

## Inhaltsverzeichnis:

Allgemeine Informationen	2 – 8
Kalte Cocktailhappen	9 – 11
Hochzeitsarrangement	12 – 15
Buffetvorschläge	16 – 25
Trauerfeier Arrangement	26
Kommunion- und Konfirmationspauschalen	27 – 29
Vorspeisen und Suppen	30 – 32
Fisch	33
Sorbet	34
Hauptgerichte	35 – 37
Desserts	38 – 39

## *Menüvorschläge für ein einheitliches Essen*

Sehr verehrte Gäste,

viele Gelegenheiten machen Sie zum Gastgeber und stellen Sie vor die Wahl, was Sie Ihren Gästen anbieten möchten.

Wir hoffen, Ihnen durch ein breites Angebot genügend Anregungen für die Bewirtung Ihrer Gäste zu geben.

Finden Sie Ihr Lieblingsmenü oder einen ganz besonderen Essenswunsch nicht in unseren Vorschlägen? Keine Sorge, wir gehen selbstverständlich auf Ihre individuellen Wünsche ein und unterbreiten Ihnen gern ein Angebot.

Die Planung einer Festlichkeit muss vorher besonders genau sein, damit Ihre Familienfeier, Jubiläum, Betriebsfest o.ä. für beide Seiten ein Erfolg wird. Um Ihre Feier bestens organisieren zu können, sprechen Sie rechtzeitig mit uns alles Notwendige durch. Damit unser Küchenchef richtig planen kann, bitten wir Sie, die verbindliche Personenanzahl spätestens **3 Tage** vor Veranstaltung bekannt zu geben, die dann auch als Berechnungsgrundlage gilt.

Unsere Preise sind Inklusivpreise und enthalten Raummiete, Kerzen, Bedienungsgeld und die derzeit gültige gesetzliche MwSt.

**(Stand: 01.02.2021: Frühere Bankettmappen verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.)**

## *Kennen Sie unseren Catering Service?*

Für die verschiedensten Anlässe im Privat- oder Geschäftsumfeld kümmern wir uns um den kulinarischen Genuss und auf Wunsch auch um einen aufmerksamen und gepflegten Service.

Ob Firmenempfänge, Hochzeiten, Familienfeiern ...wir sind für alle Veranstaltungen Ihr kompetenter Partner!

## *Der Aperitif*

Die freundliche Sitte, vor dem Essen einen Magenöffner (denn so könnte man das Wort Aperitif übersetzen) zu trinken. Die aus Frankreich stammende Geste hat sich auch bei uns durchgesetzt. Man kann von Glück sprechen, denn so ein Aperitif entspannt und überbrückt auf netteste Art die Wartezeit bis zur Ankunft des letzten Gastes. Der Ratskeller bietet eine sorgfältige Auswahl der beliebtesten Aperitifs, die auf Wunsch und bei passendem Wetter gern auch auf der Terrasse serviert werden.

## *Tafelschmuck*

Ein festlich gedeckter Tisch sollte auch mit Blumen geschmückt sein. Welche Blumen Sie wählen, bleibt Ihrem Geschmack überlassen. Gern sind wir Ihnen bei der Beratung und Bestellung des Blumenarrangements behilflich.

## *Tischreden*

Während des Festessens werden in der Regel Tischreden gehalten. Unsere Bitte: Sprechen Sie vorher die Reihenfolge und Zeiten der Tischreden ab, damit nicht während einer Rede die Speisen serviert werden.

## *Menükarten*

Dekorative Menükarten können wir Ihnen zu **einem Preis von 1,30 €** anbieten! Sie sind nicht nur schönes Dekor auf der festlichen Tafel, sondern erhöhen die Vorfreude und den Appetit auf das bevorstehende Essen und sind eine nette Erinnerung an die Feier.

Übrigens: Auch ein Buffet kann durch eine Menükarte bereichert werden.

Eine Karte schafft Klarheit über die Getränke, die Sie anbieten wollen, und darüber, in welcher Reihenfolge die Speisen des kalten Buffets gegessen werden soll, damit der schönste Genuss garantiert ist.

Denn auch ein Buffet ist aufgebaut wie ein Menü und schmeckt am besten, wenn man es nach den gleichen Grundregeln genießt– also Fisch vor Fleisch, Käse nach dem Dessert.

## *Unsere Geschenkgutscheine bieten wir an für:*

die Ritterschmiede  
das Candlelight- Dinner  
oder für einen Restaurantbesuch

### **Ritterschmiede**

Ein mittelalterliches Gelage:

- mit 7 Gängen zu essen (Steinofenbrot, sauer Eingelegtes, Metzelsuppe  
Schaumbrot, Entenbraten, Bauernkäse und Zuckerkuchen)
- mit Getränken (Bier, Wein, Wasser und eine Runde Schnaps)
- mit Ritter Kunibert und seinen Mägden
- mit Singen und Schunkeln

**pro Person 45,00 €**

Gerne organisieren wir Ihnen auch eine „Private Ritterschmiede“ (ab 25 Personen), die sich ideal für Firmenfeiern, Familienfeiern, Geburtstage oder ähnliches eignet.

