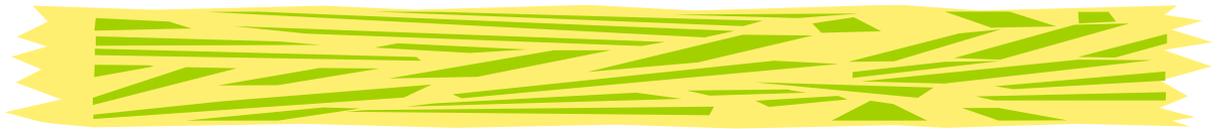


Menüauswahl



Allergenkennzeichnung

Liebe Kunden, liebe Gäste,

Seit Dezember 2014 wird in der EU das Lebensmittelkennzeichnungsrecht, durch die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vereinheitlicht. Im Zuge dessen sind wir gesetzlich dazu verpflichtet, unsere Kunden über Allergene Zutaten und Stoffe zu informieren.

Kennzeichnungspflichtig sind:

Glutenhaltige Getreide

Ei

Fisch

Erdnuss

Soja

Milch oder Laktose

Schalenfrüchte

Sellerie

Sesam

Senf

Sulfite

Lupinen

Weichtiere

Grundsätzlich werden in unserer Küche alle 14 Allergene verarbeitet

- Da unsere Angebotsmappe umfangreich ist, informieren wir Sie zur besseren Übersicht gesondert.
- Sollten Sie in der Planung Ihres Festes auf Nahrungsmittelallergien oder Lebensmittel Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen müssen, beraten wir Sie gerne.
- Wir empfehlen Ihnen Speisen die es erlauben, verschiedene Allergene oder Intoleranz Stoffe zu substituieren
- bzw. zu streichen.
- Wir bitten Sie daher, uns bei Ihrer Bestellung darauf hinzuweisen, das eine Überempfindlichkeit bei Ihnen oder Ihren Gästen besteht. **Sprechen Sie mit uns**
- Wir haben uns mit dem Thema Allergene befasst und nehmen es sehr ernst.
- Nennen Sie uns Ihre Wünsche und Ihre Allergie, wir bemühen uns um die entsprechende Kennzeichnung.
- Bitte beachten Sie, dass wir bei der Verwendung von Gluten und Laktosefreien Ersatzprodukten, wie Butter, Milch, Sahne oder Glutenfreiem Mehl und Backwaren einen Preisaufschlag erheben.

Vorspeisen

Wildterrine an Orangenlinsensalat,
Preiselbeersenfsoße, Brot. 7.00

Honigmelone mit Katenrauchschinken,
Tomaten-Basilikumsalat, Parmesanspäne.
6,50

Wildschweinschinken und Mettwurst
an Feldsalat, Landbrot. 7.00

Gebeizter Lachs an Salatbouquet, Dill-
Senfsoße, Kartoffel-Rösti. 7.00

Romanasalat mit
Oliven, Strauchtomaten,
Balsamico-Senf-Dressing,
Parmesanspäne, Käsestange.
5,90

Rauchforellenfilet mit Gurken-
Meerrettichsalat,
Preiselbeersahne, Baguette.
7.00

Warmer Ziegenkäse an Salatbouquet,
Feigen-Senf-Chutney, Kirschtomaten.
7.50

Vorspeisen-Bufferet zum Menü

Norddeutsches Vorspeisen Buffet

Nordseekrabbensalat,

**Rauchforelle und geräucherter
Lachs mit Meerrettich**

**Salatauswahl mit gebratenen
Champignons**

**Putenbruströllchen mit
Waldorffsalat gefüllt**

**Hausgemachte Tafelspitz-Terrine mit
Remouladensoße**

Katenrauchschinken

**Frische Brotauswahl und Butter
13.50€**

**Preis hat nur in Verbindung zu einem Menü
seine Gültigkeit**

Mediterranes Vorspeisen Buffet

**Anti Pasti von
Paprika,Zucchini,Aubergine und
Oliven,**

**Vitello tonnato,Kalbfleisch mit
Thunfischsoße .**

**Garnelensalat,
Tomate Mozzarella mit Basilikum**

**Luftgetrockneter Schinken mit
Galiamelone.**

**Carpaccio von der Entenbrust mit
geriebenem Bergkäse**

**Ciabattabrot und Butter
13.50€**

**Preis hat nur in Verbindung zu einem Menü
seine Gültigkeit**

Suppen

Hochzeitssuppe

Hausgekochte Rindfleischbrühe mit
Eierstich, Nudeln,
Fleischklößchen und Spargel 3,80

