

Niedersächsisches Landbuffet

Suppe

Calenberger Hochzeitsuppe vom Huhn mit kleinen Nudeln, Eierstich, kleine Fleischklößchen und Gemüsestreifen

-Am Platz serviert-

Warme Speisen

*Knuspriger Schweineschinkenbraten mit Schwarte auf Sauerkraut zu Bratkartoffeln
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce, feinstes Gemüse der Saison und Spätzle*

Kalte Speisen

Angemachtes Schweinemett mit Zwiebeln und Cornichons

Niedersächsische Landwurst - Auswahl

Frischer Räucherfisch - Auswahl mit Sahnemeerrettich

Matjesfilet "Hausfrauenart"

Heringssalat

Pikante Salate, frisch angemacht

Kraut-, Gurke-, Bohnen-, Tomatensalat

Ländliches Käsebrett mit Harzer und Griebenschmalz

Rustikale Brot und Brötchenauswahl

Butter

Desserts

Hannoversche Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis : 29,90 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Deutsches Buffet

Suppe

Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

-Am Platz serviert-

Warme Gerichte

*Schweinefilet im Speckmantel in Steinpilz Rahmsauce
mit Gemüseauswahl und Kroketten*

*Hirschkalbskeule in Wacholderrahmsauce mit Pfifferlingen
Rosenkohl und Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße*

Kalte Platten/Vorspeisen

Variationen von Räucherfischen

Geräucherter Lachs, Aal und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

*Trilogie von Rinder-, Kalbs-, und Schweinemedallions mit Leber Mus
garniert mit eingelegten Senfrüchten*

Schwarzwälder Schinken an frischen Früchten der Saison

Rindfleischsalat

Geflügelcocktail

Heringssalat

Brotkorb mit Partygebäck und Bauernbrot

Buttertraube

Desserts

Welfenspeise

Bayrisch Creme mit Brombeersauce

Regionale Käseauswahl

Preis : 37,90 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Buffet Francois

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

- Am Platz serviert -

Warme Gerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille Gemüse an getrüffelten Bandnudeln

Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Zwiebelbohnen und Rosmarinkartoffeln

Kalte Platten/Vorspeisen

Pochierte Lachstranchen mit Meerrettich Mus

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel an mediterranem Salatbeet mit Honigdressing

Cavallionmelone mit luftgetrocknetem Schinken und französischen Wurstspezialitäten

Oktopus Salat in Knoblauchmarinade

Nizza Salat mit frischen Tomaten, Thunfisch, Eiern und Oliven mit Olivenöl-Vinaigrette

Desserts

Nougatcreme mit Himbeermark

Weißer Mousse au Chocolat mit Pfirsichsauce

Französische Käsevariationen an Früchten der Saison

Baguette - Brot - Butter

Preis : 36,70,00 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Brunch Buffet

Getränke

Kaffee, Tee, Kakao, Milch, frisch gepresster Orangensaft

diverse Sorten Müsli, Joghurt und Quark

Brot und Brötchenauswahl, frische Croissants und Plundergebäck

Kaltes Brunch Buffet

*Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico
Paste*

garniert mit frischem Basilikum

Käsebrett mit Internationalen und Regionalen Käsesorten mit Früchten garniert

Variationen niedersächsischer Wurst und Schinkenspezialitäten

Räucher-Fischplatte mit Filets von der Rauchforelle und Räucherlachs zu Sahnemeerrettich

Rührei mit kross gebratenen Bacon und Nürnberger Würstchen

gekochte Minuteneier

*Marmeladen * Honig * Nutella*

Butter und Frischkäse

Warmes Brunch Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe

(geflügelkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich, Gemüse und kl. Nudeln)

Gebratenes Schweinefilet in Schnittlauchsauce zu Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Dessert

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

Exotischer Obstsalat mit vanillesahne

Preis : 29,90 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Italienisches Landbuffet

Suppe

Toskanische Gemüsesuppe mit Tomaten und frischen Kräutern

-Am Platz serviert-

Warme Gerichte

Medaillons vom Rinderfilet in Gorgonzolasauce, grüner Spargel und Kartoffelgnocci

Tagliatelle "Verdi" mit frischen Pilzen und Räucherlachssauce

Saltimbocca "feine Kalbsschnitzelchen" mit Schinken und Salbei auf Italienischem Pfannengemüse zu Basilkumrisotto