(Vorlaufzeit: mind. 7 Tage)

### **Candlelight Dinner**

Ist bei Ihnen in letzter Zeit die Zweisamkeit zu kurz gekommen?

Oder möchten Sie mit Ihrer Liebsten oder Ihrem Liebsten ein paar schöne Stunden verbringen?

Überraschen Sie Ihren Schatz mit einem zauberhaften Abendessen bei Kerzenschein und stimmungsvollem Ambiente. Liebe geht bekanntlich durch den Magen.

Es erwartet Sie ein kulinarisches 4-Gang-Menü inklusive Aperitif und einer halben Flasche Wein pro Person.

**pro Person 45,00 €**

(Vorlaufzeit: mind. 2 Tage)

## *Haben Sie daran gedacht?*

Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen. Eine rechtzeitige Festlegung dieser Einzelheiten helfen auch uns, Ihrer geplanten Festlichkeit den gewünschten vollen Erfolg zu garantieren

### **Bei Festlichkeiten:**

Personenzahl  
Beginn des Empfangs oder des Essens  
Beginn der Ansprachen  
Tischform  
Blumenschmuck  
Kerzen  
Sitzordnung  
Ehrentische  
Menükarten  
Kaffeespezialitäten nach dem Essen  
Digestif anbieten  
Musikalische Darbietung  
Tanzfläche  
Verpflegung von Musikern

### **Bei Tagungen, Kongressen, Konferenzen – zusätzlich –**

Rednerpult  
Pinnwände  
Mikrofone  
Mediawand  
und Beamer

## *Unser Gastronomisches Angebot:*

### **Wir verfügen über:**

40 Zimmereinheiten die mit Bad / Dusche, Fön, WC, Radio, Telefon  
TV sowie kostenfreiem W-Lan ausgestattet sind  
2 Kegelbahnen  
Restaurant „Wintergarten“ mit ca. 60 Sitzplätzen  
2 Rustikale Gewölbekeller mit je 40 Sitzplätzen  
Terrasse mit ca. 50 Sitzplätzen  
Konferenzräume in jeder Größe  
Saal für Großveranstaltungen bis 200 Personen

### **Wir sind spezialisiert auf:**

Tagungen  
Konferenzen  
Betriebsfeste  
Jubiläen  
Hochzeiten  
Familienfeiern  
Außer-Haus-Service und à la carte-Service  
spezielle kulinarische Events

## *Zusätzliche Informationen*

### **Kuchen und Torten**

Für Ihre Kaffeetafel bestellen wir gern Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen

### **Kuchengedeck**

Sicherlich haben wir Verständnis, wenn Sie Ihren Kuchen mitbringen möchten.

**Dafür berechnen wir pro Person 2,00 €.**

(In dem Preis sind die Bereitstellung und Reinigung des Geschirrs, Kaffeeservietten, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten)

### **Korkgeld**

Wenn Sie zu einer Veranstaltung in unserem Haus eigene Getränke mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld von

**12,00 € pro Flasche Wein**

und

**29,00 € pro Flasche Spirituosen**

(In dem Korkgeld ist die Bereitstellung der benötigten Gläser die Reinigung, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten)

### **Verpackung**

Gerne verpacken wir Ihnen übriggebliebene Speisen vom Buffet. Hierfür berechnen wir eine Pauschale **ab 6,50 €** (je nach Aufwand)

### **Klavier**

Gern können Sie unser hauseigenes Klavier hinzubuchen. Dafür berechnen wir eine Bereitstellungsgebühr von **15,00 €**.

## **Liefergebühr**

Für Lieferungen innerhalb von Salzgitter-Bad erheben wir eine Anlieferungs- und Abholungsgebühr von jeweils **8,50 €**.  
Für Lieferungen außerhalb von Salzgitter-Bad ergeben sich Gebühren je nach Entfernung.

## **Tischdekoration**

Gern bestellen wir für Sie die Blumengestecke nach Ihren Wünschen.  
Kerzen sowie Servietten stimmen wir auf die gewählte Farbe ab.

## **Stromnutzung**

Für den Stromverbrauch der Musiker berechnen wir pauschal pro Veranstaltung **29,50 €**.

## **Stuhlhussen**

Weißer Stuhlhussen können für **4,70 €** pro Stück optional hinzu gebucht werden.

## **Sektbar im Foyer**

Bieten Sie Ihren Gästen einen Ort der gemütlichen Kommunikation!

**30,00 € pro Stunde**  
(inkl. Personal)

## **Raummiete Wintergarten für Festivitäten**

Hierfür erheben wir aufgrund erhöhter Vor- und Nachbereitungszeiten eine Raummiete von **200,00 €**.

