

Rustikal belegte Brötchen

Wir empfehlen 4/2 pro Person. Preis je ½ Brötchen 2,45 €

Belegt mit:

Mett
Käse (1, 2)
Braten
Zwiebelwurst (2, 3)
Mettwurst (2, 3)
Katenschinken (2)

Rustikal garniert

Gourmet Brötchen

Wir empfehlen 4/2 pro Person. Preis je ½ Brötchen 2,65 €

Belegt mit:

Lachs
Forelle
Schillerlocke
Parmaschinken (2)
Salami (2, 3)
Putenbrust
Kassler (3,3)
Edelkäse (1, 2)

Einzelns hübsch garniert

Kleine Baguettes, reichhaltig belegt

Wir empfehlen 2 Stück pro Person

Belegt mit:

Schinken, Käse (1, 2), Tomaten, Salat, Remoulade (1, 2, 3)

Preis pro Stück 3,25 €

Belegt mit:

Salami (2, 3), Käse (1, 2), Gurke, Ei, Salat

Preis pro Stück 3,65 €

Auf Wunsch auch vegetarisch belegt. Preis pro Stück 3,25 €

Canapées rustikal garniert

Wir empfehlen 6 Canapées pro Person

Belegt mit:

Mett
Kassler (1, 2, 3)
Putenbrust
Salami (2, 3)
Katenschinken (2, 3)
Käse (1, 2)

Preis pro Person 15,50 € = 6 Stück

Canapées Einzelpreise:

Belegt mit:

Forelle(2,3)	2,90 €
Lachs	3,20€
Kassler (2,3)	2,60 €
Roastbeef	3,20 €
Geflügel	2,80 €
Braten	2,60 €
Camembert (1, 2)	2,70 €
Garnelen mit Ei (1, 2)	4,15 €

Alle Canapées einzeln hübsch garniert, auch ohne Besteck zu essen

Cocktailhappen

***Kleine, dekorativ garnierte Mundhappen
auf Weiß- oder Graubrot***

Ohne Besteck zu essen - 8 Stück pro Person

***Ideal für Stehempfänge
(Anfertigung ab 10 Personen)***

Belegt mit:

Rauchlachs (2)	2,35 €
Forelle(2,3)	2,35 €
Roastbeef	2,35€
Putenbrust	2,35 €
Kassler (2, 3)	2,35 €
Tartare (2, 3)	2,35 €
Terrine	2,35 €
Käse (1, 2)	2,35 €

Snacks

Ideale Ergänzung zu Canapées und Cocktailhappen.

Kleine Schlemmerei - Ideal für Stehpartys

Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Wildlachstartare	2,90 €
Scampi im Weinteig	3,50 €
Garnelen auf Artischockenboden	2,90 €
Blätterteig mit Fleisch oder Schafskäse(2,3)	2,20 €
Kasslerfilet mit Ananas und Käse (2, 3)	2,70 €
Gefüllte Champignons (1, 2)	1,60 €
Lauch-Quiche (Küchlein)	2,350 €
Kleine Frikadelle mit Dip (1, 2)	1,750 €

Anfertigung ab 10 Teile pro Sorte

Je nach Veranstaltung sind 6-8 Teile pro Person angemessen.

Salate aus eigener Herstellung

Preise je 100 g

Matjes „Hausfrauen-Art“(1,2,3)	1,90 €
Roter Heringssalat mit Kalbfleisch	1,90 €
Thunfischsalat(1,2,3)	1,90 €
Fleischsalat (2, 3)	1,80 €
Käse-Wurst-Salat (1, 2, 3)	1,70 €
Apfel-Lauch-Salat	1,50 €
Krautsalat	1,50 €
Gurkensalat	1,50 €
Griechischer Salat mit Paprika, Schafskäse und Tomaten (1, 2, 3)	1,70 €
Nudelsalat	1,50 €
Kartoffelsalat mit Speck (2, 3)	1,50 €
Kartoffelsalat mit Gemüse	1,50 €
Kartoffelsalat mit Gurken und Zwiebeln (2, 3)	1,50 €
Kartoffelsalat mit Mayonnaise (1, 2)	1,50 €

Frühstücksbuffet

Lieferung bis 10.00 Uhr

Reichhaltiges Hotel-Frühstück:

Fischplatte
Braten- und Wurstplatte (1, 2, 3)
Konfitüre, Eier (gekocht oder gerührt) (2, 3)
Käse (1, 2), Butter, große Brötchenauswahl
Müsli, Quark
Kaffee oder Tee, Orangensaft

Preis pro Person 17,50 €

***Sämtliches Frühstücksgeschirr, inklusive Gläsern 2,00 € pro Person
Sekt in Kommission, inklusive Gläsern, 0,75 l 14,50 €***