Kartoffel-Lauchsuppe mit
Kräutersahne
Kochschinken und Croutons 3.50

Kraftbrühe Hanoversche Art
mit hausgemachte Fleischklößchen
und Gemüsestreifen 3,80

Klare Ochsenchwanzsuppe
mit Ravioli Einlage 4,50

Legierte Tomatencremesuppe mit
Basilikumsahne,
Reis und Tomatenwürfel. 3,80

**Rahmsuppe von frischen
Gartenkräutern** mit
Meerrettichsahnehaube, Lachstreifen
und Käsestange 4,50

Karotten-Ingwersuppe mit Minzsahne
3,50

Kürbiscremesuppe mit Garnele und
Kräutersahnehaube 4,50

Minestrone Mailänder Art
tomatisierte Kraftbrühe mit frischen
Gemüsen. 4,00

Champignoncremesuppe
mit Kräutersahne und Croutons 3,80

Zwischengänge

Zander auf der Haut gebraten,
gedünsteter Spitzkohl, Portwein.

Senfsahne

(auch mit Kartoffelterrinen oder
Risotto) 10,50€

Gebackene Kalbfleischbällchen auf
warmen

Kartoffel-Pesto Salat. 6.00€

Gebackener Ziegenkäse im Filoblatt,
eingelegte Tomaten,

Polenta Plätzchen. 8,50€

Schwarze Nudeln mit
Meeresfrüchten

in Hummersoße. 7.00€

Seeteufel Medallions, Tomatenwürfel,
Hummersahnesoße, Bandnudeln.

12,50€

Feine Crepe mit einem Ragout vom
Kalb

und Champignons. 5,50€

Ochsenbacke in Barolo geschmort,
Pilz-Risotto, Schalottenkonfitüre.