## **Serviceentgelt**

**Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 29,50 €/Std.**



# Kalte Cocktailhappen

## „Canapés“

Canapés (Weiß-oder Graubrotscheiben vom Meterbrot) oder Partybrötchen werden auf Platten angerichtet und können entweder tischweise oder buffetartig aufgebaut werden. Sie bieten sich hervorragend an für einen Empfang oder sind auch als "kleines Abendessen" geeignet – etwa nach einem reichlichem Menü.

### Auswahl 1

Salami mit Gurke und Silberzwiebeln

Angemachter Gervais

Ei – und Tomatenscheiben geschichtet, mit Petersilie

Gebratenes Poulardenbrüstchen mit Maiskölbchen und Petersilie

Schweinebraten mit Orangenscheiben

Mageres Kassler mit Paprikaschote

Verschiedene internationale Käsesorten

Weißbrot-oder Graubrotscheibchen à 2,20 €

halbes Brötchen à 2,40 €

### Auswahl 2

Roastbeef mit Mixed Pickles<sup>\*(1,5,6,11)</sup>

Serranoschinken mit Kirschtomate

Geräucherter Lachs mit Orangenmeerrettich<sup>\*(11)</sup>

Scheiben vom Schweinefilet mit Kirsche und Mandarine

Tatar mit Sardellenfilet mit Kapern und Eischeibe

Geräuchertes Forellenfilet mit Olive

Weißbrot-oder Graubrotscheibchen à 2,60 €

halbes Brötchen à 2,90 €

\*1= mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*4= mit Geschmacksverstärker

\*5= mit Farbstoff

\*6= mit Süßstoff Saccharin

\*11= geschwefelt

## Warme Cocktailhappen „Fingerfood“

Fingerfood können, genau wie Canapés, auf Platten angerichtet und buffetartig aufgebaut oder in Wärmebehältern angeliefert werden. Wir empfehlen sie als Snack zum Aperitif oder zum Cocktailempfang.

Sie sind aber auch als "kleines Abendessen" geeignet.

### "Ratskeller Auswahl"

(ab 10 Personen – bei 10 Stück ausgewählt aus:)

Mini Calzone <sup>\*(4)</sup>

Pizza-Tröpfchen<sup>\*(4)</sup>

Tomaten-Käse Bällchen

Variationen von Geflügel-Spießen

Mini-Frühlingsrollen mit Huhn und Gemüse

Garnelen im Knusperteig

Blätterteigpastetchen mit Ratatouille gefüllt

Würstchen im Schlafrock

Blätterteig mit einer Gemüsefüllung

dazu verschiedene würzige Dip-Saucen

pro Person

18,90 €

Änderungen bezüglich der Auswahl behalten wir uns vor.

\*1= mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*4= mit Geschmacksverstärker

\*5= mit Farbstoff

\*6= mit Süßstoff Saccharin

\*11= geschwefelt

## Fingerfood im Glas

(ab 10 Personen – Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück)

Auberginenröllchen mit Käse

\*\*\*

Tacchino Tonnato

\*\*\*

Ziegenkäse auf Feigensenf

à 2,70 €

Tafelspitzsülze mit Meerrettich

\*\*\*

Pfannkuchen mit Lachs

\*\*\*

Schinken–Mango auf Frischkäse

à 2,90 €

Lachstatar mit Senf–Dillsoße

\*\*\*

Roastbeef mit Remoulade

\*\*\*

à 2,90 €

Krabbencocktail „Karibik“

à 3,90 €

# Hochzeitsarrangement

## „Der perfekte Tag“

Innerhalb einer –7– Stunden Getränkepauschale  
bieten wir Ihnen unser

All-Inklusiv-Paket „Der perfekte Tag“ an:

Hochzeits-Verwöhnbuffet  
mit Sektempfang, Suppe, warmen und kalten Speisen, sowie Desserts.

Als Getränke bieten wir Ihnen

Weißwein, Rotwein,

König Pilsener vom Fass, Weizenbier

alkoholfreie Getränke

und nach dem Essen einen Digestif \*

(\*Obstler, Fernet Branca, Malteser Aquavit, Fruchtlikör und Williams Christ)

– Digestifpauschale mit 4 Spirituosen für 9,90 € p. Person zubuchbar–

Menükarten, Kerzen,

eine stilvoll gedeckte Tafel,

eine Übernachtung\*\* –

(\*\*nur für das Brautpaar auch silberne, goldene oder diamantene Hochzeit)

sind ebenfalls im Preis enthalten.

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit

von 63,00 € pro Person

(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen

bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 6,00 € p.P.)

Kinder bis 4 Jahren zahlen 0,nix

Kinder ab 4 bis 13 Jahren zahlen die Hälfte.

Gern verlängern wir die Getränkepauschale für:

5,50 € pro angemeldete Person und Stunde

Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 29,50 €/Std.