Menüvorschläge für die Zubereitung bei Ihnen vor Ort

Vorschlag I

Feldsalat in Kartoffeldressing mit heißgeräuchertem Wildlachs und zwei Saucen

Milchkalbsrücken in Pfifferlingssauce, Kaisergemüse und Gratin

Mascarpone-Mousse (2, 3) mit Beerenragout

Preis pro Person 33,00 €

Gebäck 2,50 € pro Person

Vorschlag II

Vitello tonnato und Carpaccio mit altem Parmesan (2, 3)

Wildlachs mit zwei Saucen

Kalbsrücken in Rahmsauce, Kaiserschoten, Spargelfrikassee und Kartoffelplätzchen

Blätterteigkissen mit Erdbeeren und Vanillesauce

Preis pro Person 37,00 €

Vorschlag III

Kanadischer Hummer mit Spargelsalat

Seezungenstreifen in Champagnersauce

Kalbsrücken mit Pfifferlingen, Romanesco und tunierten Karotten, Kartoffelplätzchen

Mascarpone-Mousse (2, 3) mit frischen Beeren

Preis pro Person 59,00 €

Verschiedene Vorspeisen mit warmen Hauptgerichten und Dessert als Buffet zu kombinieren

Preis pro Person 12 € - 20,00 €

Babypute mit Früchten auf Apfel-Sellerie-Salat und Mangochatney (2, 3)

Deister Rehrücken auf Waldorfsalat mit Früchten, Preiselbeerbirnen (2) und Sauce Cumberland (2, 3)

Barbarie-Entenbrust auf Spargel- oder Pfifferlingssalat

Geräucherte Gänsebrust auf Feigensenf (2, 3)

Scampis in Knoblauch gebraten auf Fenchelsalat

Eingelegte Auberginen mit Schafskäse (2, 3)

Große Fischauswahl mit Lachsmedaillons und geräucherten Fischen:
Schillerlocke, Forelle, Makrele sowie Lachs mit gefüllten Eiern und zwei Saucen

Warm-kaltes-Buffer

Lachs im Ganzen pochiert „Bellevue“, reichhaltig garniert,
gefüllte Eier und geräucherter Lachs,

Meeresfrüchte-Terrine mit Gemüsesalat,

Variationen von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich (2, 3) und Cocktailsauce (2, 3),

Garnelensalat mit Lauch,

Matjesfilets auf Apfel-Lauch-Salat,

Gefüllte Poularde mit Waldorfsalat,

Melone mit Parmaschinken (2, 3) und Bündnerfleisch (2, 3), Feigen

Kartoffelsüppchen mit Beilagen

Lachscurry mit Gemüsereis
und
krosse, gespickte Spanferkelkeule mit Schwarzwurzelgemüse,
Rissolen- und Gratinkartoffeln

Großes Käsebrett mit Edelkäse und Früchten (1, 2, 3)

Dessert:
Mousse au chocolat dunkel/weiß,
Rote Grütze mit Vanillesauce,
diverse Cremes,
Obstsalat

Große Brotauswahl und Butter

Preis pro Person 36,00 €

Warme Hauptgerichte

Hähnchenbrust auf Kohlrabigemüse mit Käse (1, 2) überbacken, Kerbelsauce und Kartoffelplätzchen
13,50 €

Putenbrust in Currysauce, Brokkoligemüse und Reis
13,50 €

Fasanenbrust auf Ananaskraut mit Trauben und Speck (2, 3) sowie Wacholdersauce und Sahnepüree
22,00 €

Entenkeule in Orangensauce, Kaiserschoten und Kartoffelplätzchen (2, 3)
17,50 €

Krosser Gänsebraten auf Apfelrotkohl, Beifußsauce und Kartoffelklöße
20,50 €

Weitere Geflügelgerichte:
Perlhuhn, Rebhuhn, Wachtel mit gleichen oder anderen Beilagen auf Anfrage!

Würziger Nackenbraten in Rotweinsauce, Sahnebohnen und Salzkartoffeln
12,50 €

Krustenbraten auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
12,50 €

Krusten-Schinkenbraten gespickt mit Zwiebeln und Knoblauch, Biersauce, Kaisergemüse und Gratinkartoffeln
14,50 €

Schweinerücken in Senfkruste, Blumenkohl und Bäckerinkartoffeln
15,50 €

Spanferkelkeule, knusprig gespickt mit Biersauce, Sahnewirsing und Kartoffelgratin
16,50 €

Spanferkelrücken auf Straßburger Kraut und Kartoffelplätzchen
16,50 €

Schweinefilet im Blätterteig, Sahnesauce, Romanesco und Kartoffelgratin
16,50 €

Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignon-Senf-Sauce, feines Gemüse und Nudeln
14,50 €

