



BANKETTMAPPE 2012

***„Die Deutschen halten bei Tisch immer den Mund,
obwohl Essen der beste Gesprächsstoff ist“***
(Wolfram Siebeck)

Das Gastronomie-Team des HCC möchte, dass Sie die nachfolgenden Vorschläge und Angebote unseres Hauses nicht nur beim Essen, sondern auch in der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung im HCC intensiv besprechen. Wir hoffen sehr, ausreichend Anregungen für gute Gespräche geliefert zu haben. Wenn noch etwas fehlt, lassen Sie es uns wissen. Wir denken gern auch ganz individuell für Sie noch einmal neu nach.

Ihr HCC-Team

INHALT

Pausen-Snacks und Fingerfood	Seite	2 - 4
Fingerfoodbuffets	Seite	5 - 6
Aus unseren Suppentöpfen	Seite	7
Menüs	Seite	8 - 12
Snack- und Lunchbuffets	Seite	13 - 14
Kalt-warme Buffets	Seite	15 - 20
Lunch-Pakete	Seite	21
Getränke	Seite	22 - 23



PAUSEN-SNACKS UND FINGERFOOD

Süßes

Kekse	50 g	2,00 €
Kleines Butter-Croissant natur	Stück	1,80 €
Kleines Butter-Croissant mit Marzipan oder Schokolade gefüllt	Stück	2,30 €
Muffin (Schokolade, Zitrone oder Blaubeere)	Stück	2,40 €
Kleiner Obstplunder	Stück	1,80 €
Großer Obstplunder	Stück	2,40 €
Blechkuchen (Mohn-Streuselkuchen, Käsekuchen, Zwetschgenkuchen Apfel-Streuselkuchen, Mandel-Bienenstich Schnitte)	Stück	2,40 €
Obstschnitte mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren oder Waldfrüchten	Stück	2,50 €
Sahne- und Cremetorten	Stück	2,80 €
Ganze Sahne- und Cremetorten	14 Stücke	38,00 €

Gesundes

Frische Obstspieße	Stück	3,20 €
Stückobst	Stück	1,30 €
Gemüsesticks mit 3 verschiedenen Dips	60 g	2,80 €
Vollmilchjoghurt „Natur“ oder mit Früchtepürees von Erdbeere und Mango	Glas (160g)	2,80 €

Salziges und Herzhaftes

Mini-Croissants gefüllt mit Tomate, Käse-Schinken oder Frischkäse	2 Stück	3,40 €
Mini-Plunder gefüllt mit Gemüse, Käse-Paprika oder Lauch	2 Stück	3,40 €
Mini-Pizzen	2 Stück	3,20 €
Laugenbrezel (70 g)	Stück	1,80 €
Laugenbrezel (150 g)	Stück	2,50 €
Laugenstange gebuttert (150 g)	Stück	2,60 €
Laugenstange belegt mit Brikäse (150 g)	Stück	3,00 €
Laugenstange belegt mit Tiroler Schinken (150 g)	Stück	3,20 €
Laugenstange belegt mit Räucherlachs (150 g)	Stück	3,40 €
Bockwurst mit Brötchen	Stück	2,40 €
Bockwurst mit Kartoffelsalat	Portion	4,40 €

Knabbereien

Erdnüsse (50 g)	pro Person	2,00 €
Salzstangen und Chips (50 g)	pro Person	2,20 €
Oliven (8 Stück)	pro Person	2,00 €
Käsespießchen	Stück	2,00 €



„Der Klassiker“ - Halbe Brötchen oder Baguettescheiben verschieden belegt mit

* Gouda-Käse, Salami, Kochschinken, geräucherter Putenbrust oder Fleischtomate-Mozzarella	Stück	2,50 €
* Brikkäse, spanischem Landschinken, Eichsfelder Feldkieker	Stück	2,80 €
* Roastbeef rosa gebraten, Norweger Räucherlachs, Parmaschinken	Stück	3,20 €