## Hochzeits-Verwöhnbuffet

### Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Spargel, Eierstich, Klößchen und Nudeln

### Warm

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Rieslingsoße  
Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit Gemüsestreifen und Tandoori-Soße  
Gnocchis „mediterran“ mit frischen Tomaten und Oliven in Basilikumpesto  
dazu Hirtenkäsewürfel und Rucola  
Kartoffelgratin, Basmatireis, bunte Gemüseauswahl

### Kalt

Gebeizter und geräucherter Lachs  
Variationen aus Fischpralinen  
Rosa gebratene Flugentenbrust  
Melonen mit Serranoschinken  
Mozzarella mit Tomaten  
Tacchino Tonnato  
Englisch gebratenes Roastbeef

### Soßen und Beilagen

Sahnemeerrettich<sup>\*(11)</sup>, Cumberlandsoße  
Anti-Pasti, Cocktailgürkchen

### Salate

Rindfleischsalat in pikanter Soße mit Mais, roten Bohnen, Cornichons  
Hausgemachter Geflügelsalat

Bauernsalat mit Hirtenkäse, Tomaten, Oliven und Zwiebeln

### Dessert

Eis-Buffer  
Braune Mousse au chocolat mit Eierlikörsoße  
Internationale Käseauswahl  
Brotkorb mit deftigen Brotsorten  
Partybrötchen und Butter

\*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure, \*5 = mit Farbstoffe  
\*6 = mit Süßstoff Saccharin, \*11 = geschwefelt

## Hochzeitsarrangement „Komfort“

Innerhalb einer –8– Stunden Getränkepauschale

bieten wir Ihnen unser

All-Inklusiv-Paket „Komfort“ an:

Hochzeits-Verwöhnbuffet  
mit Sektempfang, Suppe, warmen und kalten Speisen  
sowie Desserts.

Als Getränke bieten wir Ihnen

Weißwein, Rotwein,

König Pilsener vom Fass, Weizenbier

alkoholfreie Getränke

nach dem Essen einen Digestif \*

(\*Obstler, Fernet Branca, Malteser, Aquavit, Fruchtlikör und Williams Christ)

– Digestifpauschale mit 4 Spirituosen für 9,90 € p. Person zubuchbar–  
Heißgetränke den ganzen Abend

Menükarten, Kerzen,

eine stilvoll gedeckte Tafel,

eine Übernachtung \*\*

sind ebenfalls im Preis enthalten.

(\*\* 1 Übernachtung im Doppelzimmer – nur für das Brautpaar –  
auch silberne, goldene oder diamantene Hochzeit)

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit

von 72,50 € pro Person

(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen

bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 6,00 € p.P.)

Kinder bis 4 Jahren zahlen 0,nix

Kinder ab 4 bis 13 Jahren zahlen die Hälfte.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 29,50 €/Std.

## Hochzeitsarrangement „Exklusiv“

Innerhalb einer –9– Stunden Getränkepauschale  
bieten wir Ihnen unser  
All-Inklusiv-Paket „Exklusiv“ an:  
Hochzeits-Verwöhnbuffet  
mit Sektempfang, Suppe, warmen und kalten Speisen  
sowie Desserts.

Als Getränke bieten wir Ihnen  
Weißwein, Rotwein  
König Pilsener vom Fass, Weizenbier  
alkoholfreie Getränke  
nach dem Essen einen Digestif \*  
(\*Obstler, Fernet Branca, Malteser Aquavit, Fruchtlikör und Williams Christ)  
– Digestifpauschale mit 4 Spirituosen für 9,90 € p. Person zubuchbar–  
Heißgetränke den ganzen Abend  
Mitternachtssuppe  
(ungarische Gulaschsuppe oder Geflügelkraftbrühe mit Zitronengras und Chili)

Menükarten, Kerzen, eine stilvoll gedeckte Tafel,  
eine Übernachtung \*\*  
sind ebenfalls im Preis enthalten.  
(\*\* 1 Übernachtung im Doppelzimmer – nur für das Brautpaar –  
auch silberne, goldene oder diamantene Hochzeit)

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit  
von 82,00 € pro Person  
(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen  
bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 6,00 € p.P.)

Kinder bis 4 Jahren zahlen 0,nix  
Kinder ab 4 bis 13 Jahren zahlen die Hälfte.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 29,50 €/Std.