Kaninchenkeule auf Provenzalischem Gemüse, Rosmarinsauce und Rissolen
17,50 €

Hasenkeule in Kirsch-Pfeffer-Sauce, Rosenkohl und Spätzle
19,50 €

Lammkeule vom Salzwiesenlamm in Thymiansauce, grüne Bohnen und Gratinkartoffeln
19,50 €

Sauerbraten in Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
16,50 €

Argentinisches Roastbeef in Pilzkruste auf geschmortem Gemüse und Backkartoffeln
24,50 €

Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteig, Portweinsauce, Kaisergemüse mit Pilzen und Gratinkartoffeln
27,00 €

Werden die Gerichte in Verbindung mit einem Buffet bestellt, bereiten wir nur $\frac{3}{4}$ Portionen zum $\frac{3}{4}$ Preis

Warme Gabelgerichte

Preis pro Person

Tortellinis mit Schinken-Salbei-Sauce (2, 3)	11,50 €
Filet-Spitzen mit Champignonsauce und Reis	12,50 €
Geschnetzelte Putenbrust in Lauch-Tomatensauce und Reis	12,50 €
Lachscurry mit feinem Gemüse und Wildreis	15,00 €
Chili con carne mit Tacos (2, 3)	10,50 €

***Anfertigung ab 10 Personen
Auf Wunsch liefern wir Leihgeschirr
Bei gesäuberter Rückgabe pro Person 1,00 €***

Buffet-Vorschläge

Rustikales Buffet ab 10 Personen

Variationen von geräucherten Fischen:
Schillerlocken, Makrelen, Heilbutt mit Sahne-Meerrettich- (2, 3) und Kräutersauce

Matjesfilet auf Apfel-Lauch-Salat

Thüringer Mett mit Zwiebeln, reichhaltig garniert

Bratenaufschnitt von Jungschweinsrücken und Kassler,
Gemüsesalat und Speckkartoffelsalat

Großes Käsebrett mit Edamer (1, 2, 3), Harzer Käse (1, 2, 3) und Camembert (1, 2, 3), garniert
mit Radieschen und Trauben

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons

Dessert-Buffet:
Rote Grütze mit Vanillesauce,
Pfirsichcreme, Zitronencreme und Obstsalat

Brotvariationen und Butter

Preis pro Person 20,00 €

Buffet ab 15 Personen

Geräucherte Fische:

Lachs, Forelle, Schillerlocken, reichhaltig garniert mit
gefüllten Eiern und Sahnemeerrettich (2, 3),
Meeresfrüchte-Terrine mit Kräutersauce,
Heringsröllchen mit Preiselbeeren (2),
Roter Heringssalat

Braten:

Putenbrust mit Obstgarnitur und Mango-Currysauce,
Kassler mit Kapernsauce und Früchten (2, 3),
Roastbeef und Schweinerücken mit Essiggemüse,
Bauernkartoffelsalat (2, 3), Specksalat (2, 3), Tomatensalat und Mozzarella,
Schinken mit Melone und Mango,
Kartoffelsüppchen mit Würstchen (2, 3),
großes Käsebrett mit Edelpilzen (1, 2, 3) und Früchten garniert

Dessert-Buffer:

Mousse von weißer und dunkler Schokolade,
gefüllte Windbeutel, Rote Grütze mit Schmand, Zimtcreme,
Teufelskirschen, Orangencreme und Obstsalat

Preis pro Person 25,50 €

Italienisches Buffet ab 15 Personen

Toskanische Meeresfrüchte-Terrine mit Olivensauce,
Lachsmedaillons mit Artischockenherzen,
gefüllte Calamaris mit Zucchini-salat,
Lachs im Ganzen pochiert, italienisch garniert,
eingelegte Auberginen,
Tomatensalat mit Mozzarella (1, 2, 3) und Basilikum,
Vitello tonnato (2, 3),
Carpaccio mit Parmesan (1, 2, 3),
Gemüsekuchen vom Blech (1, 2, 3),
gefüllte Champignons (1, 2, 3),
Parmaschinken mit Melone (2, 3),
Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“

Antipasti:

Bandnudeln in Olivensauce, Cannelloni mit Lachs und Ricotta (2, 3),
Ravioli mit Spinat

Lammkeule mit toskanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
oder

Schweinefilet in Blätterteig mit Zucchini-Tomaten-Gemüse,
Italienisches Käsebrett mit angemachtem Mascarpone (1, 2, 3)

Dessert-Buffer:

Tiramisu, Obstsalat, Creme Caramel, Amaretto-creme mit eingelegten Pflaumen,
große Brotauswahl und Butter