„Unser feiner Doppeldecker“ - Partybrötchen belegt mit

* Tiroler Rohschinken		
* Französischem Tortenbrie		
* Roastbeef - rosa gebraten -		
* geräucherter Entenbrust		
* geräucherter Forelle		
* Parmaschinken	Stück	2,60 €

Ciabattabrötchen 110g belegt mit

* Serranoschinken		
* geräucherter Putenbrust		
* Tomate-Mozzarella	Stück	2,80 €
* Räucherlachs	Stück	3,00 €
* Roastbeef - rosa gebraten -	Stück	3,00 €

„Rustikale Handschnittchen“ - herzhaft Scheibe vom hannoverschen Ochsenbrot belegt mit

* Heide-Honigschinken		
* würzigem Schweinsbraten		
* Matjesfilet mit roten Zwiebeln		
* angemachtem Blauschimmelkäse mit Radieschen	Stück	3,40 €

„Edel und verführerisch“ Kanapees mit

* geräucherter Entenbrust und roter Zwiebelmarmelade		
* Kaffee-gebeiztem Lachs mit Honig-Senfsauce		
* Roastbeef - rosa gebraten - mit Sauce Tatar		
* parfümierter Gorgonzolacreme mit Feigensenf		
* geräuchertem Thunfisch mit grünem Spargel und Ingwer-Mango-Salsa	Stück	3,60 €

Kleine Sandwiches

* Tomate-Mozzarella		
* Schinken, Cornichon und Ei		
* Thunfisch und Tomate	Stück	3,40 €

Kaffeepausen

(Dauer maximal 30 Minuten)

Kaffeepause I

Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser, Kekse	pro Person	5,50 €
------------------------------------------	------------	--------

Kaffeepause II

Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser 2 Miniplunder oder geschnittenes Obst (ca. 100g)	pro Person	8,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------



Upgrades zur Kaffeepause

Süße Verführung I (2 Stück pro Person)

Arrangement von süßem Mini-Plundergebäck, Mohnschnecken, Vanilleschnecken und Nussschnecken pro Person 3,20 €

Süße Verführung II (3 Stück pro Person)

Auswahl an Muffins, kleinen Mandelhörnchen, Haselnusstaschen und kleinen Berlinern pro Person 5,20 €

Vital I

Vollmilchjoghurt mit Früchtepürees von Erdbeere und Mango und ein Müsliriegel pro Person 3,80 €

Vital II

1 Scheibe Brot aus vollem Korn mit süßem und herzhaftem Frischkäseaufstrich frisch geschnittene Gemüsesticks mit 3 verschiedenen Dips pro Person 4,80 €

Frisch geschnittenes Obst (100 g pro Person)

z.B. Kiwi, Melone, Ananas, Orange, Weintraube und Erdbeere pro Person 3,40 €

FINGERFOOD ZUR INDIVIDUELLEN ZUSAMMENSTELLUNG PREISE PRO STÜCK

kalt

Bruschetta mit Tomate-Basilikum und Parmesanspäne 2,60 €
 Baguettescheibe mit Rucola, Parmaschinken und getrockneter Tomate 2,80 €
 Matjeshäckerl auf Pumpernickeltaler mit Schalotten, Kräutern und Wachtelei 3,20 €
 Würziges Kalbfleischpflanzerl mit Oma's Speckkartoffelsalat 3,20 €
 Grönländer Crevetten mit Dilljoghurt 3,20 €
 Gegrillte Garnele auf Ratatouille-Salat, Aioli 3,40 €

warm

Satée vom Hähnchen auf Sprossensalat 2,20 €
 Dithmarscher Sauerkrautstrudel mit Majoran-Kartoffeljus 2,80 €
 Mini-Frühlingsrollen (3 Stück) mit Sweet-Chili- und Mango-Curry-Dip 3,00 €
 Vegetarische Gemüsetaschen (3 Stück) mit Joghurt-Minz-Dip 3,20 €
 Muffin von Leberkäse mit Röstzwiebeln, Händlmaier's Süßer Senf, kl. Laugengebäck 3,60 €

süß

Mini-Guglhupf Chocolate oder Stracciatella 2,20 €
 Eclair mit Cremefüllung 2,40 €
 Kleine Tartes mit frischen Früchten 2,60 €
 Mini-Himbeer-Joghurttörtchen 2,60 €
 Brownie-de-Luxe 3,20 €