## Rustikales

### Buffet

#### Suppe

Rahmsüppchen von der Pastinake  
mit knusprig gebratenen Speckstreifen

#### Warm

Saftiger Schweinekrustenbraten  
mit Schwarzbiersoße  
Gekrätertes Seelachsfilet auf  
Schmorgurken  
Kaisergemüse und Dampfkartoffeln

#### Kalt

#### Fleischplatten

Würziges Schweinemett  
Roher und gekochter Landschinken  
Hähnchenkeulen, kleine Frikadellen  
Kleine Schnitzel  
Tafelspitzsülze

#### Fischplatten

Wacholdergeräucherte Forellenfilets  
mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich  
(\*11)  
Matjesfilet mit Crème fraîche  
Äpfel und Gürkchen (\*5, 6)

#### Soßen und Beilagen

Remouladensoße (\*1, 5, 6)  
Senf, Essiggemüse (\*5,6)

#### Salate

Herzhafter Kartoffelsalat  
Fleischsalat mit Essiggurken  
Hausgemachter Geflügelsalat

#### Dessert

Bayerische Creme mit Himbeersoße  
Rote Grütze mit Vanillesoße

#### Ländliches Käsebrett

Schmalz und Harzer Käse  
Schnittkäse, Brie  
Verschiedene Landbrotsorten  
und Landbutter

	pro Person
ab 25 Personen	29,90 €
ab 60 Personen	28,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen  
stellen wir Ihnen erforderliches  
Besteck und Geschirr für 5,70 €  
pro Person zur Verfügung.

\* 1 = mit Konservierungsstoff  
\* 5 = mit Farbstoff  
\* 6 = mit Süßstoff Saccharin  
\*11 = geschwefelt



## Mediterranes

### Buffet

#### Suppe

Cremesüppchen von der  
Strauchtomate mit Basilikum

#### Warm

Gebratenes Filet vom Steinbeißer mit  
Olivenkruste auf Pfannengemüse

Piccata "Milanese" von der Pute

Gnocchi „Mediterran“

Rosmarinkartoffeln  
Champignons „a la crème“  
Tomatensoße

#### Kalt

Dreierlei vom Lachs

Tacchino Tonnato

Serrano Schinken

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem  
Parmesan und Kräutervinaigrette

Tomate – Mozzarella mit Basilikum

Verschiedene Anti – Pasti

#### Salate

Marinierte Meeresfrüchte

Pastasalat mit Putenbrust \*(1,6)

Toskanischer Bauernsalat mit  
Hirtenkäse, Tomaten, Oliven und  
Zwiebeln

#### Desserts

Panna Cotta „tricolore“  
Hausgemachtes Tiramisu  
Käseköstlichkeiten  
Ciabatta-Variationen und Butter

	pro Person
ab 25 Personen	37,50 €
ab 60 Personen	35,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen  
stellen wir Ihnen erforderliches  
Besteck und Geschirr für 5,70 €  
pro Person zur Verfügung.

\*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*5 = mit Farbstoff

\*6 = mit Süßstoff Saccharin

\*11 = geschwefelt

## Ratskeller-

## Buffet

### Suppe

Rahmsuppe von Kräuterseitlingen mit Sahnehaube und Schnittlauch

### Warm

Tournedos vom Schweinefilet mit Waldpilzsoße  
Zanderfilet auf Grillgemüse  
Süßkartoffelgratin, provinziale Babykartoffeln, Gemüseauswahl

### Kalt

### Fleischplatten

Wildschweinrücken mit Früchten  
Englisch gebratenes Roastbeef  
Rosa gebratene Entenbrust  
Melonenschiffchen mit Schwarzwaldschinken

### Fischplatten

Gebeizter und geräucherter Lachs  
Fischspezialitäten aus Neptuns Reich  
Cocktail von Eismeerkrabben

### Soßen und Beilagen

○

Cumberlandsoße \*(1,5,6)  
Preiselbeer-Sahne-Meerrettich\*(11)  
Senf-Dillsoße, Remoulade

### Salate

Rindfleischsalat  
Feldsalat mit getrockneten Feigen und Granatapfel  
Bauernsalat mit Hirtenkäse  
Rohkostsalate mit Dressings

### Dessert

Dessertbuffet

Salzgitter Käsebrett

Brotkorb mit deftigen Brotsorten und Butter

	pro Person
ab 25 Personen	36,90 €
ab 60 Personen	35,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen stellen wir Ihnen erforderliches Besteck und Geschirr für 5,70 € pro Person zur Verfügung.

\*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*5 = mit Farbstoff

\*6 = mit Süßstoff Saccharin

\*11 = geschwefelt

## Feinschmecker- Buffet

### Suppe

Zitronengrassuppe mit Pute, Chili und Koriander

### Warm

Kalbsrückensteaks mit Zwiebelkruste auf mediterranem Gemüse  
Saltimbocca vom Steinbeißer auf Tagliatelle  
Rosmarinkartoffeln  
Gratin von Blumenkohl und Brokkoli

### Kalt

Lachs-Thunfisch-Carpaccio mit Limettenmarinade  
Fischplatte mit ganzer Lachsforelle  
Hirschrücken nach Art des Hauses \*(5)  
Carpaccio vom Rind  
Schinkenspezialitäten  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Flugentenbrust

	<b>pro Person</b>
ab 25 Personen	45,90 €
ab 60 Personen	44,90 €

### Salate

Waldorfsalat \*(1,6)  
Meeresfrüchtesalat \*(6,11)  
Rindfleischsalat in pikanter Soße mit Mais, roten Bohnen, Cornichons

### Dessert

Variation von Mousse  
Terrinen und Cremes

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Gebäck

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Butter

Bei Außer-Haus-Lieferungen stellen wir Ihnen erforderliches Besteck und Geschirr für 5,70 € pro Person zur Verfügung.

