

Einblick in unser
NIEDERSÄCHSISCHES LANDBUFFET

Suppe

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

-Am Platz serviert

Warme Speisen

Feine Kartoffelsuppe mit Streifen von Räucherlachs

Knuspriger Schweineschinkenbraten mit Schwarte auf Sauerkraut zu Bratkartoffeln

Putengeschnitzeltes 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:

€ 32,90 pro Person Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis



Einblick in unser
BÜFFET ARENDSEE

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

Heringsalat

Brotkorb mit Partygebäck und Bauernbrot

Buttertraube

Desserts

Welfenspeise

Bayrisch Creme mit Brombeersauce

Regionale Käseauswahl

Preis:

€ 39,90 pro Person Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei
Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis



Einblick in unser
BUFFET FRANCOIS

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

- Am Platz serviert

Warme Gerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille Gemüse an getrüffeltem 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 - Butterl

Preis:

€ 42,00 pro Person Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis



Einblick in unser **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.

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis

Bitte beachten Sie, dass in den Vorschlägen diverse Getränke im Preis enthalten sind.
Alle weiteren Getränke (außerhalb des Brunch Buffets) werden nach Verbrauch abgerechnet!!!



Einblick in unser **ITALIENISCHES BUFFET**

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:

€ 42,00 pro Person Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei
Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis



Einblick in unser
BUFFET „SPRINGE“

Suppe

Klare Steinpilzkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterklößchen

-Am Platz serviert

Warme Gerichte

Gebrautes 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 Budapest 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:

€ 44,00 pro Person Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei
Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis

Einblick in unser **FRÜHSTÜCKSBUFFET**

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:

€ 19,90 pro Person Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis

Einblick in unser
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

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis:

€ 21,00 pro Person Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis



Einblick in unser **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:

€ 26,50 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 4-13 Jahre 1/2 Preis



Einblick in unser
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

Geschnetzelttes 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.

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis

Einblick in unser
FINGERFOOD BUFFET

Fingerfood

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:

€ 24,00 pro Person Incl. 19% MwSt.

Kinder bis 3 Jahre frei

Kinder 4-13 Jahre 1/2 Preis

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.

Diese Zeitspanne ist vollkommen ausreichend, um gemütlich und in Ruhe auszusuchen und zu speisen .

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 (Gilde, Franziskaner Hefeweizen, Köstritzer dunkel)

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

€ 35,00 p. P.

„Festpreis exklusiv“

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

€ 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**Preis:**

€ 58,00 p. P.

Unsere Leistungen für Sie!

Weißer Tafeldecken
kostenfrei

Servietten in Wunschfarbe (soweit verfügbar)
€ 1,00

Kerzen passend zur Tischdekoration
kostenfrei

Menükarten
2€/ Stück

Bereitstellungskosten für den Raum
kostenfrei

Stromkosten für Musik
kostenfrei

Servicepersonal für Ihre Feier inklusive

Servicepersonal Köhlerhaus
28,00 pro h/Pers.

Verpackungsmaterial
€ 0,50 pro Stück

Kinderpreise bei Buffet und Festpreisen

1-3 Jahre kostenfrei
4-12 Jahre halber Preis

Tischgestecke
ab € 15.50

Stuhl Hussen
€ 5,00 / Stück

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne

Servicepersonal berechnen wir außer Haus
€ 28,00 / Stunde



Haben 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 Servietten in Wunschfarbe (soweit verfügbar).

Name, Vorname: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____

Tel. Nr./Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar Rechnung

Ich bin mit den Stornierungsbedingungen Einverstanden: ja

Hinweis: Unsere Stornierungsbedingungen finden Sie in den AGB unserer Webseite.

Art der Veranstaltung:

Veranstaltungsdatum: _____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder mit Alter: _____ Kleinkinder mit Alter: _____

Menü Büffet?

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? ja nein Datum: _____

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Tischdekoration, Blumen: _____

Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Andere: _____