

Menü - Vorschläge



*Bitte wählen Sie unter den verschiedenen Gängen aus
und stellen ihr eigenes Menü zusammen:*

Vorspeisen

<i>Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahnemeerrettich Blattsalatbuket und Weißbrot</i>	<i>8,50</i>
<i>Gratinierter Ziegenkäse an Blattsalat in Balsamico mit kandierten Walnüssen</i>	<i>6,00</i>

Suppen

<i>Niedersächsische Hochzeitssuppe</i>	<i>5,50</i>
<i>Kürbisrahmsuppe (saisonal)</i>	<i>5,50</i>
<i>Brokkolirahmsuppe mit Mandelsahne</i>	<i>6,00</i>

Hauptgerichte

Wählen Sie aus max. 2 Fleischgerichten, 2 Beilagen und 2 Sättigungsbeilagen
(es ergibt sich dabei eine Mischkalkulation der beiden Fleischpreise)

Rind

Rinderrouladen	17,00
Rinderbraten in Rotweinsauce	15,00
Rindersteaks vom Roastbeef mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	21,50

Schwein

Schweinebraten in Pilzrahmsauce	14,50
Schweine-Krustenbraten in Kümmeljus	15,00
Schweinefilet in Kräuterrahmsauce	19,50

Geflügel

Putenschnitzel in Eihülle gebraten, Kräuterrahmsauce	16,00
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce	16,50
Entenbrust in Johannisbeersauce	22,50

Wild

Wildschweinbraten in Pilz-Pfefferrahmsauce	23,00
Hirschkalbsbraten in Johannisbeersauce	24,50
Hirschrücken (rosa gebraten) in Pilzrahmsauce	28,50
Rehkeule in Apfel-Rotweinsauce	25,50

Vegetarisch

<i>Pfannengemüse</i>	<i>13,00</i>
<i>Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Auberginen mit Käse überbacken</i>	
<i>Gemüseschnitzel mit Kräutersoße</i>	<i>14,00</i>

Beilagen

Buntem Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi leicht angebraten)
Grünen Bohnen im Speckmantel, Brokkoli
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Spitzkohl

Blattsalate in Orangen-Joghurtdressing
Gemischter Salat mit Balsamicodressing

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin
Spätzle, Bratkartoffeln

Desserts

<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	<i>5,50</i>
<i>Gemischte Eisplatte mit Früchten und Sahne</i>	<i>5,50</i>
<i>Crème Brûlée</i>	<i>5,00</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen <u>oder</u> Schokoladensoße</i>	<i>6,00</i>
<i>Dessert-Auswahl (Crème Brûlée, Schokoladenmus, Kugel Eis, frisches Obst)</i>	<i>7,00</i>

Zum Kaffee

Halbe belegte Partybrötchen pro Stück 2,50
belegt mit Räucherlachs, Schinken,
Camembert und Schnittkäse

Geschirrpauschale pro Person 2,00
(wenn Kuchen selbst mitgebracht oder geliefert wird)

W a r m e s B ü f e t t



Eine Suppe nach Wahl, in Terrinen am Tisch serviert

Warm

*Wildschweinbraten in Champignon-Pfeffersoße
Putenschnitzel in Eihülle gebacken, Tomatenrahmsoße
Rinderrouladen
Gebratene Riesengarnelen in Kräuterrahmsoße
Apfelrotkohl
Spätzle & Kroketten*

Kalt

*Räucherfischauswahl (Forellenfilets, Stremellachs und Räucherlachs) mit
Preiselbeersahnemeerrettich*

*Blattsalate mit Orangen-Joghurt-Dressing
Mozzarella, Tomaten, Basilikum*

Desserts und Käse

*Rote Grütze mit Vanillesoße
Creme Brulee*

Verschiedene Hart- und Weichkäse mit Weintrauben

*Brot- und Brötchenauswahl
Butter, Schmalz*

Feinschmecker - Büfett

Eine Suppe nach Wahl, in Terrinen am Tisch serviert

Warm

*Dorschfilet in Senfsoße
Hirschrücken in Pilzrahmsoße
Entenbrust mit schwarzer Johannisbeersoße
Schweinefilet in Kräuterrahmsoße
Rosenkohl, buntem Gemüse
Kroketten, Kartoffelgratin*

Fisch

*Variationen vom Räucherfisch (Lachs, Stremellachs, Forelle) mit Dillsenfsoße
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchdip*

Kalt

*Luftgetrockneter Serano-Schinken an Melone
Carpaccio vom Rind auf Ruccula*

*Mediterraner Gemüsesalat (Paprika, Zucchini, Auberginen, Oliven, Zwiebeln)
mit gratiniertem Ziegenkäse*

Desserts und Käse

*Gemischte Eisplatte mit Toppings
Himbeer-Joghurtcreme*

Auswahl von Hart- und Weichkäse mit Obst

*Verschiedene Sorten Brot und Brötchen
Butter, Schmalz*

Speisen – Angebote „Satt“



Schnitzel

Schweine-, Hähnchen- und Gemüseschnitzel
Paprika- und Pilzrahmsoße
Frische Salate, leicht angebratenes Gemüse
Bratkartoffeln, Pommes Frites

Spare Ribs

pro Pers 18,50

Barbecue-Soße
ColeSlaw-Salat
Weißbrot, Pommes Frites

Rustikal

pro Pers 16,50

Sauerfleisch und Roastbeef
Remouladensoße
Saure Gurken
Bratkartoffeln

Knusprige Eisbeinhaxe (ca 1 Kg)

pro Pers 16,50

Kümmeljus
Sauerkraut
Bratkartoffeln

Kaffeetafel

anlässlich einer Trauerfeier



Niedersächsische Hochzeitssuppe

~~~

*Belegte Weizen- und Körnerbrötchen mit:  
Mett, gekochtem Schinken, Mettwurst  
und Käse*

~~~

Bienenstich und Zuckerkuchen

Kaffee/Tee und Kakao

*Kaffeetafel mit Suppe, belegten Brötchen,
Kuchen und Kaffee/Tee*

pro Pers 21,00

*Kaffeetafel mit belegten Brötchen,
Kuchen und Kaffee/Tee*

pro Pers 17,50

*Kaffeetafel mit belegten Brötchen,
Kaffee/Tee*

pro Pers 15,00

Fl. Magnus Mineralwasser/still 0,75 l 6,50 pro Flasche

Berechnet wird die angemeldete Personenzahl