

Frühstücks-Buffer „Stableford“

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig
Müsli, Bircher-Müsli
Quark, Frucht-Joghurt, Natur-Joghurt
Große Obstplatte
Schottischer Rauchlachs und Wacholder Forelle an Honig-Dill-Sauce
Aufschnittplatte
Käsevariation mit Trauben und Nüssen sowie hausgemachten Chutneys
Tomaten-Gurkensalat mit Fetakäse und Pesto
Salami und Schinken an Honigmelone
2 Salate
(z.B. Geflügel-Ananas-Salat, Eiersalat mit Erbsen, Rindfleisch-Chilisalat)
Bratwürstchen, Grill-Tomate
Rühreier vom Buffet,
Spiegeleier und Omelette werden frisch aus der Küche gereicht
Brotkorb und frische Landbutter, Becel
*
Säfte
1 Glas Haus-Sekt zur Begrüßung
Kaffee und Tee
p.P. EUR 18,50

Frühstücks-Buffer „Italia“

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig,
Müsli, Bircher-Müsli
Quark, Frucht-Joghurt, Natur-Joghurt,
Obst-Salat mit Minze & aufgeschnittenes Obst
Räucherfisch-Variation mit Basilikum-Dip
Mortadella, Prosciutto cotto, Mailänder Salami
Parma Schinken mit Melone
Italienischer Käse mit Trauben
Bruschetta
Antipasti
„Caprese“ Tomaten-Mozzarella-Salat
Gebratenes Toskana-Gemüse, gegrillte Champignons mit Pesto
Tomaten-Rühreier, Zucchini mit Mascarpone vom Buffet
Blätterteig-Taschen
Italienische Brotspezialitäten, frische Landbutter und Meersalzbutter
*
Säfte
1 Glas Prosecco
Tee, Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato
p.P. EUR 23,50

Bayerisches Frühstücks-Buffer

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig
Müsli
Quark & Frucht-Joghurt
Frisches Obst der Jahreszeit
Geräuchertes Forellenfilet Apfel-Meerrettich
Kalter Schweinebraten mit Radieschen
Käse aus dem Allgäu mit Früchten und Walnüssen
Regensburger Wurstsalat
Leberwurst, Knoblauchwurst und Rotwurst
Rauchwürste & Sülze mit Remoulade
Leberkäse & Weißwürstchen, dazu süßer Senf
Rühreier und Speck
Spiegelei und Omelette werden frisch in der Küche zubereitet
Brotkorb und frische Landbutter
Laugenvariation
*
Saft-Bar
1 Glas Haus-Sekt zur Begrüßung
Kaffee und Tee
p.P. EUR 21,50

Spanisches Frühstücks-Buffer

Hausgemachte Konfitüren, Honig, Nutella
Tortilla Espanyola
Spanischer Käse vom Holzbrett an Trauben
Serrano Schinken an Melone
Chorizo und Salsiccia lomo iberico
Aufschnittplatte
Gefüllte Eier & Eiersalat
Geröstetes Brot mit Olivenöl, Knoblauch und Tomate
Churros, frittiertes süßes Gebäck
Granatapfel-Joghurt
Pfirsich-Quark
Obstplatte
Bacon, Grilltomate und Hühnchenbruststreifen
Spiegeleier im Tomaten-Sud
Rühreier
Brotkorb, Landbutter und Meersalzbutte
*
Säfte
1 Glas Cava-Sekt
Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato
p.P. EUR 25,50

- Buffetvorschlag I -

Off vergessen, doch so sehr gewünscht !
Die wiederentdeckten deutschen Lieblingsgerichte !