FINGERFOODBUFFETS

HANNOVER „HAPPAS“

Witwe Bolte's Gaumenkitzel

Salat von weißen Bohnen, Tomate, Wiesenkerbel und Hannoversche Stracke

Aus der Leinemarsch

Salat von Landgockel-Brust, junger Knollensellerie und Apfel
Vinaigrette von Honig und Walnuss

Schnup di Wup

Wedemärker Entenbrust mit dunklem Rübensirup auf Ochsenbrot

Bauer Lampes

Rote Bete-Salat mit karamellisierten Altenländer Äpfeln

Hermann Löns

Gefüllte Heidekartöffelchen mit einem Ragout vom Ochsenfleisch
in kräftiger Rotweinsauce

Wilhelm Busch

Niedersächsisches Zungenragout mit Perlzwiebeln, kleinen Würstchen
und Champignons, gebratene Kartoffeltaler

aus der Landmolkerei Dedenhausen

Dickmilchterrinen mit eingelegten Beeren

Verführerisch und genussvoll

Hannoversche Welfenspeise

22,00 € pro Person als Buffet

27,00 € pro Person als Flying-Buffet

ASIATISCH

Vegetarische Sushi-Rolls mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce

Riesengarnelen im Kokos-Sesammantel
auf gebratener Flugaanas

Satée vom Hühnchen mit asiatischem Nudelsalat

Medaillon vom Buntbarsch auf Sushi-Algensalat, Chili-Dip

Samosa-Teigtaschen, Sweet-Chili-Sauce

Thainudeln mit gerösteten Entenbrustscheiben, Kaiserschoten, Mu-Err-Pilzen,
Gemüstreifen, Thai-Basilikum und Bejingsauce

Mango-Creme mit Granatapfelsauce

Süße Sushi mit Nougat-Erdnusssauce

Chili-Schokolade und süßes Pesto

22,00 € pro Person als Buffet

27,00 € pro Person als Flying-Buffet

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Bitte geben Sie uns Ihre endgültige Teilnehmerzahl spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung bekannt.

Diese ist Berechnungsgrundlage.



JAZZ

Cajun Popcorn
Gebackene Garnele im Maisteig
Buffalo Style Chicken Wings mit leckeren Dips
Caesars Salad
Salatherzen, gebratene Hähnchenbruststreifen, knuspriger Speck,
Parmesanspäne, Vinaigrette aus Eigelb, Olivenöl, Zitronensaft und Worcestershiresauce
New England Lobster Rolls
Kleine Hummerbrote mit Bleichsellerie
Bread 'n' Butter Pickles
Eingelegtes Gewürzgemüse auf dunklem Brot

Harvester's Soup
Deftige Kohlsuppe mit Apfel

Poached salmon steak with wild rice pancakes
Gebratener Lachs auf Reispfannkuchen
Chili con Carne mit Rindfleisch, roten Bohnen, Mais und Chili

Brownies
Kentucky Whiskycreme

26,00 € pro Person als Buffet
32,00 pro Person als Flying-Buffet

BIO-LAND

Kräutersalat mit gerösteten Schwarzbrot-Croûtons, Nüssen und Sprossenmix
Pikanter Cous-Cous-Salat auf Zucchini-Tomaten-Carpaccio
Bio-Räucherlachs mit Gurke in Dillschmand
Geklopftes Filet vom Weideochsen (Carpaccio)
Salat von frischen Pilzen und Kräutern
Cremesuppe von gelber Karotte und Ingwer

Gefüllte Brust vom Freilandhähnchen mit Rübenpüree und Kerbelsauce
Hirseknödel und junger Blattspinat
Gemüsezwiebeln gefüllt mit Gemüse-Risotto auf Selleriepüree

Vollkorn-Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen
Apfel-Joghurtcreme mit Knusperkernen

