

Inhaltsverzeichnis:

Allgemeine Informationen	2 – 8
Kalte Cocktailhappen	9 – 11
Hochzeitsarrangement	12 – 15
Buffetvorschläge	16 – 21
Trauerfeier Arrangement	22
Kommunion- und Konfirmationspauschalen	23 – 25
Vorspeisen und Suppen	26 – 28
Fisch	29
Sorbet	30
Hauptgerichte	31 – 33
Desserts	34 – 35

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: 01.01.2024: Frühere Bankettmappen verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.)

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 1,50 €** 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:

Unser Bistro „täglich“
das Candlelight- Dinner
oder für ein Event im Ratskeller

Rittertafel

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 55,00 €

Gerne organisieren wir Ihnen auch eine „Private Rittertafel“ (ab 25 Personen), die sich ideal für Firmenfeiern, Familienfeiern, Geburtstage oder ähnliches eignet.
(Voranzmeldefrist: 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 52,50 €

(Voranzmeldefrist: 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
Veranstaltungsraum „Wintergarten“ mit ca. 55 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

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 3,50 €.

(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 7,50 €** (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 **9,50 €**.
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 (aufgrund der hohen Energiepreise)

Für den Stromverbrauch berechnen wir pauschal pro Veranstaltung **80,00 €**.

Stuhlhussen

Weißer Stuhlhussen können für **6,80 €** pro Stück optional hinzu gebucht werden.

Sektbar im Foyer

Bieten Sie Ihren Gästen einen Ort der gemütlichen Kommunikation!

80,00 € pro Stunde
(inkl. Personal)

Raummiete Wintergarten für Festivitäten

Hierfür erheben wir aufgrund erhöhter Vor- und Nachbereitungszeiten eine Raummiete von **300,00 €**.

Serviceentgelt

Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 100,00 €/Std.

Kalte Cocktailhappen „Canapés“

Canapés 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 reichlichen Menü.

Belegmöglichkeiten Auswahl 1

Salami
Angemachter Frischkäse
Ei – und Tomatenscheiben geschichtet
Gebratenes Poulardenbrüstchen
Schweinebraten
Mageres Kassler
Verschiedene internationale Käsesorten

Weißbrotscheibchen à 2,90 €
halbes Brötchen à 3,00 €

Belegmöglichkeiten Auswahl 2

Roastbeef
Serranoschinken
Geräucherter Lachs
Scheiben vom Schweinefilet
Geräuchertes Forellenfilet

Weißbrotscheibchen à 3,30 €
halbes Brötchen à 3,90 €

- *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 8 Stück ausgewählt aus:)

Mediterrane Hackbällchen

Bruschetta mit Basilikum

Lachs im Blätterteig

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 25,00 €

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)

Tacchino Tonnato

Ziegenkäse auf Feigensenf

à 3,90 €

Tafelspitzsülze mit Meerrettich

Pfannkuchen mit Lachs

Schinken–Mango auf Frischkäse

à 3,90 €

Lachstatar mit Senf–Dillsoße

Roastbeef mit Remoulade

à 4,30 €

Krabbencocktail „Karibik“

à 7,50 €

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 3 Spirituosen für 11,90 € p. Person zubuchbar–
(ab 50 Personen)

Menükarten, Kerzen,
eine stilvoll gedeckte Tafel,
eine Übernachtung im Doppelzimmer (nur für die Gastgeber)
sind ebenfalls im Preis enthalten.

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit
von 85,50 € pro Person
(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen,
bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 8,00 € 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 100,00 €/Std.

Feiern sind bis 03.00 Uhr möglich

Hochzeits-Verwöhnbuffet

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Spargel, Eierstich, Klößchen und Nudeln

Warm

Seehechtfilet auf der Haut gebraten mit Tomaten-ZucchiniGemüse und Rieslingsoße
Geschnetzelt vom Schweinerücken mit Gemüsestreifen und Tandoorisoße
Gefüllte Ravioli „mediterran“
Kartoffelgratin, Basmatireis, bunte Gemüseauswahl

Kalt

Gebeizter und geräucherter Lachs
Geräucherte Forellenfilets
Rosa gebratene Flugentenbrust
Melonen mit Serranoschinken
Mozzarella mit Tomaten
Tacchino Tonnato
Englisch gebratenes Roastbeef

Soßen und Beilagen

Sahnemeerrettich^{*(1)}, Preiselbeeren
Antipasti, Cocktailgürkchen

Salatbuffet

Auswahl von Rohkostsalaten
Oliven, Vital-Körner, Fetakäse, Croûtons, Mais, gekochter Schinken
Dressingauswahl

Dessert

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

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

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltung eine verbindliche Personenzahl mit. Diese ist die Grundlage für die Berechnung.