Preis pro Person 30,00 €

**Sommerliches Buffet für Terrasse oder Garten
ab 15 Personen**

Gefüllte Calamaris mit Zucchini Salat,
Lachsmedaillons mit Artischockenböden,
Scampis auf Flagoles in Vinaigrette,
Schweinefilet mit Pfifferlingen,
Melone mit Parmaschinken (2, 3),
gefüllte Champignons mit Parmesan überbacken (1, 2, 3),
Carpaccio von geräuchertem Rinderfilet,
Vitello tonnato, Tomaten mit Mozzarella

Italienische Spanferkelkeule mit Toskanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Kleines Italienisches Käsebrett mit angemachter Mascarpone (1, 2, 3)

Crème Caramel mit eingelegten Brombeeren in Pernod,
Tiramisu und Obstsalat

Preis pro Person 29,50 €

Winterliches/Vorweihnachtliches Buffet ab 20 Personen

Lachsmedaillons mit Artischockenböden (1, 2, 3),
geräucherte Fische: Lachs, Forelle und Schillerlocken
mit zwei Saucen sowie gefüllten Eiern,
Tomaten mit Mozzarella (1, 2),
eingelegte Auberginen,
Melone mit Parmaschinken (2, 3)

Schweinefilet im Blätterteig, Rahmsauce, Kaisergemüse mit Gratin
oder

krosse Spanferkelkeule auf Weinsauerkraut und Rissolenkartoffeln

Käsebrett

Crème Caramel mit eingelegten Brombeeren in Pernod,
Lebkuchencreme mit Mandarinsalat,
weihnachtliche Rote Grütze mit Zimtsauce

Preis pro Person 25,00 €

Kalt-warmes Buffet ab 25 Personen

Lachs im Ganzen pochiert „Bellevue“, reichhaltig garniert,
gefüllte Eier und geräucherter Lachs,
Meeresfrüchte-Terrine mit Gemüse-Salat,
Variationen von geräucherten Fischen mit Sahne-Meerrettich und Cocktailsauce (2, 3),
Garnelensalat mit Lauch,
Matjesfilet auf Apfel-Lauch-Salat (2, 3),
gefüllte Poularde mit Waldorfsalat,
große Bratenplatte mit Roastbeef, Kassler (2, 3), Schweinerücken,
Essiggemüse und Speckkartoffelsalat (2, 3),
Thüringer Mett mit Zwiebeln und Gurken,
Gulaschsuppe mit Paprika,
Lachscurry mit Gemüsereis
und/oder
geschnitztem Schweinefilet mit Champignonreis,
großes Käsebrett mit Edelkäsen und Früchten (1, 2, 3)

Dessert-Buffet:

Mousse au chocolat dunkel/weiß,
Rote Grütze mit Vanillesauce,
diverse Cremes, Obstsalat,
Apfelbeignets und Eis,
große Brotauswahl und Butter

Preis pro Person 30,00 €

Rustikales Buffet ab 50 Personen

Ideal für Sportveranstaltungen oder rustikale Feiern

Kassler Kamm (2, 3) mit Rahmwirsing
Kleine Schnitzel, Frikadellen, Würstchen im Blätterteig,
heiße Bockwurst (2, 3) mit Senf,
Gulaschsuppe,
Kartoffel-Speck-Salat (2, 3), Gemüse-Kartoffel-Salat, Nudelsalat,
Rote Grütze mit Vanillesauce, Zitronencreme
und zwei verschiedenen Mousse

Preis pro Person 18,00 €

Komplettes-Geschirr zum Buffet pro Person 1,50 €

Für gehobene Veranstaltungen kochen wir selbstverständlich bei Ihnen vor Ort

Preis pro Person ab 35,00 € (3-Gang-Menü)

Servicekraft pro Stunde 39,00 €

Preise für Getränke, Stehtische, Bierzeltgarnituren oder sonstiges Zubehör bitte auf Anfrage

1-mit Farbstoff/ 2-mit Konservierungsstoff /3-mit Antioxidationsmittel

Alle gekennzeichneten Speisen (1; 2; 3) markieren die Zusätze vom Hersteller wie beispielsweise bei Käse, Speck oder Kassler. Wir verwenden keinerlei Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Falls Sie oder Ihre Gäste gegen einen Inhaltsstoff allergisch sein sollten, weisen Sie uns bitte umgehend darauf hin, da wir alles selbst und frisch zubereiten. Es ist kein Problem, auf Ihre Bedürfnisse individuell einzugehen. Bitte beachten Sie, dass die Umsetzung der Kennzeichen-Verordnung durch das Aufsichtsamt vorgeschrieben wird.

**Wir danken für Ihre Anfrage und das in uns gesetzte Vertrauen und
verbleiben mit freundlichen Grüßen**