27,00 € pro Person als Buffet
32,00 € als Flying-Buffet



Aus unseren Suppentöpfen

Schöpf-Currywurst mit pikanter Madras-Currysauce und Koriander-Ingwersauce	Portion	4,00 €
Linseneintopf mit frischem Wurzelgemüse, dunklem Balsamico Mettwürstchen und Brötchen	Terrine	6,50 €
Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Kräutern ein Paar Wiener Würstchen und Brötchen	Terrine	6,50 €
Pikante hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu Baguettescheiben und Brötchen	Terrine	7,00 €
Feuriges Chili con Carne aus Rinderhack mit Zwiebeln, Chilischoten, Paprika, Roten Bohnen und Mais	Terrine	7,50 €
„Asiatischer Hühnersuppentopf“ Wurzelgemüse, Spitzkohl, Glasnudeln, Madras-Curry, Chili, Ingwer und Thai-Basilikum	Terrine	7,50 €



MENÜS

*Bitte stellen Sie sich Ihr Menü aus den folgenden einzelnen Gängen zusammen.
Bei einer Wahl von weniger als 3 Gängen berechnen wir 20% Aufschlag.*

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Kirschtomate, Sprossenmix, Croûtons
Baguette und Dressing Ihrer Wahl
5,00 €

Römersalatherzen mit Blauschimmelkäse,
Rote Bete, Sprossen, frischen Früchten und Orangenjoghurt
6,50 €

Geschmolzener Ziegenkäse mit Heidehonig,
Tiroler Schinken und Orangen-Fenchelsalat
8,00 €

Antipasti-Variation von
eingelegtem Gemüse, Salat Caprese, Vitello Tonnato,
Parmaschinken, Melone, Coppa, Parmesanhobel und Ciabatta
8,50 €

Graved Lachs, kleines Salatbukett
Kräuterrösti, Honig-Senfsauce
11,00 €

Kalt geräucherte Entenbrust mit Feigen-Senf vinaigrette
Salat von grünem Spargel, Röstbaguette
11,50 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
mit marinierten Buchenpilzen und Parmesan
11,00 €

Duett von Gewürzlachs und rosa gebratenem Thunfisch
mit Tatar von Avocado und Papaya, geröstetes Gewürzbrot
13,50 €

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Zucchinischeiben in Käse-Eihülle gebacken
auf fruchtiger Basilikum-Tomatensauce, Steinpilzrisotto
9,50 €

Strudel von rosa Champignons und Austernpilzen
auf feinem Estragon-Kerbelsößchen
Selleriepüree und gebratene Kirschtomate
11,00 €

Frischkäse-Cannelloni
mit Gemüsecremolata und Provolone
11,50 €



SUPPEN

Tagessuppe nach Angebot des Küchenchefs

4,00 €

Cremsuppe von Tomaten
frischer Basilikum und Selleriestroh

4,00 €

Fruchtig-würzige Karotten-Ingwercremsuppe
mit geröstetem Pumpernickel

4,50 €

Cremsuppe von der Kaiserschote
mit Minze und Topfnocken

4,50 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Spargel, Eierstich und Mettklößchen

4,50 €

Essenz vom Perlhuhn
mit seinem Fleisch und Raviolini

5,00 €

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe mit Oregano
und Parmesancroûtons

5,00 €

Champagner-Senfrahmsuppe
mit Blätterteiggebäck

5,50 €

ZWISCHENGÄNGE

Niedersächsischer Blutwurststrudel
mit scharfem Apfelkompott und Erbsenpüree

9,00 €

Frikassee von der Poularde
in Elsässer Rieslingsauce im Blätterteigkissen

9,50 €

Gegrillte Rotbarbe auf Süßkartoffelpüree und Rote Bete
mit Himbeer-Essigreduktion

13,50 €

Croustillon von Garnele und Hühnchen in salzigem Teig eingebacken
mit Mango- und Currysauce

14,50 €

Filet von der Nordseezunge gefüllt mit Lachsmousse
Krustentierschaumsauce, Pastinakenpüree und grüner Spargel

19,50 €



HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Kalbfleischbällchen in klassischer Kapernsauce
Butterreis und Rote Bete Salat