10,50€

Hauptgänge

**Penne Rigate mit
geschmolzenem Ziegenkäse,
Kirschtomaten, Rucola und
Trüffelschaum**

**Gebratene Maishähnchenbrust,
Kartoffel-Zucchini gratin
mit Madeirasauce**

**Karamellmousse mit weißem
Kaffeeis**

21,50€

Tomatenrahmsuppe

„Toskanabraten“

**Saftiger Schweinenacknbraten
in der Kräuter-Senfmarinade
gebraten,
mit Butterbohnen und
Rosmarinkartoffeln**

Marsalacreme mit Waldfrüchten

20,50€

Hauptgänge

**Käse-Lauchsuppe
Speck-Croutons**

**Gebratenes Welsfilet
auf Rahmkraut
mit Paprikakartoffeln und
Senfschaum**

**Pinienkernmousse mit
Honigtrauben**

27,50€

Niedersächsische Hochzeitssuppe

**Klassisch geschmorter Rinderbraten
mit Marktgemüse und
Salzkartoffeln**

Bayerische Creme mit Erdbeersauce

22,50€

Hauptgänge

**Karotten-Ingwersüppchen mit
Korianderjoghurt**

**Zart geschmorte Rinderbacke
in Rotweinjus
mit Kartoffel-Olivenpüree
und Brokkoli**

**Schwarzwälder Kirschtorte
im Glas serviert**

23,50€

**Feldsalat mit Kartoffel-
Speckdressing
und gebratener Entenbrust**

**Portion Gans aus Brust und Keule
mit Majoranjus, Rotkohl und
Kartoffelklößen**

**Bratapfel gefüllt mit Marzipan,
Rosinen und Mandeln an Vanilleeis**

25,50€

Hauptgänge

**Süppchen von der
Petersilienwurzel
mit geräucherten
Entenbruststreifen**

**Kalbsbraten in
Saurer-Sahnesauce
mit**

**Rosenkohl und
Kartoffelpüree**

**Krokantparfait
mit Bitterorangensauce**

27,50€

**Asiatisch gewürztes Lachstatar
an Thavinaigrette mit Rösti**

**Gebratene Lammkeule mit
Speckbohnen und
Kartoffel-Sahnegatin**

**Mousse au Chocolat mit
pochierter Vanillebirne**

29,50€

Hauptgänge

**Scheiben von der Strauchtomate
mit Knoblauch-
Garnelen, Balsamico**

**Mais-Süßkartoffelsüppchen mit
Knoblauchcroûtons**

**Tranche vom Schweinefilet
mit Schalottensauce,
Auberginen-Piccata,
Risoleekartoffeln**

**Weißes Schokoladen-Panna Cotta
mit Himbeersauce**

33,50€

**Mit Thymian-Honig gratinierter
Ziegenkäse ,auf Rucola-
Traubensalat**

**Saltimbocca vom Kalbsrücken
mit Tomaten-Zucchini Gemüse und
Pesto-Kartoffelpüree**

**Marinierte Gewürzanas mit
Schokoladen-Chilisorbet**

31,50€

Hauptgänge

**Dreierlei vom Lachs mit
frischen Nordseekrabben,
Kartoffel Reibekuchen**

**Ochsenschwanzsuppe mit
Käsestange**

**Hirschkalbbraten mit
Steinpilzrahm,
frische Gemüseauswahl,
Rotkrautroulade, Nusskroketten**

**Pfirsich Melba
Vanilleeis mit
Pfirsich, Himbeermarksoße,
Schlagsahne und
Madelblättchen**

31,50€

**Champignoncremesuppe
mit Kräutersahne und Croutons**

**Hochzeitsbraten von Rind
und Schwein,
mit Sahnechampignons,
Gemüse der Saison,
Kartoffel Kroketten und
Salzkartoffeln.**

**Grißflammeri mit
Beerenragout**

25,50€

Hauptgänge

Hummersuppe mit Cognac

**Medaillons vom Schweinefilet
an „Café de Paris“-Sauce
mit
Brokkoliröschen, gebackene
Champignons
und Kartoffelkuchen**

Tiramisu

25,50€

**Kürbiscremesuppe mit Garnele
und Kräutersahnehaube**

**Putenbrust in der Dicken Rippe
gebraten, Rahmsoße,
Bayrisch Kraut,
hausgemachte Knödel
und Salzkartoffeln**

Bayrisch Creme mit Himbeermark

21,50

Hauptgänge

**Minestrone Mailänder Art
tomatisierte Kraftbrühe mit
frischen Gemüsen**

**Saltim Bocca vom Kalb mit
Salbei und Schinken
gefüllt,
feine Bandnudeln, Brokkoli
mit Mandeln**

Tiramizu Hausgemacht

26.00 €

**Kürbiscremesuppe mit Garnele
und Kräutersahnehaube**

**Zarte Schnitzel aus der Rehkeule,
in der Eihülle gebraten,
mit Wacholderrahmsoße,
Apfelrotkohl, Austernpilze,
Schupfnudeln**

Bayrisch Creme mit Himbeermark

28,50€

Hauptgänge

**Tomatencremesuppe mit
Quarkklößchen**

**Geschmorter Kalbstafelspitz
mit Rahmsoße, frische
Champignons,
frische Marktgemüse sowie
Kartoffelbällchen.**

**Hannöversche Welfenspeise
mit Sahne
und Gebäck**

26,50€

**Cremesuppe von Steinpilzen
mit Sahnehaube**

**Rinderfilet“Wellington“
mit feinem Pilzragout und
Schinken umhüllt,
im Blätterteig gebacken
Berner Soße,
gegrillte Tomate,
bunte Gemüseauswahl,
Kartoffelgratin und
Schupfnudeln.**

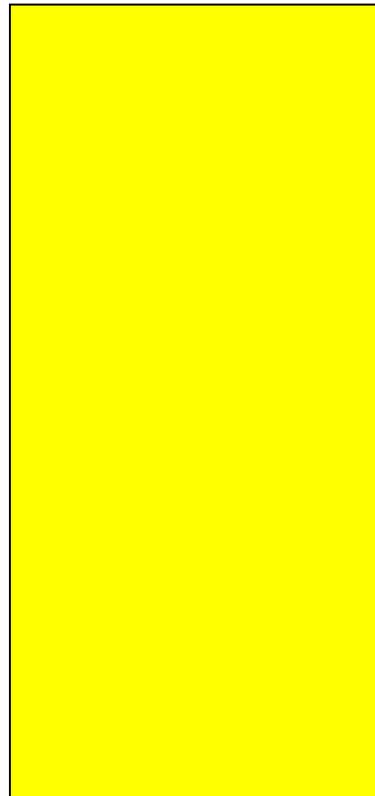
**Mousse von brauner und
weißer Schokolade
mit frischen Früchten**

36,50€

Mitternachtsimbiss

| | |
|---|--------------|
| Bockwurst mit Brot, Senf | 3.00€ |
| Currywurst im Glas mit Bro | 3.00€ |
| Quiche Lorraine | 4.00€ |
| Elsässer Flammkuchen | 4,50€ |
| Weißwurst mit süßem Senf, Laugengebäck | 5.00€ |
| Gulaschsuppe mit Brot | 4.00€ |
| Chilli con Carne | 4.50€ |
| Bratkartoffeln mit Spiegelei | 4.00€ |

Oder anderes ?????!!!!