\*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

\*5 = mit Farbstoff

\*6 = mit Süßstoff Saccharin

\*11 = geschwefelt

## Ratskeller-Brunchbuffet \*

Cremesüppchen am Buffet

Verschiedene Wurstsorten

Verschiedene Käsesorten

Geräucherter und gebeizter Lachs

Geräucherte Forelle

Sahnemeerrettich

Butter

Verschiedene Sorten Brötchen

Laugengebäck

Süßes Gebäck

Croissants

Verschiedene Brotsorten

Verschiedene Joghurt-, Marmeladensorten, Quark

Aufgeschnittenes Obst

Cerealien, Müsli und Körner

Rührei, Spiegelei und gekochte Eier, Bacon gebraten

Bunte Gemüsepfanne mit Rucola

Nürnberger Rostbratwürstchen und Minibouletten mit Kartoffelsalat

Butterfisch auf Spinat, Basmatireis

Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons, dazu Spätzle

Helles und dunkles Mousse von der Edelschokolade mit Eierlikörsoße

inklusive Kaffee, Tee und Frühstückssäften

Brunchbuffet in der Zeit von 11:00–14:00 Uhr

pro Person 26,50 €

\* Buchbar ab 25 Personen

## Warmes Buffet

Geschmorter Kalbsbraten in Steinpilzsoße

\*\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet  
in Cognac-Pfeffersoße

\*\*\*\*

Zanderfilet mit Dillrahmsoße auf Schmorgurken

\*\*\*\*

als Beilagen:

Kartoffelgratin, Spätzle  
bunte Gemüsevariationen

pro Person 24,90 €

## Käsebuffet

Auswahl von internationalen Käsespezialitäten  
mit Weintrauben und Ananas, Chutney, Grissini Stangen  
verschiedenen Brotsorten und Butter

pro Person 13,50 €

## Italienische Platte

Auswahl an ital. Anti Pasti  
(z.B. getrocknete Tomaten, eingelegte Champignons, Oliven etc.),  
Carpaccio mit gehobeltem Parmesan, pochiertes und geräucherter Lachs,  
Tomate und Mozzarella, Tacchino Tonnato,  
ital. Salami und Schinken, Käseköstlichkeiten, dazu Ciabattabrot  
Baguette und Butter

Pro Person 20,90 €



## Trauerfeier-Arrangement

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen  
Eierstich und Gemüsewürfeln

\*\*\*

2 halbe belegte Brötchen

\*\*\*

1 Stück Zuckerkuchen und 1 Stück Blättermandelkuchen

\*\*\*

Kaffee und Tee satt

inklusive Blumen und Kerzen

pro Person 16,00 €

**Planen Sie die Kommunion oder Konfirmation  
Ihres Kindes ganz einfach mit unseren  
Pauschalangeboten:**

### **Kommunions- & Konfirmationspauschale**

**Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü  
aus folgenden Vorschlägen selbst zusammen:**

#### **3-Gänge-Menü**

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

Inklusive einem Aperitif

(Sekt und Orangensaft)

Bier, Wein, und Softgetränke

(König Pilsener vom Fass, Haus- Rot- und Weißwein)

44,90 € pro Person\*

#### **4-Gänge-Menü**

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

Inklusive einem Aperitif

(Sekt und Orangensaft)

Bier, Wein, und Softgetränke

(König Pilsener vom Fass, Haus- Rot- und Weißwein)

53,90 € pro Person\*

\* 4 Stunden Pauschale

### Vorspeisen

Räucherlachs auf zwei Röstitalern  
mit kleinen Salatbukett

Mozzarella mit Salbei und Bacon gebraten  
dazu ein kleines Salatbukett  
und Pfeffer-Senfmarinade

Feines Rindercarpaccio  
nach Art des Hauses

Feine Blattsalate  
mit gebratenen Putenbruststreifen  
und einem Dressing nach Art des Hauses

4 Stück warme Appetithäppchen mit Dipp  
Salatbukett, dazu Baguette

### Suppen

Tomatencremesuppe  
mit Chili

Cremesüppchen von Champignons mit einer Mandelsahnehaube

Niedersächsische Konfirmationssuppe

Rahmsüppchen von feinen Kräutern  
mit Fleischklößchen



## Hauptgänge

Gefüllte Perlhuhnbrust mit einer Kräuter- Frischkäsefüllung  
Cognacrahmsauce  
feines Gemüse und Butterspätzle