12,00 €

Angeräucherter Kasslerrücken, kräftige Rotweinjus
Karottengemüse in Petersilienbutter, Kartoffelstampf mit brauner Butter

13,00 €

Steak vom Jungschweinerücken mit einer Cranberry-Meerrettichkruste
Portweinjus, jahreszeitliches Gemüse, Spätzle

13,50 €

Ofenfrischer Kalbsschulterbraten mit Aromaten von Thymian und Rosmarin
Cremesauce mit Pfefferbeeren, Spitzkohlgemüse und Nusskartoffeln

14,50 €

Poulardenburst mit einer Spinat-Fetakäsefüllung, fruchtige Tomatensauce
kleines Gemüse und feine Nudeln

14,50 €

Gegrillte Schweinemedallions, luftige Gorgonzolasauce
Romanescoröschen und Kartoffelnudeln

16,50 €

Wedemärker Landente mit Blaubeerschälotten
Apfelrotkraut und Kartoffel-Selleriegratin

17,50 €

Black Angus Rinderfilet (180 g) rosa gebraten, Sauce Bernaise
jahreszeitliches Gemüse und gebackene Kartoffeln

26,50 €

Medallions vom Rehrücken „Jagdschloss Springe“ rosa gebraten
Morchelrahmsauce, gebratene Buchenpilze, Steinpilzknödel

28,50 €

FISCHGERICHTE UND MEERESFRÜCHTE

Gegrilltes Buntbarschfilet auf Kokos-Currysauce
Gebratener Pok-Choi in Sesamöl, bunter Reis

15,50 €

Kabeljaurücken aus dem Weindunst mit Rieslingsauce
Gurkengemüse mit Dill, Kartoffelstampf mit Gartenkräutern

16,00 €

Filet vom gebratenen See-Saibling auf Fenchelbutter
Kerbel-Kartöffelchen und Blattsalate mit Kräuterdressing

16,00 €

Seeteufel im Parmaschinkenmantel auf jungem Lauch
Proseccosauce, Püree von Topinambur

19,00 €

Seeteufelmedaillon mit Schuppen von der Jakobsmuschel
Krustentiersauce, Nocken von Topinambur, kleines Gemüse

22,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Bitte geben Sie uns Ihre endgültige Teilnehmerzahl spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung bekannt.

Diese ist Berechnungsgrundlage.



DESSERTS

Unsere hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis

4,50 €

Salat von frischen Früchten mit Minze

4,50 €

Erdnuss-Mocca-Mousse auf Erdbeer-Chili-Sauce

5,50 €

Variationen von der Valrhona Schokolade
Kuchen, Parfait und Mousse

6,50 €

Gebackener Apfel im Knusperteig
Vanilleparfait im Krokantmantel

6,50 €

Passionsfruchtterrinen mit karamellisierter Ananas
dazu Kirscheis

7,00 €

Auswahl von verschiedenen Desserts aus dem Glas
mit frischen Früchten

7,50 €

Schokoladenbrunnen (ab 15 Personen)
mit frisch geschnittenem Obst

12,50 €



**MENÜS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT
AB 10 PERSONEN**

Vorschlag 1

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit Thymian-Croûtons

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
Apfelrotkraut und luftiges Kartoffelpüree

Terrine von der Sauerkirsche

18,50 €

Vorschlag 2

Klare Geflügelbrühe
mit Eierstich und Gemüsestreifen

Medaillons vom Schweinefilet
auf Waldpilzen in Kräuterrahm, Romanescoröschen, Spätzle

Bayrisch' Creme mit Mango-Mousse

19,50 €

Vorschlag 3

Klare Tomaten-Consommé mit Quark-Nocken

Maispoulardenbrust gefüllt mit Blauschimmelkäse und Birne
auf Portweinjus, jahreszeitliches Gemüse und Schupfnudeln

Tiramisu mit Zwergorangen-Kompott

19,50 €

Vorschlag 4

Cremesuppe von Tomate und Orange
frischer Basilikum

Frischlachs in Elsässer Riesling gedünstet
weiße Buttersauce mit Kerbel
Broccoli und Damfkartoffeln

