Anlässe im Privat- oder Geschäftsumfeld kümmern wir uns um den kulinarischen Genuss und auf Wunsch auch um einen aufmerksamen und gepflegten Service.

Ob Firmenempfänge, Hochzeiten, Familienfeiern ...wir sind für alle Veranstaltungen Ihr kompetenter Partner!

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 1,40 €** 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:

die Ritterschmese
das Candlelight- Dinner
oder für einen Restaurantbesuch

Ritterschmese

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 Mägen
- mit Singen und Schunkeln

pro Person 48,00 €

Gerne organisieren wir Ihnen auch eine „Private Ritterschmese“ (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 47,00 €

(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
2 Kegelbahnen
Restaurant „Wintergarten“ mit ca. 60 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 und à la carte-Service
spezielle kulinarische Events

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 2,50 €.

(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 6,50 €** (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 **8,50 €**.
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

Für den Stromverbrauch der Musiker berechnen wir pauschal pro Veranstaltung **35,00 €**.

Stuhlhussen

Weißer Stuhlhussen können für **6,00 €** pro Stück optional hinzu gebucht werden.

Sektbar im Foyer

Bieten Sie Ihren Gästen einen Ort der gemütlichen Kommunikation!

35,00 € 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 **40,00 €/Std.**

Kalte Cocktailhappen „Canapés“

Canapés (Weiß-oder Graubrotsscheiben vom Meterbrot) 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 Gervais
Ei – und Tomatenscheiben geschichtet
Gebratenes Poulardenbrüstchen
Schweinebraten
Mageres Kassler
Verschiedene internationale Käsesorten

Weißbrot-oder Graubrotsscheibchen à 2,40 €
halbes Brötchen à 2,50 €

Belegmöglichkeiten Auswahl 2

Roastbeef
Serranoschinken
Geräucherter Lachs
Scheiben vom Schweinefilet
Tatar mit Sardellenfilet
Geräuchertes Forellenfilet

Weißbrot-oder Graubrotsscheibchen à 2,70 €
halbes Brötchen à 3,00 €

*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 10 Stück ausgewählt aus:)

Mediterrane Hackbällchen

Buscetta 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

19,90 €

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 2,70 €

Tafelspitzsülze mit Meerrettich

Pfannkuchen mit Lachs

Schinken–Mango auf Frischkäse

à 2,90 €

Lachstatar mit Senf–Dillsoße

Roastbeef mit Remoulade

à 2,90 €

Krabbencocktail „Karibik“

à 3,90 €

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** –

(**nur für das Brautpaar auch silberne, goldene oder diamantene Hochzeit)

sind ebenfalls im Preis enthalten.

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit

von 68,50 € pro Person

(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen

bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 6,00 € 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 40,00 €/Std.

Hochzeits-Verwöhnbuffet

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Spargel, Eierstich, Klößchen und Nudeln

Warm

Zanderfilet 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^{*(11)}, Cumberlandsoße
Anti-Pasti, Cocktailgürkchen

Salate

Rindfleischsalat in pikanter Soße mit Mais, roten Bohnen, Cornichons
Hausgemachter Geflügelsalat

Bauernsalat mit Hirtenkäse, Tomaten, Oliven und Zwiebeln

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 **

sind ebenfalls im Preis enthalten.

(** 1 Übernachtung im Doppelzimmer – nur für das Brautpaar –
auch silberne, goldene oder diamantene Hochzeit)

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit

von 79,50 € pro Person

(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen

bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 6,00 € 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 40,00 €/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 **

sind ebenfalls im Preis enthalten.

(** 1 Übernachtung im Doppelzimmer – nur für das Brautpaar –
auch silberne, goldene oder diamantene Hochzeit)

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit
von 91,50 € pro Person
(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen
bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 6,00 € 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 40,00 €/Std.