Geschmorte Hirschkalbskeule an Wacholdersauce, dazu gebratene Pilze  
Birne mit Preiselbeeren, gebutterter Rosenkohl und Mandelkroketten

Kalbsbraten und Schweinefilet auf Steinpilzsoße  
dazu feines Gemüse, Spätzle und Kroketten

Schweinemedallions im Speckmantel mit Apfel-Calvados-Soße  
Gemüsebukett und Kartoffelbällchen

## Desserts

Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen und Sahne

Waldbeerengrütze mit Orangen-Joghurtmousse

Moussevariation von heller und dunkler Schokolade  
auf Eierlikörsoße

Hausgemachtes Himbeerparfait auf Vanillesoße

... damit die gemütliche Runde kein abruptes Ende nimmt

lassen Sie den Nachmittag doch bei Kaffee und Kuchen ausklingen.

Wir beraten Sie gern.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise für Ihre Feier

## Kalte Vorspeisen

Mariniertes Gemüse mit luftgetrockneten Schinken  
8,70 €

\*\*\*\*

Carpaccio von der Jakobsmuschel  
grüner Spargel, Kokos-Ananas-Dressing, Salatbukett

Tagespreis

\*\*\*\*

Dreierlei vom Lachs mit Senf-Dillsoße  
und kleinem Salatbukett  
12,90 €

\*\*\*\*

Knackige Blattsalate mit Melone, Orange  
gebratenen Putenbruststreifen  
und einem Joghurt-Ahorndressing  
8,90 €

\*\*\*\*

Ragout Fin von der Putenbrust in der Königinpastete,  
mit Sauce Hollandaise gratiniert, Salatbukett  
8,90 €

Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette

In Olivenöl gebratene Riesengarnelenschwänze  
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Frühlingslauch

dazu Aioli

16,50 €

\*\*\*\*

Carpaccio vom Rind mit Sardellen, geriebenem Parmesan, Rucola  
und einer Kräutervinaigrette

11,50 €

\*\*\*\*

Variationen mit Honigmelone, Serranoschinken  
Räucherlachs, Rindercarpaccio und Riesengarnele

13,90 €

\*\*\*\*

Carpaccio von Lachs und Thunfisch  
mit einer Limetten-Balsamicomarinade  
rosa Beeren und kleinem Salatbukett

12,90 €

\*\*\*\*

Warmer Ziegenkäse mit Kräutern und Ahornsirup  
an kleinem Salatbukett und Feigensenf

8,90 €

\*\*\*\*

Mozzarella mit Salbei und Bacon gebraten, dazu ein kleines Salatbukett  
und Pfeffer-Senfmarinade

8,20 €

Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette

Bitte wählen Sie eine einheitliche Suppe für Ihre Feier

## Suppen

Zitronengrassuppe mit Kokos, Chili, Koriander und Garnelenspieß

7,90 €

\*\*\*\*

Steinpilzrahmsuppe mit Sahne und Schnittlauch

6,50 €

\*\*\*\*

Karotten–Ingwersuppe mit frittiertem Gemüse

4,90 €

\*\*\*\*

Rahmsuppe vom frischen Hummer mit Portwein und Basilikum

Tagespreis

\*\*\*\*

Cremesüppchen von Champignons mit einer Mandelsahnehaube

5,20 €

\*\*\*\*

Cremesüppchen von der Strauchtomate mit Basilikum

5,00 €

\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsewürfeln

5,10 €

\*\*\*\*

Rahmsüppchen von der Pastinake

mit knusprig gebratenen Speckstreifen

5,30 €

\*\*\*\*

Rahmsüppchen von frischen Kräutern mit Fleischklößchen

5,50 €

\*\*\*\*

Suppentriologie

mit Cremesüppchen aus Tomate, Pilzen und Kräutern

7,90 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Fischgericht für Ihre Feier

## Fisch

Steinbeißermedaillons unter einer Kartoffelkruste  
auf Kaiserschoten-Tomatengemüse, Safransoße  
und ein gemischter Salat

Hauptgericht	22,50 €
Zwischengericht ohne Salat	14,50 €

\*\*\*\*

Lachsmedaillons im Zucchini-mantel an einer Zitronen-Buttersoße  
bunte Tagliatelle, dazu ein gemischter Salat

Hauptgericht	21,50 €
Zwischengericht ohne Salat	13,90 €

\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet "mediterran"  
mit Tandoorisoße, feinem Gemüse und Basmatireis  
dazu ein gemischter Salat

Hauptgericht	20,50 €
Zwischengericht ohne Salat	13,50 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Sorbet für Ihre Feier

## Sorbet

Zitronen-Minz Sorbet  
mit Hugo aufgefüllt  
4,20 €

\*\*\*\*

Birnen – Martinisorbet  
4,20 €

\*\*\*\*

Champagnersorbet  
7,90 €

\*\*\*\*

Cassisorbet mit Rieslingsekt  
4,20 €

Bitte wählen Sie einheitliches Hauptgericht für Ihre Feier

## Hauptgerichte

Gefüllte Perlhuhnbrust mit einer Kräuter-Frischkäsefüllung  
Cognacrahmsoße, feines Gemüse  
Röstitaler und Kräutergnocchi  
18,90 €