Himbeercreme mit Zitronen-Thymian
Pfirsichsauce und weißes Schokoladeneis

22,00 €



**SNACKBUFFETS
AB 20 PERSONEN
(DAUER CA. 1 STUNDE)**

Snackbuffet 1

Minestrone mit Pesto und Olivenbaguette

Baguettescheiben belegt mit
italienischem Landschinken, Tomate Mozzarella und gebratener Hähnchenbrust

Panna Cotta-Terrine mit marinierten Beeren
frisch geschnittenes Fingerobst

13,00 €

Snackbuffet 2

Karotten-Ingwercremesuppe mit geröstetem Schwarzbrot

Bunte Blattsalate und Rohkost der Saison
French-, Italian- und Joghurtdressing

Brot aus vollem Korn mit angemachtem Frischkäse

Fenchel-Orangensalat mit Sanddorndressing

Tranchen vom Rosmarinhähnchen, Partybrötchen

Quarkmousse mit Mangowürfeln
Kleines Plundergebäck

13,50 €

**FÜR DEN EILIGEN KONFERENZGAST
AB 30 PERSONEN**

Eintopf-Buffer

mit dreierlei Eintöpfen Ihrer Wahl mit Würstchen
dazu Brötchen und rustikales Landbrot

Frischer Butterkuchen als Dessert

12,50 €

Bunte Nudelei

Nudelgratin mit Parmaschinken, Blattspinat und Austernpilzen

Tortellini mit Crevetten, Champignons, Porree und Sahnesauce

Cappelletti mit Pilzfüllung und fruchtiger Tomatensauce

Auswahl an Blattsalaten mit leckeren Dressings

Salat von frischen Früchten

14,00 €



KALT-WARME BUFFETS

LUNCHBUFFETS

Nach Angebot des Küchenchefs und Tageseinkauf

18,50 €

BUFFETS FÜR IHRE TAGUNG AB 20 PERSONEN

Vesperzeit

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger Fleischwurst

Weißkrautsalat mit Lauchzwiebeln

Bayrische Rohkost

Rohschinken, Radi und Sauergemüse

Obazda mit Laugengebäck

Leberkäse und Weißwurst mit zweierlei Senf
warmer Speckkartoffelsalat

Süße Mini-Knödel mit Zwetschgen- und Nougatfüllung

18,00 €

Mediterran

Rucola-Salat mit Parmesanspäne

Antipasti-Variationen

Ciabattabrot "Caprese", Strauchtomate-Mozzarella

Serranoschinken mit Melone

Saltimbocca alla Romana

Kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei

Kleines Gemüse, Gnocchis

Tiramisu mit Orangensalat

19,50 €

Niedersächsisch

Kopfsalatherzen mit Senfdressing und Croûtons

Kleine Frikadellen und Mettenden

Kartoffelsalat mit Gürkchen und Ei

Sülze vom Rindertafelspitz mit grüner Sauce

Senfkrustenbraten vom Schwein in Altbiersauce
knackiges Marktgemüse, gebratene Kartoffeln mit Speck und Porree

Hannoversche Welfenspeise

Regionale Käseauswahl mit dunklem Brot

19,50 €



**KALT-WARME BUFFETS
AB 20 PERSONEN**

Vitalessa

Tranchen vom geräucherten Thunfisch
mit Chili-Ingwervinaigrette

Fenchel-Orangensalat in Sanddordressing
mit Tranchen vom Rosmarin-Hähnchen

Rote Bete-Salat mit gebratenem grünen Spargel
Honig-Schalotten

Eingelegtes Gemüse mit Ingwer und Safran
Italienischer Landschinken

Großer Korb mit Blattsalaten, Sprossenmix, Gartenkräutern
Schafskäse und Croûtons, Joghurt-, French- und Italiendressing

Auswahl von Brotsorten und Brötchen
dazu Butter und angemachter Quark

Ofenfrisches Rosmarinhähnchen, Tomaten-Kräuterjus
mediterranes Bohnengemüse, Kartoffelnudeln