Rustikales

Buffet

Suppe

Rahmsüppchen von der Pastinake
mit knusprig gebratenen Speckstreifen

Warm

Saftiger Schweinekrustenbraten
mit Schwarzbiersoße
Gekrätertes Seelachsfilet auf
Schmorgurken
Kaisergemüse und Dampfkartoffeln

Kalt

Fleischplatten

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

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)

Salate

Herzhafter Kartoffelsalat
Fleischsalat mit Essiggurken
Hausgemachter Geflügelsalat

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 33,00 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen
stellen wir Ihnen erforderliches
Besteck und Geschirr für 7,70 €
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
Champignons „a la crème“
Tomatensoße

Kalt

Dreierlei vom Lachs

Tacchino Tonnato

Serrano Schinken

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem
Parmesan und Kräutervinaigrette

Tomate – Mozzarella mit Basilikum

Verschiedene Anti – Pasti

Salate

Marinierte Meeresfrüchte

Pastasalat mit Putenbrust *(1,6)

Toskanischer Bauernsalat mit
Hirtenkäse, Tomaten, Oliven und
Zwiebeln

Desserts

Panna Cotta „tricolore“
Hausgemachtes Tiramisu
Käseköstlichkeiten
Ciabatta-Variationen und Butter

ab 25 Personen pro Person
41,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen
stellen wir Ihnen erforderliches
Besteck und Geschirr für 7,70 €
pro Person zur Verfügung.

*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

*5 = mit Farbstoff

*6 = mit Süßstoff Saccharin

*11 = geschwefelt

Ratskeller-

Buffet

Suppe

Rahmsuppe von Kräuterseitlingen
mit Sahnehaube und Schnittlauch

Warm

Tournedos vom Schweinefilet mit
Waldpilzsoße
Zanderfilet auf Grillgemüse
Süßkartoffelgratin, provinzielle
Babykartoffeln, Gemüseauswahl

Kalt

Fleischplatten

Wildschweinrücken mit Früchten
Englisch gebratenes Roastbeef
Rosa gebratene Entenbrust
Melonenschiffchen
mit Schwarzwaldschinken

Fischplatten

Gebeizter und geräucherter Lachs
Fischspezialitäten aus Neptuns Reich
Cocktail von Eismeerkrabben

Soßen und Beilagen

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

Salate

Rindfleischsalat
Romanasalat mit Chili Birnen
Bauernsalat mit Hirtenkäse
Rohkostsalate mit Dressings

Dessert

Dessertbuffet
Salzgitter Käsebrett
Brotkorb mit deftigen Brotsorten
und Butter

ab 25 Personen pro Person
40,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen
stellen wir Ihnen erforderliches
Besteck und Geschirr für 7,70 €
pro Person zur Verfügung.

*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

*5 = mit Farbstoff

*6 = mit Süßstoff Saccharin

*11 = geschwefelt

Feinschmecker- Buffet

Suppe

Zitronengrassuppe mit Pute, Chili und Koriander

Warm

Kalbsrückensteaks mit Zwiebelkruste auf mediterranem Gemüse
Saltimbocca vom Steinbeißer auf Tagliatelle
Rosmarinkartoffeln
Gratin von Blumenkohl und Brokkoli

Kalt

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

ab 25 Personen pro Person
49,00 €

Salate

Waldorfsalat *(1,6)
Meeresfrüchtesalat *(6,11)
Rindfleischsalat in pikanter Soße mit Mais, roten Bohnen, Cornichons

Dessert

Variation von Mousse
Terrinen und Cremes

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Gebäck

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Butter

Bei Außer-Haus-Lieferungen stellen wir Ihnen erforderliches Besteck und Geschirr für 7,70 € 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

Butterfisch 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 29,00 €

* Buchbar ab 25 Personen

Warmes Buffet

Geschmorter Kalbsbraten in Steinpilzsoße

Tranchen vom Schweinefilet
in Cognac-Pfeffersoße

Zanderfilet mit Dillrahmsoße auf Schmorgurken

als Beilagen:

Kartoffelgratin, Spätzle
bunte Gemüsevariationen

pro Person 26,90 €

Käsebuffet

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

pro Person 14,50 €

Italienische Platte

Auswahl an ital. Anti Pasti

(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 22,90 €



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 17,00 €

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

Kommunions- & Konfirmationspauschale

**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)

48,90 € 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)

58,90 € pro Person*

* 4 Stunden Pauschale

Vorspeisen

Räucherlachs auf zwei Röstitalern
mit kleinen Salatbukett

Mozzarella mit Salbei und Bacon gebraten
dazu ein kleines Salatbukett
und Pfeffer-Senfmarinade

Feines Rindercarpaccio
nach Art des Hauses

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

Anti-Pasti mit luftgetrockneten Schinken

Suppen

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

Cremesüppchen von Waldpilzen mit Sahnehaube

Niedersächsische Konfirmationssuppe

Zitronengrassuppe mit Chili und Pute

Hauptgänge

Gefüllte Perlhuhnbrust mit einer Kräuter- Frischkäsefüllung
Cognacrahmsauce
feines Gemüse und Butterspätzle

Geschmorte Hirschkalbskeule an Wacholdersauce, 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 Orangen-Joghurtmousse

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

Anti-Pasti mit luftgetrockneten Schinken

10,90 €

Dreierlei vom Lachs mit Senf-Dillsoße
und kleinem Salatbukett

13,90 €

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

9,90 €

Ragout Fin von der Putenbrust in der Königinpastete,
mit Sauce Hollandaise gratiniert, Salatbukett

8,90 €

Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette

In Olivenöl gebratene Riesengarnelenschwänze
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Frühlingslauch
dazu Aioli
17,90 €

Carpaccio vom Rind mit Sardellen, geriebenem Parmesan, Rucola
und einer Kräutervinaigrette
13,90 €

Honigmelone, Serranoschinken
an lauwarmen Bruschetta
11,90 €

Carpaccio von Lachs
mit einer Limetten-Balsamicomarinade
rosa Beeren und kleinem Salatbukett
13,90 €

Warmer Ziegenkäse mit Kräutern und Ahornsirup
an kleinem Salatbukett und Feigensenf
9,90 €

Mozzarella mit Salbei und Bacon gebraten, dazu ein kleines Salatbukett
und Pfeffer-Senfmarinade
9,90 €

Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette
Bitte wählen Sie eine einheitliche Suppe für Ihre Feier

Suppen

Zitronengrassuppe mit Kokos, Chili, Koriander und Putenspieß

7,90 €

Steinpilzrahmsuppe mit Sahne und Schnittlauch

6,70 €

Karotten–Ingwersuppe mit frittiertem Gemüse

5,70 €

Cremesüppchen von Waldpilzen mit einer Kräutersahnehaube

5,80 €

Cremesüppchen von der Strauchtomate mit Basilikum

5,70 €

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsewürfeln

5,70 €

Rahmsüppchen von der Pastinake

mit knusprig gebratenen Speckstreifen

5,70 €

Suppentrilogie

mit Cremesüppchen aus Tomate, Pilzen und Kräutern

8,50 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Fischgericht für Ihre Feier

Fisch

Steinbeißermedaillons unter einer Kartoffelkruste
auf Kaiserschoten-Tomatengemüse, Safransoße
und ein gemischter Salat

Hauptgericht	25,50 €
Zwischengericht ohne Salat	18,50 €

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

Hauptgericht	26,50 €
Zwischengericht ohne Salat	18,90 €

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

Hauptgericht	24,90 €
Zwischengericht ohne Salat	16,90 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Sorbet für Ihre Feier