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 3 Spirituosen für 13,90 € p. Person zubuchbar–
(ab 50 Personen)

Heißgetränke den ganzen Abend

Menükarten, Kerzen,
eine stilvoll gedeckte Tafel,
eine Übernachtung im Doppelzimmer (nur für die Gastgeber)
sind ebenfalls im Preis enthalten.

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit
von 96,50 € pro Person
(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen,
bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 8,00 € 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 100,00 €/Std.

Feiern sind bis 03.00 Uhr möglich

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 3 Spirituosen für 14,90 € p. Person zubuchbar–
(ab 50 Personen)

Heißgetränke den ganzen Abend
Mitternachtssuppe
(ungarische Gulaschsuppe oder Geflügelkraftbrühe mit Zitronengras und Chili)
Menükarten, Kerzen, eine stilvoll gedeckte Tafel,
eine Übernachtung im Doppelzimmer (nur für die Gastgeber)
sind ebenfalls im Preis enthalten.

Zum Preis für eine märchenhafte Hochzeit
von 106,90 € pro Person
(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen,
bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 8,00 € p.P.)

Kinder bis 4 Jahren zahlen 0,90 €
Kinder ab 4 bis 13 Jahren zahlen die Hälfte.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 100,00 €/Std.

Feiern sind bis 03.00 Uhr möglich

Rustikales

Buffet

Suppe

Niedersächsische Kartoffelsuppe

Warm

Saftiger Braten aus dem
Schweinenacken mit Schwarzbiersoße
Gekrätertes Seelachsfilet auf
Schmorgurken
Kaisergemüse und Dampfkartoffeln

Kalt kn

Fleischplatten

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

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)

Salatbuffet

Auswahl von Rohkostsalaten
Oliven, Vital-Körner , Fetakäse,
Croûtons, Mais, gekochter Schinken
Dressingauswahl

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 40,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen
stellen wir Ihnen erforderliches
Besteck und Geschirr für 8,70 €
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

Gefüllte Ravioli „mediterran“

Rosmarinkartoffeln
Pernodsoße
Tomatensoße

Kalt

Dreierlei vom Lachs

Tacchino Tonnato

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem
Parmesan und Kräutervinaigrette

Roher Schinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Verschiedene Antipasti

Salate

Pastasalat mit Putenbrust *(1,6)

Toskanischer Bauernsalat mit
Hirtenkäse, Tomaten, Oliven und
Zwiebeln

Desserts

Panna Cotta mit süßem Topping
Hausgemachtes Tiramisu
Käseköstlichkeiten
Ciabatta-Variationen und Butter

ab 25 Personen pro Person
51,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen
stellen wir Ihnen erforderliches
Besteck und Geschirr für 8,70 €
pro Person zur Verfügung.

*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

*5 = mit Farbstoff

*6 = mit Süßstoff Saccharin

*11 = geschwefelt

Ratskeller- Buffet

Suppe

Rahmsuppe von Pilzen
mit Sahnehaube und Schnittlauch

Warm

Tournedos vom Schweinefilet mit
Waldpilzsoße
Filet vom Seehecht auf Grillgemüse
Kartoffelgratin, provinziale
Babykartoffeln, Gemüseauswahl

Kalt

Fleischplatten

Englisch gebratenes Roastbeef
Rosa gebratene Entenbrust
Melonenschiffchen
mit Schwarzwaldschinken
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem
Parmesan und rohen Pilzen

Fischplatten

Gebeizter und geräucherter Lachs
Geräucherte Forellenfilets

Soßen und Beilagen

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

Salatbuffet

Auswahl von Rohkostsalaten
Oliven, Vital-Körner, Fetakäse,
Croûtons, Mais, gekochter Schinken
Dressingauswahl

Dessert

Dessertbuffet

Salzgitter Käsebrett

Brotkorb mit deftigen Brotsorten
und Butter

ab 25 Personen pro Person
50,90 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen
stellen wir Ihnen erforderliches
Besteck und Geschirr für 8,70 €
pro Person zur Verfügung.