Kalte Platten/Vorspeisen

"Anti Pasti" - Variationen von mediterranem Gemüse

** Paprika, Champignonköpfe, Auberginen, Oliven, Zucchini* zu Balsamico Dressing*

"Vitello Tonnato"

gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern an Zitronenscheiben

Carpaccio vom Rind mariniert in Olivenöl und Limonen Saft

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico Paste

garniert mit frischem Basilikum

Cavallionmelone mit Parmaschinken und italienischen Wurstvariationen

Würzig marinierter Schafskäse mit Paprika und Oliven

Garnelen eingelegt in frischen Knoblauch

"Insalata Capriciosa" frischer Bunter Salat mit zweierlei Dressing

Desserts

Tiramisu

Marsala Creme mit Heidelbeerkompott

Italienische Käsespezialitäten

Italienische Brot und Brötchenvariationen

Landbutter und Frischkäse

Preis: 39,00 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Buffet "Springe"

Suppe

Klare Steinpilzkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterklößchen

-Am Platz serviert -

Warme Gerichte

Gebratenes Schweinefilet an frischen Waldpilzen in Kräuter-Creme-Fraiche

Gemüsevariationen und Kartoffelgraten

Geschmorte Rehkeule an Wacholderrahmsauce

zu Apfelrotkraut und Kartoffelklößchen

Kalte Platten/Vorspeisen

*Delikate Räucherfischplatte mit Graved Lachs, Schottischem Räucherlachs,
Forellenfilets,*

Garnelen und pochierten Lachstranchen angereichert mit Kaviareiern

an Meerrettich und Zitronen-Creme-Fraiche

Roastbeef Platte zu Remouladensauce und Essiggemüse

Geräucherter Knochenschinken an Melonenschiffchen

Feinste Variationen vom Geflügel garniert mit frischen Früchten der Saison

Schweinefilettranchen auf Ananas mit Budapester Salat und Cocktailsauce

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella mariniert mit Olivenöl und Aceto

Balsamico Paste garniert mit frischem Basilikum

*"Anti Pasti Platte" - Variationen von mediterranem Gemüse und eingelegtem
Schafskäse*

** Paprika, Champignonköpfe, Auberginen, Oliven, Zucchini * zu Balsamico Dressing*

Baguette Brot - Partygebäck - Butter

Desserts

Mandelcreme mit Kirschkompott

Mousse au Chocolat mit Vanilleschaum

Herzhaft-Pikante Käseplatte

Preis : 39,80,00 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Frühstücksbuffet

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella mariniert mit Olivenöl und Aceto

Balsamico Paste

garniert mit frischem Basilikum

Rustikale Käseplatte mit deutschen Käsesorten

Rustikales Brett mit Aufschnitt, Streichwurst und geräucherter Schinken garniert mit Gurken und Tomaten

Räucher-Fischplatte mit Lachs und Forelle zu Sahnemeerrettich

*Konfitüre * Honig * Nutella * Butter*

*Kräuterquark * Frischkäse*

*Rühreier mit kross gebratenen Bacon und Nürnberger Würstchen * Gekochte Eier*

Ofenfrische Brot und Brötchenauswahl, Süße Brötchen

Kaffee, Tee, Kakao, Milch

In Karaffen am Buffet - Orangensaft, Apfelsaft,

*Natur-Joghurt * Quark * Obstsalat*

Preis : ohne Fischplatte 16,90 € pro Person

Preis : mit Fischplatte 19,90 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Weitere Ergänzungen zum Frühstücksbuffet gegen Aufpreis

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4 - 12 Jahre 1/2 Preis

Grillbuffet Rustikal

Salate

Krautsalat

Gemischte Salatplatte

Hausgemachter Kartoffelsalat

Anti-Pasti Salat

Frisch vom Grill

Bratwurst; Bauchfleisch; Nackensteak; Hähnchensteak

Vegetarisch

Gemüsespieß; Ofenkartoffel mit Sour Cream

Auswahl von verschiedenen Dips, Butter und Grillsaucen

Baguette und Partygebäck

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis : 19,00 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4 - 12 Jahre 1/2 Preis

Grillbuffet Klassik

Salate

Cocktailtomatensalat mit Mozzarella in Basilikumdressing

Ackersalat mit Sesam und Sprossen in Kartoffeldressing

Mediterrane Salatplatte mit Schafskäse, Oliven und Peperoni

Anti Pasti - Variationen von gebratenen und mariniertem Gemüse

Krautsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Frisch vom Grill

Bratwurst; Schaschlik Spieß; Hähnchensteak; Nackensteak

Lachs in Folie

Vegetarisch

Gemüsespieß; Rosmarinkartoffeln; Djuwetschreis

Auswahl von verschiedenen Dips, Butter und Grillsaucen

Baguette und Partygebäck

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Himbeeren - Quark Mousse an Pfirsichsauce

Preis : 24,50 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Weitere Variationen und Änderungen ganz nach Ihren Wünschen.

Fragen Sie uns Wir beraten Sie gern!