Sorbet

Zitronen-Minz Sorbet
mit Hugo aufgefüllt
4,90 €

Champagnersorbet
8,90 €

Cassisorbet mit Rieslingsekt
4,90 €

Bitte wählen Sie einheitliches Hauptgericht für Ihre Feier

Hauptgerichte

Gefüllte Perlhuhnbrust mit einer Kräuter-Frischkäsefüllung
Cognacrahmsoße, feines Gemüse

Röstitaler

22,90 €

Gemischter Braten von Rind und Schweinenacken
mit Pilzrahmsoße, Kaisergemüse

Kartoffelkroketten

18,90 €

Duett von rosa gebratener Entenbrust und Schweinemedailion
auf zweierlei Soßen

mit Gemüsebukett und Kartoffelgratin

26,90 €

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

-ohne Nachservice-

17,90 €

Kalbsbraten und Schweinemedailions
mit Steinpilzsoße, dazu feines Gemüse, Butterspätzle

22,90 €

Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahmsoße
geschwenkte Waldpilze, gefüllter Birne, Mandelbrokkoli
Apfelrotkohl und gebackenen Kartoffelkroketten

25,90 €

"Harzer Wildbret"

Wildschweinrücken, Hasenfilet und Hirschkalbskeule
dazu Holundersoße, gefüllte Birne, Brokkoliröschen
gebutterter Rosenkohl und Kroketten

28,90 €

Rückenfilets von Hase und Kaninchen
mit Rucola und Bacon gebraten
dazu eine Preiselbeer-Pfeffersoße
feines Gemüse, Butterspätzle

25,90 €

Schweinemedallions „Normand“ mit einer Apfel-Calvados-Soße
feinem Gemüse und gebackenen Kartoffelkroketten

20,90 €

Lammkeule mit einer Kräuterkruste
dazu Thymiansoße, Ratatouillegemüse
Kartoffelgratin

24,90 €

Schweinemedailon und in Salbei–Baconmantel
gebratene Poulardenbrust
mit Estragon–Senfsoße
feinem Gemüse
Herzoginkartoffeln

23,90 €

Medaillons vom Kalbsrücken mit Zwiebelmousse überbacken
dazu eine Dijon–Senfsoße
feines Pfannengemüse
und Thymiankartoffeln

32,90 €

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

28,90 €

Rinderfilet im Ganzen gebraten
Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl
gratinierte Creme–Kartoffeln und Kroketten

34,90 €

Tranchen vom Rinderfilet und Medaillons vom Schweinefilet
mit Morchelrahmsoße
grüner Spargel, glasierte Kirschtomaten
gratinierte Creme–Kartoffeln

37,90 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert für Ihre Feier

Dessert

Dessertteller "Ratskeller"

feines Sorbet, Mousse von der Edelschokolade und frische Früchte

8,90 €

"Ballon rosé"

luftig aufgeschlagene Vanilleiscreme mit Himbeeren

7,00 €

Mousse au chocolat

mit Vanillesoße und Fruchtbukett

8,50 €

Hausgemachtes Himbeerparfait

mit Vanillesoße

7,90 €

Schokoladen-Rosmarin Parfait

auf einem Carpaccio von Orangen mit Himbeersoße

8,90 €

Zart schmelzendes Parfait von weißer Schokolade

mit warmen Feigen in Cassis

8,90 €

Vanilleiscreme

mit warmen Himbeeren und Sahne

7,50 €

Zitronengras–Ingwer Parfait
mit Granatapfel und Mandel–Vanillesoße

8,90 €

Orangen–Joghurtmousse
mit einem Frühtecarpaccio und Himbeersoße

8,50 €

Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanillesoße

7,50 €

Birne "Hélène"
Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensoße

8,20 €

Frühteteller mit feiner Eiscreme

8,90 €

Panna Cotta mit Beerengrütze im Glas

7,90 €

Tiramisu von der Himbeere
mit Früchten der Saison garniert
dazu süßes Dressing

8,90 €

ab 20 Personen

Eisbuffet

mit Eisbombe, Eistörtchen und feiner Eiscreme

14,50 € pro Person