

Frühstücks-Buffer „Stableford“

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig
Bircher-Müsli
Quark, Frucht-Joghurt
Obstplatte
Räucherfischvariation an Honig-Dillsauce und Sahne Meerrettich
Aufschnitt- Wurstplatte
Käsevariation mit Trauben und Nüssen sowie hausgemachten Chutneys
Caprese - Tomaten & Mozzarella mit Pesto
Schinkenvariation an Honigmelone
Thüringer Mett mit Senf, Zwiebeln und Gewürzgurke
2 Salate
(z.B. Geflügel-Ananas-Salat, Eiersalat mit Erbsen, Fleischsalat)
Bratwürstchen, Grill-Tomate
Rühreier vom Buffet,
Spiegeleier und Omelette werden frisch aus der Küche gereicht
Brotkorb und frische Landbutter
*
Säfte
1 Glas Haus-Sekt zur Begrüßung
Kaffee und Tee

p.P. EUR 21,50
(auf Vorbestellung ab 8 Personen, außer Sonntags)

Gern können Sie das Stableford-Frühstücksbuffet
nach Ihren Wünschen vergrößern

mit knusprigen Bacon
+ EUR 3,50

mit Rauchlachs
+ EUR 5,00

mit frischen Tomaten und Mozzarella
+ EUR 3,90

mit Avocado und Hummus
+ EUR 4,50

„Porridge“
Süße englische Hafergrütze mit Zimt und frischen Früchten
+ p.P. EUR 4,50

Frühstücks-Buffer „Italia“

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig,
Quark, Frucht-Joghurt
Obst-Salat mit Minze
Obstplatte mit frischen Früchten der Jahreszeit
Räucherfisch-Variation mit Basilikum-Dip
Mortadella, Prosciutto cotto, Mailänder Salami
Parma Schinken mit Melone
Italienischer Käse mit Trauben
Bruschetta und Antipasti
„Caprese“ Tomaten-Mozzarella-Salat
Vitello tonnato
gebratenes mediterranes Gemüse, gegrillte Champignons mit Pesto
Tomaten-Rühreier, Zucchini mit Mascarpone vom Buffet
Kuchen
Italienische Brotspezialitäten, frische Landbutter und Meersalzbutter
*
Säfte
1 Glas Prosecco
Tee, Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

p.P. EUR 29,50

(auf Vorbestellung ab 20 Personen, außer Sonntags)

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 Meersalzbutter
*

Säfte

1 Glas Cava-Sekt

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

p.P. EUR 32,50

(auf Vorbestellung ab 20 Personen, außer Sonntags)

- Buffetvorschlag I -

- Suppe am Tisch serviert -

Pikante Kartoffelsuppe mit Croutons und Würstchenspieß

- Kalte Speisen vom Buffet -

Brathering, Rollmops und Bismarck-Hering
mit roten Zwiebelringen

„Niedersächsisches 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 Senf-Honig-Dressing,
Joghurt-Dressing sowie Essig/Öl

Brotkorb,

dazu frische Landbutter und Kräuter-Quark

- Hauptgänge -

Spanferkel-Krustenbraten

an Schwarzbiersauce,

Sauerkraut, Butterspätzle und Semmelknödeln

„Hamburger Pannfisch“

Rotzungenfilet & Zanderfilet in körniger Senfsauce
mit gebratenen Kartoffeln und Dill

- Dessert -

Waldbeer Grütze mit Vanillesauce

„Niedersachsen Tiramisû“

mit Butterkuchen, Doppelkorn und Dallmeyer Bohnenkaffee

„Wackelpudding“ wie früher
Hausgebackener Streuselkuchen

p.P. EUR 45,50

- Buffetvorschlag II -

- Suppe am Tisch serviert -

Gartenkräutersüppchen mit Prosecco

- Kalte Speisen vom Buffet -

Südtiroler Schinken und Mailänder Salami
an zweierlei Melone
„Vitello tonnato“
mit würziger Thunfischsauce mit Kapern und Oliven
Antipasti
Pesto-Crevetten & Shrimps an Orangen-Fenchelsalat
Hausgebeizter Lachs mit Grappa Poli & Balsamico-Zwiebeln
und Limetten-Dip
Bruschetta-Variationen
Avocado-Ricottacrème mit Antipasti
Ciabatta, Focaccia, Landbrot
dazu frische Landbutter und Bio-Olivenöl

- Hauptgänge -

„Piccata Milanese“
Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle
an Tomaten-Thymiansauce,
gebratenes mediterranes Gemüse
Ricotta-Ravioli in Salbeibutter

Thunfischsteak
mit geschmolzenen Meersalztomaten & frischen Kräutern
an Limonen-Sauce,
umbrisches Linsen-Lauchgemüse und gebratene Oliven-Kartoffeln