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4 - 12 Jahre 1/2 Preis

Barbecue

Suppe

je nach Wetterlage: Original Soljanka oder Gazpacho

Salate und Dips

Hausgemachter Kartoffelsalat
Tortellinisalat
Verschiedene Blattsalate mit Dressings
„Anti Pasti“
Tomate Mozzarella
Aioli, Chilisauce, Zaziki

Heißes vom Grill

Hähnchenbrust mit Chilimarinade, Zitronenlachsfilet,
Nackensteaks, Hirschsteak
Maiskolben, Gemüsestecken
Ananas-Speck-Ringe

Wokstation

Hähnchen oder Rindfleischstreifen mit
buntem Gemüse dazu süß-saure Sauce oder Sojasauce

Dessert

Crème Brûlée
Frische Erdbeeren mit Sahne

Preis : 32,50 € pro Person

Incl. 19% MwSt

Deister - Wildbuffet

Suppe

Wildrahmsuppe mit frischen Waldpilzen und Brot Croutons

- Am Platz serviert -

Kalte Platten/ Vorspeisen

Waldorfsalat an gebratener Entenbrust

Mild geräucherter Wildlachs und Bachforelle an Senf - Dillsauce

Hausgemachte Wildsülze an Preiselbeeren - Meerrettich

*Medaillons vom Hirsch auf Tranchen von Birnen und Pfirsichen mit Preiselbeeren
garniert*

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gerösteten Speck und Croutons

Waldpilzsalat mit Cocktailtomaten und leichter Kräutersauce

Auswahl von ofenfrischem Brot - Baguette und Partygebäck

Warme Gerichte

Geschnetzeltes vom Hirschkalb in Pilzsahnesauce, Rosenkohl und Butterspätzle

*Geschmorte Wildschweinkeule in Wacholdersauce, Apfelrotkohl und
Kartoffelplätzchen*

Dessert

Waldbeerengrütze mit Mandelsauce



Griessflammerie an Himbeermark

Preis : 42,00 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Fingerfood Buffet

Melonen - Parmaschinken Spieße

Tomate - Mozzarella Salat im Weck Glas

Garnele auf Bulgur Salat mit Cocktailsauce

Variationen von gefüllten Wrap's

Anti Pasti im Weck Glas

Mediterraner eingelegter Schafskäse mit Oliven und Peperoni

Französische Käsecken an fruchtigem Chutney

Kanapees fein verziert

divers belegt mit Matjes, Forelle, Lachs, Roastbeef, mediterrane Wurst und Schinken

mediterrane Käseauswahl

Dessert

Frischer Obstsalat im Weck Glas

Schokoladencup gefüllt mit Creme ala Schwarzwälder

Profite Rölls - gefüllte kleine Windbeutel

Preis : 23,00 € pro Person

Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4 - 12 Jahre 1/2 Preis

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4 - 12 Jahre 1/2 Preis

Servicepersonal berechnen wir außer Haus € 28,00 / Stunde

Auswahl von Festpreisen, feiern Sie ganz unbeschwert

Unsere Pauschalen sind für die Dauer von 8 Stunden kalkuliert. Nach Ablauf der 8 Stunden berechnen wir € 10,00 pro Gast/pro Stunde

„Festpreis Standard“

Auswahl von Weißwein und Rotwein
Bier vom Fass (Veltins, Maisels Hefeweizen,),
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft
€ 35,00 p. P.

„Festpreis exklusiv“

Auswahl von Weißwein und Rotwein
Bier vom Fass (Veltins, Maisels Hefeweizen),
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft
Linie-Aquavit, Obstler Variation, Jägermeister, Ramazotti, Ouzo, Baileys, zwei Liköre
zur Wahl
€ 42,00 p. P.

„Festpreis de Luxe“

Auswahl von Weißwein und Rotwein
Bier vom Fass (Gilde, Franziskaner Hefeweizen, Köstritzer dunkel),
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft
Linie-Aquavit, Obstler Variation, Jägermeister, Ramazotti, Ouzo, Baileys, zwei Liköre
zur Wahl
4 Cocktails: Mojito, Caipirinha, Pina Colada, Ipanema (alkoholfrei)
3 Long drinks: Gin-Tonic, Bacardi-Cola, Vodka-Lemon
€ 58,00 p. P.



habenn Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern!

Liebe Gäste, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht`s!
Bitte bringen sie diese Liste zu Ihrem Absprachetermin mit.

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ., Ort: _____

Tel. Nr./Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar Rechnung

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum:

_____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____

Erwachsene:

Kinder mit Alter: _____

Kleinkinder mit Alter _____

Menü Büffet? Sind Vorschläge angefordert ja nein

Vorschläge erhalten? ja nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt noch offen

Getränkeauswahl: festgelegt noch offen

Wie sind die Einladungen gestaltet? _____

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Einladungen ausgesendet? _____ Datum: _____

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Tischdekoration, Blumen: _____

Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Andere: _____
