

Inhaltsverzeichnis:

Allgemeine Informationen	2-8
Tagungspauschalen	9-11
Unsere Tagungsräume	12
Kalte Cocktailhappen	13-15
Hochzeitsarrangement	16-19
Buffetvorschläge	20-25
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 **1 Tag** 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: 08.02.2018: 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 Ritterschmese
das Candlelight-Dinner
oder für einen Restaurantbesuch

Ritterschmese

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 44,50 €

Gerne organisieren wir Ihnen auch eine „Private Ritterschmese“ (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 43,50 €

(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 **24,50 €**.

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!

28,00 € 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 28,50 €/Std.

Tagungspauschale „Classic“

Leistung	Detailbeschreibung
Tagungsraum	Der Personenanzahl entsprechender Größe und in gewünschter Bestuhlung
Standardtagungstechnik	1 Leinwand, 1 Overheadprojektor, 1 Moderatorenkoffer 1 Pinnwand, 1 Flipchart, 1 Rednerpult, Beamer -oder Mediawand, Tages W-Lan
Energie & Vitamine für den Tag	Traubenzucker und grüner Apfel als Platzhalter für jeden Tagungsteilnehmer
Kaffeepause am Vormittag	Kaffee, Tee satt Frisches Obst und eine süße Überraschung
Mittagessen	2-Gang-Auswahlmenü oder Buffet (je nach Teilnehmergröße)
Kaffeepause am Nachmittag	Kaffee, Tee satt Kl. Kuchenhighlights z.B. Muffins, Donuts, Brownies o.ä.
45,00 € pro Person und Tag	

Tagungspauschale „Ratskeller“

Leistung	Detailbeschreibung
Tagungsraum	Der Personenanzahl entsprechender Größe und in gewünschter Bestuhlung
Standardtagungstechnik	1 Leinwand, 1 Overheadprojektor, 1 Moderatorenkoffer 1 Pinnwand, 1 Flipchart, 1 Rednerpult, Beamer -oder Mediawand, Tages W-Lan
Energie & Vitamine für den Tag	Traubenzucker und grüner Apfel als Platzhalter für jeden Tagungsteilnehmer
Kaffeepause am Vormittag	Kaffee, Tee satt Frisches Obst und eine süße Überraschung
Mittagessen	2-Gang-Auswahlmenü oder Buffet (je nach Teilnehmergröße)
Kaffeepause am Nachmittag	Kaffee, Tee satt Kl. Kuchenhighlights wie z.B. Muffins, Donuts, Brownies o.ä.
Abendessen	Warmes Buffet & Dessert
Übernachtung /Frühstück	Unterbringung zur Einzelnutzung in einem Hotelzimmer des Hauses. Zuteilung erfolgt durch das Hotel am Anreisetag
155,00 € pro Person und Tag	

**** Bei einer Personenanzahl von weniger als 10 Personen berechnen wir eine zusätzliche Raummiete.**

Machen Sie Ihre Tagung zu etwas Besonderem

Tauschen Sie die Kaffeepausen aus den Pauschalen einfach mit den „Life“-Kaffeepausen. Sie haben nur eine kleine Besprechung? Dann buchen Sie ein kleines Highlight hinzu.

Die herzhafte Kaffeepause

Es erwartet Sie eine leckere Auswahl an unterschiedlichen Komponenten wie kleinen Hot Dogs oder Hamburgern, Minipizzen oder Wraps und Fingerfood. Lassen Sie sich überraschen.

Single Kaffeepause (ohne Tagungspauschale)

inkl. Kaffee / Tee zzgl. Umsatzgarantie 16,50 €

Zusätzlich zur Tagungspauschale

(ersatzweise zur Standardtagungspauschale) 7,50 €

Die süße Kaffeepause

Favorisieren Sie und Ihre Kollegen eher die süßen Leckereien? Dann ist diese Kaffeepause genau das richtige für Sie: Schokoriegel, Mini Dickmann, Gummibärchen, süße Milchshakes, cremige Leckereien in Weckgläsern... All das kann Sie erwarten.