*1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

*5 = mit Farbstoff

*6 = mit Süßstoff Saccharin

*11 = geschwefelt

Feinschmecker- Buffet

Suppe

Samtsuppe "Dubarry"

Warm

Kalbsrückensteaks mit Zwiebelkruste
auf mediterranem Gemüse
Steinbeißerfilet
auf Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln
Gratin von Blumenkohl und Brokkoli

Kalt

Fischplatte mit Lachsforelle
Hirschrücken nach Art des Hauses *(5)
Carpaccio vom Rind
Schinkenspezialitäten
Rosa gebratenes Roastbeef
Flugentenbrust

Salatbuffet

Auswahl von Rohkostsalaten
Oliven, Vital-Körner , Fetakäse,
Croûtons, Mais, gekochter Schinken
Dressingauswahl

Dessert

Variation von Mousse
Mascarpone – Creme mit Frucht

Internationale Käseauswahl
mit Trauben und Gebäck

Brotkorb mit
verschiedenen Brotsorten und Butter

Bei Außer-Haus-Lieferungen
stellen wir Ihnen erforderliches
Besteck und Geschirr für 8,70 €
pro Person zur Verfügung.

ab 25 Personen pro Person
62,00 €

*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

Nürnberger Rostbratwürstchen und Minibouletten

Bunte Gemüsepfanne mit Rucola

Fischfilet 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 36,00 €

* Buchbar ab 25 Personen

Warmes Buffet

Geschmorter Kalbsbraten in Steinpilzsoße

Tranchen vom Schweinefilet
in Cognac-Pfeffersoße

Seehechtfilet mit Pernodsoße auf Schmorgurken

als Beilagen:
Kartoffelgratin, Spätzle
bunte Gemüsevariationen

pro Person 33,00 €

Käsebuffet

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

pro Person 18,90 €

Italienische Platte

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

Pro Person 28,90 €



Trauerfeier-Arrangement

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen
Eierstich und Gemüswürfeln

2 halbe belegte Brötchen

1 Stück Zuckerkuchen und 1 Stück Blättermandelkuchen

Kaffee und Tee satt

inklusive Blumen und Kerzen

pro Person 19,50 €

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

Kommunions- & Konfirmationspauschale
– ab 20 Personen –

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)

59,90 € 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)

69,90 € pro Person*

* 4 Stunden Pauschale

Vorspeisen

Räucherlachs auf zwei Röstitalern
mit kleinem Salatbukett

Feines Rindercarpaccio
nach Art des Hauses

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

Antipasti mit luftgetrocknetem Schinken

Suppen

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

Cremesüppchen von Waldpilzen
mit Sahnehaube

Niedersächsische Konfirmationssuppe

Karotten–Ingwersuppe mit frittiertem Gemüse

Hauptgänge

Gebratene Perlhuhnbrust
mit einer Cognacrahmsoße
feines Gemüse und Butterspätzle

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

Kalbsbraten und Schweinefilet auf Steinpilzsoße
dazu feines Gemüse, Spätzle

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

Desserts

Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen und Sahne

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

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

Antipasti mit luftgetrocknetem Schinken

13,90 €

Dreierlei vom Lachs mit Senf-Dillsoße
und kleinem Salatbukett

17,50 €

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

13,90 €

Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette

Räucherlachs auf zwei Röstitalern
mit kleinem Salatbukett
14,50 €

Carpaccio vom Rind, geriebener Parmesan, Rucola
Pilze und eine Kräutervinaigrette
15,50 €

Honigmelone, Serranoschinken
an Bruschetta
14,50 €

Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Tomaten und Pinienkernen
dazu ein kleines Salatbukett
14,50 €

Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette

Bitte wählen Sie eine einheitliche Suppe für Ihre Feier

Suppen

Steinpilzrahmsuppe mit Sahne und Schnittlauch

8,50 €

Karotten–Ingwersuppe mit frittiertem Gemüse

7,20 €

Cremesüppchen von Waldpilzen mit einer Kräutersahnehaube

7,60 €

Cremesüppchen von der Strauchtomate mit Basilikum

7,20 €

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsewürfeln

7,40 €

Suppentriologie

mit Cremesüppchen aus Tomate, Pilzen und Kräutern

9,50 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Fischgericht für Ihre Feier