Dessert

| | | | |
|---|------|---|------|
| Panna Cotta im Glas mit frischen Erdbeeren | 3,80 | Eisbombe mit Schlagsahne ab 10 Personen pro Person | 5,50 |
| Bayrisch Creme mit Himbeermark | 3,80 | Pfirsich Melba | |
| Tiramizu Hausgemacht | 4,00 | Vanilleeis mit Pfirsich,Himbeermarksoße, Schlagsahne und Mandelblättchen. | 4,90 |
| Mousse au Chocolat an Beeren | 4,00 | Banane Splitt, | |
| Hannoversche Welfenspeise | 3,80 | Vanilleeis mit frischer Banane,Schokoladensoße, Schlagsahne, | 4,90 |
| Zitronencreme mit Weinschaum | 3,80 | Rhabarber Ragout im dünnen Pfannkuchen, mit Erdbeereis und Schlagsahne. | 4,90 |
| Obstsalat mit Schlagsahne | 4,50 | Beschwipste Birne | |
| Rote Grütze mit Vanillesoße | 3,80 | Birne mit Birnenbrand,Walnußeis, Schokoladensoße,Schlagsahne. | 4,90 |
| Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen | | | |
| Schlagsahne | 4,50 | | |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne | 4,50 | | |

Getränkepauschale für Ihre Feier

Die im Folgenden angebotene Getränkepauschale können Sie für die Dauer von 3;5 oder 8 Std. wählen.

Bitte geben Sie uns bei der Reservierung unbedingt die gewünschte Dauer der Getränkepauschale mit an!

Die Pauschale beginnt mit dem vorher vereinbarten Zeitpunkt. Nach dem vereinbartem Zeitpunkt werden alle Getränke separat berechnet.

Dauer der Getränkepauschale

Preis pro Pers.

| | |
|-----------|--------|
| 3 Stunden | 22,50€ |
| 5 Stunden | 30,50€ |
| 8 Stunden | 39,50€ |

Sektempfang 3,00€ Aufschlag

Die danach verzehrten Getränke werden in den nachfolgenden Stunden nach Verbrauch abgerechnet.

Nach insgesamt 8 Stunden wird für jedes Servicepersonal 25,00€ pro Stunde bis Ende, beziehungsweise bis Abbau (auch DJ) berechnet.#

Getränkeauswahl:

Bier vom Fass:

was der Tresen hergibt

Spirituosen:

4 Ihrer Wahl (Getränkekarte)

Hausweine:

Weiß, Rot, Rose-trocken , halbtrocken

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Säfte und Softgetränke

Warme Getränke:

Kaffee und Tee

Kuchen und Torten

Frankfurter Kranz 45,00€

Buttercremetorte in Kranz
Biskuit, Preiselbeerkonfitüre,
Haselnusskrokant, Dekor

Schokoladen Sahnetorte 35,00€

Dunkler Biskuit, gefüllt mit
Schokosahne, Raspelschokolade

Käsekuchen 28,00€

Klassisch mit Quarkfüllung

Mohn-Sahnetorte 35,00€

Heller Biskuit, Mohn, Marzipan, Sahne und
Dekor

Pfefferminz Sahnetorte 35,00€

Heller Biskuit, Minze, Sahne, After Eight

Himbeer oder Beertorte 35,00€

Heller Biskuit, Früchte, Sahne

Schwarzwälder Kirschtorte 39,50€

Dunkler
Biskuit, Schoko, Sauerkirschen, Sahne, Belegkirschen

Weinbrand Sahnetorte 35,00€

Dunkler Biskuit, Schokolade, Sahne, Weinbrand

Mokkacreme oder Mokka-Sahne 35,00€

Heller Biskuit, gef. mit Creme oder
Sahne, Mokkalikör

Nuss Sahnetorte 38,50€

Heller Biskuit, Nüsse, Sahne, Dekor

Zitronen Sahnetorte 35,00€

Heller Biskuit, Zitrone, Sahne, Limette, Dekor

Schokoladen Fruchttorte mit Eierlikör 35,00€

Dunkler Biskuit, Himbeeren oder
Kirschen, Sahne, Eierlikör, Schokolade

Obstkuchen vom Blech Stück 1,60€

Hefeteig oder Rührteig belegt mit
Pflaume, Apfel, Kirsche, buntes Obst usw.

Blechkuchen Stück 0,75€

Streuselkuchen, Zuckerkuchen, Mandelkuchen,
Schmantkuchen, Sauerrahmkuchen, Altländer
Apfelkuchen

Weitere Angebote auf Anfrage

Raum für Ihre Ideen