- Dessert -

Große Eisvariation
mit Schokoladensauce und heißen Kirschen
Obstplatte mit frischen Früchten der Jahreszeit
Panna Cotta mit Waldbeersauce
Junger und gereifter Rohmilchkäse
an Cracker, Trauben und Chutney

p.P. EUR 59,50

- Buffetvorschlag III -

- Suppe am Tisch serviert -

Rinderkraftbrühe
mit kleinen Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

- Kalte Speisen vom Buffet -

Scheiben vom Wildschwein
mit Preiselbeer-Schmand und Orangen
Selektion von Mini-Burger
gefüllt mit Ziegenfrischkäse & Birnen, mit Rauchlachs & Honig-Dill-Dip und klassisch
Scheiben vom Kasseler-Rücken
mit Pfeffer-Ananas
Forelle und Makrele an Apfel-Meerrettich
Katenrauchschinken an pochiertes 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 Kräuterquark

- Hauptgänge -

Knusprige Bauern-Ente
„Himmel und Erde“
mit Apfelingen und glasierten Zwiebeln
Merlot-Cranberriejus
Rotkohl und Stampf-Kartoffeln

Geschmorter Rinderbraten mit Burgunder-Kirschsauce
an gebratenen Waldpilzen,
Mandel-Brokkoli, Rahmwirsing und Kartoffel-Gratin

- Dessert -

Welfenspeise
Schokoladen-Birnen-Mousse
Quark-Mohncreme
mit Apfel-Vanillekompott

p.P. EUR 49,50

- Buffetvorschlag IV -

- Suppe am Tisch serviert -

Karotten-Orangensüppchen

- Kalte Speisen vom Buffet -

Serranoschinken & Schwarzwälder Schinken an Cidre-Apfel

„Tangerin Chicken“

Hähnchenbrust mit Meersalz und Orangen an Tequila-Dip

Riesencrevetten im Speck-Mantel

dazu Papayasalat und Bananen-Ingwer-Chutney

CousCous-Salat mit Nüssen und Hummus

Geräucherte Entenbrust

an Sellerie-Apfelsalat und CumberlandsaUCE

Pumpnickel-Variation

Ziegenfrischkäse & Honig sowie Blauschimmelkäse & Birnen, Roastbeef & Avocado

Brotkorb, hausgemachte Chutneys und Kräuterquark

- Hauptgänge -

Schweinefilet „Madagaskar“ im Ganzen gebraten

mit grobem Pfeffer

an Balsamico-Champignons,

Chianti-Cassisjus,

Gemüsevariation und kleine Kräuter-Kartoffeln

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Orangen und Salbei

an Sauce Campari-Orange

mit Honig glasierte Karotten und Kartoffel-Sellerie-Püree

- Dessert -

Mousse von Waldbeeren

an Passionsfruchtsauce

Schwarzwälder Kirschmousse mit Sahne

Schokoladen-Espresso-Parfait an Cappuccinosauce

Joghurt-Mangocrème

p.P. EUR 56,50

- Buffetvorschlag V -

- Suppe am Tisch serviert -

Tomaten-Mangosüppchen

- Kalte Speisen vom Buffet -

Ganzer pochierter Schottland Lachs an Limoncello-Dip und Honig-Dill-Dip

„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 marinierten Gambas und Shrimps

Frische Blatt- und Rohkostsalate

an Tomaten-Rosmarin-Vinaigrette und French-Dressing

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-Paprika-Gemüse, Dillkartoffeln und Tomaten-Nuss-Reis

- Dessert -

Schokoladen-Chili-Mousse

Stracciatellamousse

an Mangosauce

Orangen-Panna Cotta mit Basilikum

p.P. EUR 54,50

- Texas BBQ -

Coleslaw

Mexikanischer Bohnen-Maissalat mit roten Zwiebeln und Tacos

Süßkartoffelsalat mit Bellpeppers

Würzige rote Rübeneier

„Caesear Salad“ mit Parmesan

Bunter Blattsalat mit Sauerrahm-Ranchdressing

Nacho Salat mit Reis, Bohnen, Käse an Chilidressing

- 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:

Knoblauchbrot & Weißbrot

Folienkartoffeln mit Sour Cream,

Cocktailsauce, Guacomole, BBQsauce, Teufels-Salsa und Chutney

- Dessert -

Cheesecake

Amerikanische Cookiecrème mit Oreo-Crunsh

Blaubeer-Kompott

Marshmallows an Schokodip

p.P. EUR 49,50

- Toskana BBQ -

Kartoffelsalat
mit Oliven, getrockneten Tomaten
in Pestocrème
Pennesalat in Limonen-Basilikumcrème
Antipasti
Bruschetta-Variation
Umbrischer Linsensalat mit Tomaten und Speckwürfel
Vitello tonnato mit Kapern und Oliven
Schinkenvariation an Balsamico-Melone
Caprese mit Basilikum
Sizilianischer Brotsalat mit Tomaten, Zucchini und Zwiebeln

