

*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

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:**

auf Anfrage

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:**

auf Anfrage

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:**

auf Anfrage

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:**

auf Anfrage

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:**  
auf Anfrage

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:**

auf Anfrage

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:** auf Anfrage

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:**  
auf Anfrage

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:**

auf Anfrage

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**

Geschnetzeltetes vom Hirschkalb in Pilzsahnesauce, Rosenkohl und Butterspätzle

Geschmorte Wildschweinkeule in Wacholdersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen

**Dessert**

Waldbeerengrütze mit Mandelsauce

Griessflammerie an Himbeermark

**Preis:**

auf Anfrage

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:**

auf Anfrage

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

#### **Preis auf Anfrage**

#### **„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

#### **Preis auf Anfrage**

#### **„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:**

#### **Preis auf Anfrage**

## Unsere Leistungen für Sie!

Weißer Tafeldecken

Servietten in Wunschfarbe (soweit verfügbar)

Kerzen passend zur Tischdekoration

Menükarten

Bereitstellungskosten für den Raum

Stromkosten für Musik

Servicepersonal für Ihre Feier inklusive

Servicepersonal Köhlerhaus

**Preis auf Anfrage**

Verpackungsmaterial

## Kinderpreise bei Buffet und Festpreisen

1-3 Jahre kostenfrei

4-12 Jahre halber Preis

Tischgestecke

Stuhl Hussen

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne

Servicepersonal berechnen wir außer Haus

**Preis auf Anfrage**



## 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: \_\_\_\_\_