Single Kaffeepause (ohne Tagungspauschale)

inkl. Kaffee / Tee zzgl. Umsatzgarantie 12,50 €

Zusätzlich zur Tagungspauschale

(ersatzweise zur Standardtagungspauschale) 4,00 €

Die vitale Kaffeepause

Liebhaber der vitalen Kaffeepause überraschen wir immer wieder gern mit einer unterschiedlichen Auswahl an Müsliriegeln, Obstsalat, Tomate-Mozzarella oder Gemüsestreifen mit verschiedenen Dippsorten und vielem mehr...

Single Kaffeepause (ohne Tagungspauschale)

inkl. Kaffee / Tee zzgl. Umsatzgarantie 16,50 €

Zusätzlich zur Tagungspauschale

(ersatzweise zur Standardtagungspauschale) 7,50 €

Weitere buchbare Zusatzleistungen

Getränkepauschalen: 13,50 € p.P

- Inkl. Mineralwasser und Apfelsaft je in großen Flaschen sowie Kaffee, Tee satt
- Getränke inkl. während der Tagung, Pausen und Mahlzeiten

- Zusätzlich Getränke in den Gruppenräumen je 6,50 p.P./je Raum
- Softgetränke werden in kl. Flaschen eingedeckt und nach Verzehr abgerechnet. Nicht innerhalb der Getränkepauschale möglich.

Leistung	Detailbeschreibung	Preis pro Person
Begrüßungskaffee	Kaffee, Tee satt, vor dem Veranstaltungsraum	6,50
Frischer Obstkorb		3,80
Belegte Brötchen	Je halbes herzhaft Belegtes	2,40
	Je halbes exklusives Belegtes (Lachs, Roastbeef..)	2,90

Abendveranstaltungen:

Klassisch: Gern stellt Ihnen unser Küchenchef ein köstliches 3-Gang-Auswahlmenü oder ein Dinnerbuffet (ab 25 Personen) für den Abschluss des Tages zusammen
24,50 € pro Person

Rittertafel* Erleben Sie einen geselligen Abend mit unserem Ritter Kunibert und seinen Mägden im Rahmen der Rittertafel in unserem Haus. Es erwartet Sie ein lustiger Abend inkl. Met aus dem Kuhhorn bei Einlass und den gesamten Abend über Bier, Wasser und Wein. Des weiteren bekommen Sie sieben Gänge, für die Sie nur ein Messer und kein anderes Besteck bekommen. Dauer 3 Stunden.
 Ab 30 Personen zubuchbar
52,00 € p.P. zur Classicpauschale
27,50 € p.P. zur Ratskellerpauschale

Kegelbahn* Gern bieten wir Ihnen und ihren Kollegen unsere Kegelbahn zur kostenfreien Nutzung an, sofern diese verfügbar ist.
kostenfrei

Dampfmichel* Ein einmaliges Erlebnis. Zapfen Sie sich, in geselliger Runde mit Ihren Kollegen oder Kunden, an der 360° drehbaren Sitzbank das Bier einfach mal selbst.

Bis max. 10 Personen buchbar

Berechnung nach Verbrauch

Thermalbad Schwimmen im Sole-Wellenbad und ein ausgiebiger Saunagang als Abschluss eines erfolgreichen Tagungstages.

mgl. lt. Öffnungszeiten

11,50 € p. Person

***Nutzung der Kegelbahn und des Dampfmichels, Rittertafel, Thermalsolebad muss vorab reserviert und von uns bestätigt werden (frei nach Verfügbarkeit)**

Unsere Tagungsräume:

Name des Raumes:	Untere Ratsstube	Obere Ratsstube	Clubraum	Saal B	Saal F	Kleiner Saal
Tagungsraumfakten						
Fläche in qm	19,5	63	24	144	132	77
Länge x Breite x Höhe	6,5 x 3 x 2,7	9 x 7 x 2,7	6 x 4 x 2,4	12 x 12 x 3,2	11 x 12 x 3,2	11 x 7 x 2,3
Einzeltische / Personenanzahl	3 / 15	6 / 48	16	8 / 96	8 / 96	6 / 48
Bankett - Personenanzahl	16	40	16	90	90	50
Empfang – Personenanzahl	20	60	25	200	200	90
Parlament/Konferenz Anzahl Tische/Personen	–	5 / 30	–	10 / 110	10 / 110	6 / 48
Stuhlreihen / Vortrag Personenanzahl	–	60	–	120	120	90
U-Tafel Personenanzahl	–	32	–	50	50	40
Tageslicht	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Beleuchtungsanlage	ja	ja	ja	ja	ja	ja

Kalte Cocktailhappen

„Canapés“

Canapés (Weiß- oder Graubrotsscheiben 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 Graubrotsscheibchen à 2,20 €

halbes Brötchen à 2,40 €

Auswahl 2

Roastbeef mit Mixed Pickles^{*(1,5,6,11)}

Serranoschinken mit Kirschtomate

Geräucherter Lachs mit Orangenmeerrettich^{*(11)}

Scheiben vom Schweinefilet mit Kirsche und Mandarine

Tatar mit Sardellenfilet mit Kapern und Eischeibe

Geräuchertes Forellenfilet mit Olive

Weißbrot- oder Graubrotsscheibchen 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 ^{*(4)}

Pizza-Tröpfchen^{*(4)}

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 €

*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 2,60 €

Tafelspitzsülze mit Meerrettich

Pfannkuchen mit Lachs

Schinken–Mango auf Frischkäse

à 2,80 €

Lachstatar mit Senf–Dillsoße

Roastbeef mit Remoulade

à 2,80 €

Krabbencocktail „Karibik“

à 3,80 €

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)

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 60,50 € pro Person

(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen

bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 3,50 € 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 28,50 €/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 Tandoorisoße
Gnocchis „mediterran“ mit frischen Tomaten und Oliven in Basilikumpesto
dazu Schafskäsewürfel und Rucola
Kartoffelgratin, Basmatireis, bunte Gemüseauswahl

Kalt

Gebeizter und geräucherter Lachs
Grönland - Garnelen in Honigmelone
Variationen aus Fischpralinen
Rosa gebratene Flugentenbrust
Melonen mit Serranoschinken
Mozzarella mit Tomaten
Tacchino Tonnato
Englisch gebratenes Roastbeef
Hausgemachte Wildterrinen
Verschiedene Medaillons bunt garniert ^{*(5)}

Soßen und Beilagen

Sahnemeerrettich^{*(11)}, Cocktailsoße^{*(1,5,6)}, Cumberlandsoße
Anti-Pasti, Cocktailgürkchen

Salate

Rindfleischsalat in pikanter Soße mit Mais, roten Bohnen, Cornichons
hausgemachter Geflügelsalat
Bauernsalat mit Hirtenkäse, Tomaten, Oliven und Zwiebeln
weißer und gelber Krautsalat, Rohkostsalate
Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing

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)
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 70,00 € pro Person
(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen
bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 3,50 € 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 28,50 €/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)
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 79,00 € pro Person
(buchbar ab einer Gastanzahl von 50 Personen
bei einer Unterschreitung erfolgt ein Aufpreis von 3,50 € 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 28,50 €/Std.

Rustikales

Buffet

Suppe

Rahmsüppchen von der Pastinake
mit knusprig gebratenen Speckstreifen

Warm

Saftiger Schweinekrustenbraten
mit Schwarzbiersoße
Gekräutertes Seelachsfilet auf
Schmorgurken
Kaisergemüse und Dampfkartoffeln

Kalt

Fleischplatten

Würziges Schweinemett
Roher und gekochter Landschinken
Knoblauchbraten auf Krautsalat
Gepökelte Rauchrippe
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)
Dressings

Salate

Herzhafter Kartoffelsalat
Fleischsalat mit Essiggurken
Hausgemachter Geflügelsalat
Gelber Krautsalat, roter Matjessalat

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	28,90 €
ab 40 Personen	27,90 €
ab 60 Personen	26,40 €