- Suppe am Tisch serviert -

Klassische Kartoffelsuppe mit Croutons

- Kalte Speisen vom Buffet -

Brathering, Rollmops und Bismarck-Hering mit roten Zwiebelringen
„Deutsches Vitello“
Scheiben vom Schweinerücken mit Quark-Schnittlauchsauce
„Heimisches Anti Pasti“ nach der Jahreszeit
Hähnchenkeule & Mettbällchen an Spätburgunder-Schalotten
Käsevariation
mit Harzer, Rügener Badejunge, Allgäuer Limburger und Bavaria Blue
an Trauben und Holunder-Gelee
Blattsalat- und Rohkostsalate mit Sylter Joghurt-Dressing sowie Essig/Öl
Brotkorb,
dazu frische Landbutter und Kräuter-Quark

- Hauptgänge -

Spanferkel-Krustenbraten
an Schwarzbiersauce,
Sauerkraut, Spätzle und Semmelknödeln

„Hamburger Pannfisch“
Rotbarschfilet in Senfsauce
mit gebratenen Kartoffeln und Dill

- Dessert -

Rote Grütze mit Vanillesauce
„Niedersachsen Tiramisû“
mit Butterkuchen, Korn und Bohnenkaffee
Götterspeise

p.P. EUR 39,00

- Buffetvorschlag II -

- Suppe am Tisch serviert -

Gartenkräutersüppchen mit Prosecco

- Kalte Speisen vom Buffet -

Toskanischer Landschinken und Mailänder Salami an zweierlei Melone
„Vitello tonnato“ mit würziger Thunfischsauce mit Kapern und Oliven
„Anti Pasti“

Pelati-Tomaten, Zucchini, Champignons und Paprika in Olivenöl vom Grill
Crème brulee vom Peccorino mit Pesto-Crevetten
Hausgebeizter Lachs mit Grappa, dazu Oliven, Pelati-Tomaten
und Limetten-Dip

Bruschetta-Variationen

Blattsalat- und Rohkostsalate mit Balsamico-Dressing sowie Honigdressing
Ciabatta, Focaccia, Landbrot
dazu frische Landbutter und Bio-Olivenöl

- Hauptgänge -

„Piccata Milanese“
Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle
an Tomaten-Thymiansauce, g
ebratenes Gemüse und Ravioli pinoli und Salbei

Edelfischvariation mit frischen Kräutern gebraten
an Limonen-Sauce,
umbrisches Linsen-Tomaten und gebratene Oliven-Kartoffeln

- Dessert -

Cassata-Parfait mit getrockneten Früchten und Nüssen
an Amaretto-Brombeersauce
Große Obstplatte
Panna Cotta mit Waldbeersauce

p.P. EUR 44,50

- Buffetvorschlag III -

- Suppe am Tisch serviert -

Niedersächsische Rinderkraftbrühe
mit kleinen Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

- Kalte Speisen vom Buffet -

Hähnchen-Backpflaumen-Spieß mit Knoblauch-Dip
Sauerfleisch vom Wild mit Sauce Tatar
Scheiben vom Kasseler-Rücken
mit Pfeffer-Ananas
Forelle und Makrele an Apfel-Meerrettich und Preiselbeer-Dip
Katenrauchschinken an pochierter Lemberger-Birne
Bratwürstchen im Blätterteig an Senf-Zwiebel-Dip
Cocktail von Shrimps
aus der Aquavit-Marinade mit Äpfeln und Avocado
Frische Blatt- und Rohkostsalate
an Himbeer-Dressing und French-Dressing
Brotkorb, frische Landbutter und Griebenschmalz

- Hauptgänge -

Knusprige Bauern-Ente „Himmel und Erde“
mit Apfelringen, Preiselbeeren und Stampf-Kartoffeln

Geschmorter Rinderbraten mit Waldpilzen,
Burgundersauce,
Rahmwirsing und Kartoffel-Gratin