Fisch

Steinbeißermedaillons
auf Kaiserschoten-Tomatengemüse, Safransoße
und ein gemischter Salat

Hauptgericht	30,50 €
Zwischengericht ohne Salat	22,90 €

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

Hauptgericht	32,00 €
Zwischengericht ohne Salat	23,90 €

Gebratenes Zanderfilet "mediterran"
mit Tandoori-Soße, feinem Gemüse und Basmatireis
dazu ein gemischter Salat

Hauptgericht	30,50 €
Zwischengericht ohne Salat	19,90 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Sorbet für Ihre Feier

Sorbet

Zitronen-Minz Sorbet
mit Hugo aufgefüllt
6,90 €

Proseccosorbet
7,00 €

Cassisorbet mit Rieslingsekt
6,90 €

Bitte wählen Sie einheitliches Hauptgericht für Ihre Feier

Hauptgerichte

Gebratene Perlhuhnbrust im Speckmantel

Cognacrahmsoße, feines Gemüse

Röstitaler

28,00 €

Gemischter Braten von Rind und Schweinenacken

mit Pilzrahmsoße, Kaisergemüse

Kartoffelkroketten

24,90 €

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

–ohne Nachservice–

30,90 €

Kalbsbraten und Schweinemedallions
mit Steinpilzsoße, dazu feines Gemüse

Butterspätzle

29,50 €

Zart geschmorter Tafelspitz
in eigenem Wurzelgemüse-Sud,
Meerrettichsoße, saisonales Gemüse, Kräuterkartoffeln
28,50 €

Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahmsoße
geschwenkten Waldpilzen, gefüllter Birne, Mandelbrokkoli
Apfelrotkohl und gebackenen Kartoffelkroketten
33,90 €

"Harzer Wildbret"
Wildschweinrücken, Hasenfilet und Hirschkalbskeule
dazu Holundersoße, gefüllte Birne, Brokkoliröschen
gebutterter Rosenkohl und Kroketten
39,90 €

Schweinemedallions „Normand“ mit einer Apfel-Calvados-Soße
feinem Gemüse und gebackenen Kartoffelkroketten
26,50 €

Lammkeule mit einer Kräuterkruste
dazu Thymiansoße, Ratatouillegemüse
Kartoffelgratin
32,50 €

Schweinemedailon und in Salbei-Baconmantel
gebratene Poulardenbrust
mit Estragon-Senfsoße, feinem Gemüse
Herzoginkartoffeln
31,90 €

Medaillons vom Kalbsrücken mit Zwiebelmousse überbacken
dazu eine Dijon-Senfsoße
feines Pfannengemüse
und Thymiankartoffeln
39,50 €

Lammrückenfilet mit Salbei im Baconmantel
auf französischem Ratatouille, Olivenjus
grünen Speckböhnchen
und Kartoffelgratin
37,50 €

Rinderfilet im Ganzen gebraten
Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl
gratinierte Creme-Kartoffeln und Kroketten
41,90 €

Tranchen vom Rinderfilet und Medaillons vom Schweinefilet
mit Steinpilzrahmsoße
grünem Spargel, glasierte Kirschtomaten
gratinierten Creme-Kartoffeln
45,50 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert für Ihre Feier

Dessert

Dessertteller "Ratskeller"

feines Sorbet, Mousse von der Edelschokolade und frische Früchte

10,50 €

Mousse au chocolat
mit Vanillesoße und Fruchtbukett

9,70 €

Hausgemachtes Himbeerparfait
mit Vanillesoße

9,50 €

Zart schmelzendes Parfait von weißer Schokolade
mit warmen Feigen in Cassis

10,90 €

Vanilleeiscreme
mit warmen Himbeeren und Sahne

8,50 €

Orangen-Joghurtmousse
mit einem Früchtecarpaccio und Himbeersoße

9,50 €

Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanillesoße
8,50 €

Früchteteller mit feiner Eiscreme
9,90 €

Panna Cotta mit Beerengrütze im Glas
8,90 €

Crème brûlée
mit Beerenfrüchten
8,50 €

ab 20 Personen

Eisstation
mit verschiedenen Toppings und Soßen
15,50 € pro Person