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 Doradenfilet
auf Pfannengemüse

Piccata "Milanese" von der Pute

Medaillons vom Schweinefilet
mit Bacon und Salbei gebraten

Gnocchi „Mediterran“
Rosmarinkartoffeln

Tortellini „tricolore“
mit Champignons „a la crème“
und Tomatensoße

Kalt

Dreierlei vom Lachs

Tacchino Tonnato

Parmaschinken

Ital. Salamivariationen

Coppa

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem

Parmesan und Kräutervinaigrette

Tomate – Mozzarella mit Basilikum

Verschiedene Anti – Pasti

Olivenauswahl, Sardellen

Salate

Marinierte Meeresfrüchte

Pastasalat mit Putenbrust *(1,6)

Rohkostsalate mit Dressing Auswahl

Toskanischer Bauernsalat mit
Hirtenkäse, Tomaten, Oliven und
Zwiebeln

Thunfischsalat mit grünen Bohnen

Desserts

Panna Cotta „tricolore“

Hausgemachtes Tiramisu

Frisch aufgeschnittenes Obst

Käseköstlichkeiten

Ciabatta-Variationen und Butter

	pro Person
ab 25 Personen	34,50 €
ab 40 Personen	33,50 €
ab 60 Personen	32,50 €

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 Kräutersaiblingen
mit Sahnehaube und Schnittlauch

Warm

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

Kalt

Fleischplatten

Wildschweinrücken mit Früchten
Englisch gebratenes Roastbeef
Tafelspitzsülze auf Gemüsesalat
Wildterrinen
Verschiedene Medaillons
bunt garniert *5
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)
Essiggemüse*(5,11)
Senf-Dillsoße, Remoulade

Salate

Rindfleischsalat
Tomate-Mozzarella-Salat
Feldsalat mit Feigenspalten und
Granatapfel
Bauernsalat mit Hirtenkäse
Rohkostsalate mit Dressings

Dessert

Dessertbuffet
oder Eisbuffet

Salzgitter Käsebrett

Brotkorb mit deftigen Brotsorten
und Butter

	pro Person
ab 25 Personen	35,00 €
ab 40 Personen	34,00 €
ab 60 Personen	33,00 €

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

Thunfisch-Lachs-Carpaccio mit Limettenmarinade
Fischplatte mit ganzer Lachsforelle
Edle Variation von Räucherfischen
Shrimpscocktail "Karibik"
Hirschrücken nach Art des Hauses *(5)
Carpaccio vom Rind mit Kapern
Medaillons vom Schweinefilet garniert mit weißen und blauen Trauben *(5,6,11)
Schinkenspezialitäten mit frischen Früchten
Rosa gebratenes Roastbeef
Flugentenbrust

	pro Person
ab 25 Personen	43,90 €
ab 40 Personen	42,90 €
ab 60 Personen	40,90 €

Salate

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse
Mozzarella auf Tomatenmedaillons
Waldorfsalat *(1,6)
Meeresfrüchtesalat *(6,11)
Rindfleischsalat in pikanter Soße mit Mais, roten Bohnen, Cornichons

Rohkostsalate mit Dressing Auswahl
Gurkensalat mit Joghurt und Dill

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 *

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
Geschnetzelteres 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 26,00 €

* 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 22,90 €

Käsebuffet

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

pro Person 12,50 €

Italienische Platte

Auswahl an ital. Anti Pasti
(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 18,90 €



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)

52,90 € pro Person*

* 4 Stunden Pauschale

Vorspeisen

Räucherlachs auf zwei Röstitalern
an einem kleinem 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
10,90 €

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
8,50 €

Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette

In Olivenöl gebratene Riesengarnelenschwänze
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Frühlingslauch

dazu Aioli

14,40 €

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

10,50 €

Anti-Pasti Platte mit Honigmelone, Serranoschinken
Räucherlachs, Rindercarpaccio und Riesengarnelen