- Vom Grill -

Salsiccia, grobe toskanische Bratwurst
Hähnchensteaks aus der Aperol-Orange-Marinade
Schweinefilet aus der Averna-Marinade
Hirschmedaillons aus der Balsamico-Kirsch-Marinade
Fischfilet mit Limonen
Grillgemüse
Ziegenkäse mit Trauben & Salbei

dazu reichen wir:
Rosmarinkartoffeln, Ciabatta, Foccacia,
Grillbutter,
Chutney, Avocadocrème, Pesto, Tomaten-Salsa

- Dessert -

Tiramisu
Obstplatte mit Früchten der Jahreszeit
Prosecco-Süppchen mit Früchten und Minze
Eisvariation

p.P. EUR 52,50

- 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 56,50

Menü 1

Rote-Beete-Frischkäsesuppe
mit Blätterteigstange

- Vorspeisenplatten am Tisch -

Graved Lachs & Lachs-Tatar
an Buchweizen-Blinis und Maracuja-Dip

Avocadocrème mit Bacon-Croutons & Kresse

Crevetten-Spieße an Melonen-Gurkensalat und Orangen-Mayo

Zucchini-Röllchen mit Frischkäse-Füllung
an CousCous

Brotkorb, Kräuterquark und Chutney

*

Dorschfilet
auf Tomaten- Risotto und Vodka-Wacholdersauce

*

Kalbsmedaillon & Hirschmedaillon
mit gebratenen Kräuter-Seitlingen
an weißer Portweinsauce,
Gemüse-Bündchen und Herzoginkartoffeln

*

Limonen-Quarkmousse
&
Whiskey-Schokoladen-Parfait
an Früchtemosaik und Himbeersauce

3 Gang – EUR 38,00
(Suppe, Hauptgang, Dessert)
4 Gang – EUR 49,00
(Vorspeisen, Suppe, Hauptgang, Dessert)
5 Gang – EUR 62,00
(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Menü 2

Südtiroler Schinken & Burrata
an Strauchtomaten und Orangenfilets
dazu Pesto-Ciabatta

*

Schaumsüppchen von grünen Erbsen
mit Gartenminze

*

Filet vom Kabeljau
an Pernod-Schaum
und
Polenta mit geschmolzenen Tomaten

*

Cassis-Sorbet mit Winzer-Secco

*

Lammrücken aus Neuseeland mit roter Zwiebel-Konfitüre
an Bergpfeffersauce
Rosmarin-Bohnen und Kartoffel-Plätzchen

*

Warmes Schokoladen-Törtchen
auf Früchte-Carpaccio und Vanille-Eis

3 Gang – EUR 37,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 47,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 60,50

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Aufpreis Sorbet EUR 2,50

Menü 3

„Variation vom Ziegenkäse“
mit Aprikosen-Confit, mit Roastbeef-Scheiben und Shrimps

*

Fenchel-Petersiliensüppchen

*

Zartes Lachsforellenfilet auf Bulgur
an Granatapfelsauce

*

Maispouardenbrust mit Salbei und Thymian
an Sauvignon Blanc-Sauce,
mediterranes Gemüse und Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter

*

Geeistes Prosecco-Süppchen
mit frischen Beeren und Cassis-Sorbet

3 Gang – EUR 35,50

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 39,50

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 48,50

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Menü 4

Carpaccio vom Reh an Avocado-Mousse & gerösteten Walnüssen

*

Ruccola-Zucchini-Süppchen

*

Steinbeißerfilet mit Gemüsestroh
auf scharfer Passionsfrucht-Gazpacho und Kartoffelperlen

*

Neuseeländisches Hirsch-Medaillons mit Chili-Früchten
an Ginsauce,
Butterkohl und Herzogin-Kartoffeln

*

Limetten-Sauerrahm-Crème
an Waldbeersauce und Petit fours

3 Gang – EUR 34,50

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 39,50

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 44,50

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Menü 5

Linsen-Süßkartoffel-Salat an kleinem Zanderfilet
und Dillschmand

*

Gazpacho Andaluz, gekühltes Gemüsesüppchen

*

Ravioli mit Ricotta & Artischockenherzen
mit Rosmarin & Thymian

*

Argentinisches Rumpsteak
mit roter Pfefferbutter
gebratenes Gemüse und Süßkartoffel Pommes

*

Mango-Joghurt-Crème
sowie
Nougat-Mousse an Früchtemosaik

3 Gang – EUR 32,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 37,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 47,00

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Menü 6

Carpaccio vom Pulpo mit gebackener Rauke

*

Thai Kokos-Currysuppe

*

Waldpilz-Risotto mit Pinienkernen

*

Surf & Turf

Hirschmedaillons & Crevetten
an Orangen-Chili-Butter,
Ofengemüse und Kartoffelecken

*

Sorbet-Variation an Früchtemosaik

3 Gang – EUR 38,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 43,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 57,00

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

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 42,50

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 52,50