\*\*\*\*

Gemischter Braten von Rind und Schweinenacken  
mit Pilzrahmsoße, Kaisergemüse  
Kartoffelkroketten und Dampfkartoffeln  
15,90 €

\*\*\*\*

Duett von rosa gebratener Entenbrust und Schweinemedailon  
auf zweierlei Soßen  
mit Gemüsebukett und Kartoffelgratin  
23,90 €

\*\*\*\*

Halbe niedersächsische Landente (ausgelöst)  
mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
17,50 €

\*\*\*\*

Kalbsbraten und Schweinemedailons  
mit Steinpilzsoße, dazu feines Gemüse  
Butterspätzle und Herzoginkartoffeln  
19,50 €

Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahmsoße  
geschwenkte Waldpilze, gefüllter Birne, Mandelbrokkoli  
Apfelrotkohl und gebackenen Kartoffelkroketten  
21,90 €

\*\*\*\*

"Harzer Wildbret"  
Wildschweintrücker, Hasenfilet und Hirschkalbskeule  
dazu Holundersoße, gefüllte Birne, Brokkoliröschen  
gebutterter Rosenkohl und Kroketten  
27,50 €

\*\*\*\*

Rückenfilets von Hase und Kaninchen  
mit Rucola und Bacon gebraten  
dazu eine Preiselbeer-Pfeffersoße  
feines Gemüse, Butterspätzle und Kroketten  
24,90 €

\*\*\*\*

Schweinemedallions „Normand“ mit einer Apfel-Calvados-Soße  
feinem Gemüse und gebackenen Kartoffelkroketten  
19,90 €

\*\*\*\*

Lammkeule mit einer Kräuterkruste  
dazu Thymiansoße, Ratatouillegemüse  
Kartoffelgratin  
20,90 €



Schweinemedailon und in Salbei-Baconmantel  
gebratene Poulardenbrust  
mit Estragon-Senfsoße  
feinem Gemüse

Kartoffelkroketten und Butterspätzle

19,90 €

\*\*\*\*

Medaillons vom Kalbsrücken mit Zwiebelmousse überbacken  
dazu eine Dijon-Senfsoße  
feines Pfannengemüse  
und Thymiankartoffeln

28,90 €

\*\*\*\*

Lammrückenfilet mit Salbei im Baconmantel  
auf französischem Ratatouille, Olivenjus  
grünen Speckböhnchen  
und Kartoffelgratin

26,90 €

\*\*\*\*

Rinderfilet im Ganzen gebraten  
Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl  
gratinierte Creme-Kartoffeln und Kroketten

29,90 €

\*\*\*\*

Tranchen vom Rinderfilet und Medaillons vom Schweinefilet  
mit Morchelrahmsoße  
grüner Spargel, glasierte Kirschtomaten  
gratinierte Creme-Kartoffeln

33,90 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert für Ihre Feier

## Dessert

Dessertteller "Ratskeller"

feines Sorbet, Mousse von der Edelschokolade und frische Früchte

8,90 €

\*\*\*\*

"Ballon rosé"

luftig aufgeschlagene Vanilleeiscrème mit Himbeeren

6,00 €

\*\*\*\*

Mousse au chocolat

mit Vanillesoße und Fruchtbukett

7,90 €

\*\*\*\*

Hausgemachtes Himbeerparfait

mit Vanillesoße

7,70 €

\*\*\*\*

Schokoladen-Rosmarin Parfait

auf einem Carpaccio von Orangen mit Himbeersoße

8,90 €

\*\*\*\*

Zart schmelzendes Parfait von weißer Schokolade

mit warmen Feigen in Cassis

8,50 €

\*\*\*\*

Vanilleeiscreme

mit warmen Himbeeren und Sahne

6,90 €

Zitronengras–Ingwer Parfait  
mit Granatapfel und Mandel–Vanillesoße

7,90 €

\*\*\*\*

Orangen–Joghurtmousse  
mit einem Früchtecarpaccio und Himbeersoße

7,90 €

\*\*\*\*

Hausgemachte Beerengrütze  
mit Vanillesoße

6,50 €

\*\*\*\*

Birne "Hélène"  
Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensoße

7,90 €

\*\*\*\*

Früchteteller mit feiner Eiscreme

8,90 €

\*\*\*\*

Panna Cotta mit Beerengrütze im Glas

6,90 €

\*\*\*\*

Tiramisu von der Himbeere  
mit Früchten der Saison garniert  
dazu süßes Dressing

8,70 €

\*\*\*\*

ab 20 Personen

Eisbuffet

mit Eisbombe, Eistörtchen und feiner Eiscreme

13,90 € pro Person