- Dessert -

Welfenspeise
Schokoladen-Birnen-Mousse
Topfencrème
mit Apfelmus und Vanille-Mohnsauce

p.P. EUR 42,50

- Buffetvorschlag IV -

- Suppe am Tisch serviert -

Kokos-Currysüppchen mit grüner Mango

- Kalte Speisen vom Buffet -

Südtiroler Schinken an Cidre-Apfel-Gelee

„Tangerin Chicken“

Hähnchenbrust mit Meersalz und Orangen an Tequila-Dip

Riesencrevetten im Speck-Mantel

zu Bananen-Ingwer-Chutney an Brioche

Röllchen vom Rotzungen-Filet

gefüllt mit Spinat & Walnüsse, Mango & Chili sowie Tomaten & Oliven

Wildschweinschinken im pochierem Calvados-Apfel

an Waldorf-Salat mit Walnüssen

Frische Blatt- und Rohkostsalate an hausgemachtem Dressing

Brotkorb, hausgemachte Chutneys und Landbutter

- Hauptgänge -

Schweinefilet „Madagaskar“ mit grobem Pfeffer gebraten,

an Balsamico-Champignons,

Chianti-Cassisjus,

Gemüsevariation und kleine Kräuter-Kartoffeln

Kross gebratenes Zanderfilet

an Winzerseksauce,

Estragon-Möhrrchen und Süßkartoffel-Püree

- Dessert -

Mousse von Waldbeeren in der Schokoladen-Blüte

an Passionsfruchtsauce

Schwarzwälder Kirschmousse mit Sahne

Junger und gereifter Bio-Hofkäse

Bio-Käsehof Bulle aus Kahlefeld

mit Trauben, Cracker und Chutneys

p.P. EUR 48,00

- Buffetvorschlag V -

- Suppe am Tisch serviert -

Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikumklößchen

- Kalte Speisen vom Buffet -

Schottland Lachs gebeizt mit Highland-Whiskey,
dazu Preiselbeer-Brioche

„Fajitas con Pollo“

Streifen von der Pute aus der Margarita-Marinade
an Paprika-Mais-Bohnen-Salat und Guacomole

Carpaccio vom Südafrikanischen Strauß
mit Amarula-Pfeffer-Marinade

Avocado-Meerrettich-Mousse

mit Kräuter-Gambas und Meersalz-Shrimps

Frische Blatt- und Rohkostsalate an hausgemachten Dressings
Brotkorb, Chutneys und frische Landbutter

- Hauptgänge -

Geschmorte Wildschweinkeule mit Steinpilzen
an Wacholder-Ginsauce,
Gemüsevariation und Kartoffel-Plätzchen

Seehecht & Lachsforellenfilet
mit Rosmarin und Amalfi-Zitronen

an Zucchini-Tomaten-Gemüse und Risotto mit Pesto

- Dessert -

Schokoladen-Chili-Mousse
Eierlikör-Crème mit Birnen-Kompott
Basilikum-Orangen-Panna Cotta
mit Himbeersauce

p.P. EUR 48,00

- Texas BBQ -

Coleslaw

Mexikanischer Bohnen-Maissalat mit roten Zwiebeln

White Pickles, weißer Gemüsesalat

Süßkartoffelsalat mit Bellpeppers

Würzige rote Rübeneier

Tomatensalat
mit Bluecheese-Dressing

Blattsalat mit Sauerrahm- Ranchdressing

- Vom Grill -

Black Angus US Beefburger

Vegetarische Gemüse-Burger

„Honey Porkribs“
Honig-Cilli –Spare ribs

Texanische Hähnchenkeulen, scharf

US-Flanksteak aus der Jalapeno-Pfeffermarinade

dazu reichen wir:

Weißbrot, Folienkartoffeln mit Sour Cream, Knoblauchbrot,
Baked Beans, Guacomole, BBQsauce, Teufels-Salsa und Chutnsy

- Dessert -

Cheesecake
Brownies mit Blueberry-Ragout

p.P. EUR 39,50

- Toskana BBQ -

Kartoffelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten
in Pestocrème
Pennesalat in Limonen-Basilikumcrème
Antipasti
Bruschetta
Orangen-Fenchelsalat
Vitello tonnato mit Kapern und Oliven
Schinkenvariation an zweierlei Melone
Caprese mit Basilikum
Brotsalat mit Tomaten, Zucchini und Zwiebeln
Römersalat mit Trauben, Nüssen, Parmesanspänen und Balsamico-Dressing