13,90 €

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

11,90 €

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

7,00 €

Steinpilzrahmsuppe mit Sahne und Schnittlauch

6,00 €

Karotten–Ingwersuppe mit frittiertem Gemüse

4,90 €

Rahmsuppe vom frischen Hummer mit Portwein und Basilikum

Tagespreis

Cremesüppchen von Champignons mit einer Mandelsahnehaube

5,10 €

Cremesüppchen von der Strauchtomate mit Basilikum

4,90 €

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsewürfeln

4,90 €

Rahmsüppchen von der Pastinake

mit knusprig gebratenen Speckstreifen

5,20 €

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	20,50 €
Zwischengericht ohne Salat	14,50 €

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

Hauptgericht	19,50 €
Zwischengericht ohne Salat	13,50 €

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

Hauptgericht	19,50 €
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
16,90 €

Gemischter Braten von Rind und Schwein
mit Pilzrahmsoße, Kaisergemüse
Kartoffelkroketten und Dampfkartoffeln
14,20 €

Duett von rosa gebratener Entenbrust und Schweinemedailon
auf zweierlei Soßen
mit Gemüsebukett und Kartoffelgratin
21,50 €

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

Kalbsbraten und Schweinemedallions
mit Steinpilzsoße, dazu feines Gemüse
Butterspätzle und Herzoginkartoffeln
17,90 €

Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahmsoße
geschwenkte Waldpilze, gefüllter Birne, Mandelbrokkoli
Apfelrotkohl und gebackenen Kartoffelkroketten
18,90 €

"Harzer Wildbret"
Wildschweintrücker, Hasenfilet und Hirschkalbskeule
dazu Holundersoße, gefüllte Birne, Brokkoliröschen
gebutterter Rosenkohl und Kroketten
24,50 €

Rückenfilets von Hase und Kaninchen
mit Rucola und Bacon gebraten
dazu eine Preiselbeer-Pfeffersoße
feines Gemüse, Butterspätzle und Kroketten
21,00 €

Schweinemedallions „Normand“ mit einer Apfel-Calvados-Soße
feinem Gemüse und gebackenen Kartoffelkroketten
18,50 €

Lammkeule mit einer Kräuterkruste
dazu Thymiansoße, Ratatouillegemüse
Kartoffelgratin
18,50 €

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

Kartoffelkroketten und Butterspätzle

17,90 €

Medaillons vom Kalbsrücken mit Zwiebelmousse überbacken
dazu eine Dijon-Senfsoße

feines Pfannengemüse
und Thymiankartoffeln

25,50 €

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

23,90 €

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

28,90 €

Tranchen vom Rinderfilet und Medaillons vom Schweinefilet
mit Morchelrahmsoße

grüner Spargel, glasierte Kirschtomaten
gratinierte Creme-Kartoffeln

29,80 €

Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert für Ihre Feier

Dessert

Dessertteller "Ratskeller"

feines Sorbet, Mousse von der Edelschokolade und frische Früchte

8,70 €

"Ballon rosé"

luftig aufgeschlagene Vanilleeiscrème mit Himbeeren

6,00 €

Mousse au chocolat
mit Vanillesoße und Fruchtbukett

7,90 €

Hausgemachtes Himbeerparfait
mit Vanillesoße

7,00 €

Schokoladen-Rosmarin Parfait
auf einem Carpaccio von Orangen mit Himbeersoße

8,40 €

Zart schmelzendes Parfait von weißer Schokolade
mit warmen Feigen in Cassis

8,50 €

Vanilleeiscreme
mit warmen Himbeeren und Sahne

6,80 €

Zitronengras–Ingwer Parfait
mit Granatapfel und Mandel–Vanillesoße

7,40 €

Orangen–Joghurtmousse
mit einem Früchtecarpaccio und Himbeersoße

7,40 €

Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanillesoße

5,50 €

Birne "Hélène"
Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensoße

7,00 €

Früchteteller mit feiner Eiscreme

8,70 €

Panna Cotta mit Beerengrütze im Glas

5,70 €

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

7,90 €

ab 20 Personen

Eisbuffet

mit Eisbombe, Eistörtchen und feiner Eiscreme

12,80 € pro Person