- Vom Grill -

Salsiccia, grobe toskanische Bratwurst
Spanferkelsteaks aus der Pfeffermarinade
Schweinefilet aus der Aversa-Marinade
Hirschmedaillons aus der Kirsch-Chilimarinade
Fischfilet mit Limonen
Tofu mit Pesto
Grillgemüse

dazu reichen wir:

Rosmarinkartoffeln, Ciabatta, Focaccia,
Grillbutter, Chutney, Avocadocrème, Cocktailsauce, Chilidip

- Dessert -

Tiramisu
Obstplatte mit Früchten der Jahreszeit

p.P. EUR 46,50

- Spanisches BBQ -

Insalata Pasta verde
Grüne Nudeln mit Paprika, Oliven und frischen Kräutern
Insalata Garbanzos
Kichererbsensalat mit Thunfisch
Blattsalat mit Tomaten und Gurken
an Essig- Ölvariation

„Papas arrugadas“
Spanische Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
dazu reichen wir
Mojo rojo, Mojo verde, Chimichurri
gesalzene Oliven-Butter und Tomatenbutter

- Vom Grill -

„Pechuga de Pollo“
Hähnchenbrust
mit Ziegenkäse gefüllt im Bacon Mantel
„Bistek Ternera“
Rinderhüftsteak mit Osborn mariniert
Iberico Kotelett mit Meersalz und Rosmarin
Chorizo
Dorade con Ajo y Perejil mit Petersilie und Knoblauch
Crevetten-Spieße
„Thumbet“ Grillgemüse nach Art Ratatouille

*

Brotkorb

- Dessert -

Gegrillte Melone
Crèma Catalana

p.P. EUR 48,50

Überblick unserer Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen beginnen mit dem Empfang und enden nach max. 8 Std.

Nach Ablauf der Getränkepauschale ist es möglich die Getränke nach Verzehr abzurechnen oder die Pauschale zu verlängern.

Bei einer Verlängerung der Pauschale berechnen wir p.P./Std. EUR 15,--

Alle Familienfeiern die in unserem Hause durchgeführt werden, planen und kalkulieren wir bis max. 3 Uhr.

Aus logistischen Gründen schließt unsere Location um 3 Uhr.

Getränkepauschale I

Empfang:

z.B. Rhabarber-Bowle mit geeisten Beeren, alkoholfrei

Winzersekt

Lillet Red Berrie

*

Sekt, Lillet Red Berrie, Aperol-Spritz,

Herrenhäuser Pils, Krombacher Pils, Weizen, alkoholfreies Bier

2020 Riesling & 2020 Spätburgunder & 2020 Portugieser Weißherbst,
Weingut Gebrüder Anselmann aus der Pfalz

Bad Pyrmonter Mineralwasser,

Softdrinks, Säfte, hausgemachte Limo,

Kaffee, Tee, Cappuccino, Latte, Milchkaffee

(In dieser Pauschale sind keine Spirituosen enthalten)

p.P. EUR 39,50

Getränkepauschale II

Empfang:

z.B. Maracuja-Spritz, alkoholfrei

Winzersekt

Campari Orange

*

Sekt, Lillet Red Berrie, Aperol-Spritz,

Herrenhäuser Pils, Krombacher Pils, Weizen, alkoholfreies Bier

2020 Riesling & 2020 Spätburgunder & 2020 Portugieser Weißherbst,
Weingut Gebrüder Anselmann aus der Pfalz

Bad Pyrmonter Mineralwasser,

Softdrinks, Säfte, hausgemachte Limo,

Kaffee, Tee, Cappuccino, Latte, Milchkaffee

Havanna-Cola, Jim Beam-Cola, Vodka-Orange, Vodka-Lemon, Gin-Tonic, Averna,

Obstbrände, Ouzo, Liköre

p.P. EUR 49,50