Gebratenes Meerbarbenfilet auf gelber Paprikareduktion
Dill-Risotto

Gefüllte Zwiebeln mit scharfem Cous-Cous
auf Süßkartoffelstampf mit Zitronenthymian

Panna Cotta mit Zwergorangen-Kompott
Mango-Papayamousse

Salat von frischen Früchten mit Minze

30,00 € pro Person

27,00 € pro Person ohne Fischgericht



**KALT-WARME BUFFETS
AB 20 PERSONEN**

Nord trifft Süd

Avocadofächer mit Hornumer Nordseekrabben
Dillspitzen und Walnussöl

Carpaccio von Gartengemüse mit Frischkäse-Kräuterrine und Pinienkernpesto

Scheiben vom Kalbstafelspitz auf Balsamico-Linsenvinaigrette
und gebratene Kirschtomaten

Salat von Garnelen mit Melone, grünem Spargel und Orange
mit Zitronengras-Ingwercreme

Kalt geräucherte Entenbrust mit Feigen-Senfdressing und Wildkräutersalat

Bunte jahreszeitliche Blattsalate mit leckeren Dressings

Auswahl von ofenfrischen Brotsorten und Brötchen

Seeteufelmedaillon im Schinkenmantel
Püree vom Knollensellerie, Gemüse-Tomatenbutter

Kleine Kalbsrückensteaks in leichter Limettensauce
Zucchini-Tomatengemüse mit Estragon, feine Nudeln

Strudel von Pilzen mit Käutern aus Boltenhagen
feine Basilikum-Tomatenbutter

Buttermilchterrinen mit Kiwi-Ragout

Süße Sushi mit Granatapfelsauce

Kokosnusstörtchen mit Mangosalsa

32,00 € pro Person

28,50 € pro Person ohne Fischgericht



**KALT-WARME BUFFETS
AB 20 PERSONEN**

Orientalisch

Garnelensalat mit Koriander, Limone und Chili

Weißer Bohnensalat mit Sesam

Halloumikäse mit Pilzen

Gefüllte Weinblätter

Bulgursalat, Salat von Auberginen

Libanesischer Käsesalat

Rote Bete mit Granatapfel und frischer Minze

Börek Käsezigarren und Fladenbrot

Schwertfisch-Kebabs mit Lorbeerblättern

Ganze Lammkeule mit Schafskäse, Oliven und Minze

Gegrillte Stubenküken mit Masala-Gewürzmischung
dazu Bulgur Pilaw, Langkornreis mit Zimtrosinen und Korinthen
Grüne Bohnen mit Tomate, Okragemüse mit Mini-Paprika

Baklava

Grießtörtchen mit Datteln

Mandelmilchpudding mit Orangensauce

Melone-Joghurt-Terrine

Süßer Cous-Cous

34,50 € pro Person



**KALT-WARME BUFFETS
AB 50 PERSONEN**

Österreich

Sülze vom Burgenländischen Weiderind
mit Apfel-Kren

Häckerl von der Steirischen Rauchforelle
mit Gurke, Schalotten und Schmand

Vorarlberger Landgockelbrust
gefüllt mit Birne und Käse, Preiselbeeren

Medaillon vom Kärntner Reh
mit Gänselebermousse und Portweingelee

Krebsschwänze aus der Wachau
gegrillter Fenchel und Kürbis-Chutney

Karfiolsalat mit Safran und Rosinen

Vogersalat mit knusprigem Speck

Salat von jungem Knollensellerie mit Kernöl

Rindsbrühe mit Fritaten und Knödeln

Wiener Fiakergulasch vom Rind mit Steinpilzknödeln
Krautfleckerl

Rindstafelspitz aus dem Sud mit seinem Gemüse
Meerrettichcreme und Bouillonkartoffeln

Gebatener Zander auf Apfel-Paprikagulasch

Kürbis-Ravioli auf Blattspinat und Selleriebutter

Himbeertörtchen mit Orangenschaum

Grießstrudel mit Beerenragout

Topfenmousse mit Mangosauce

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

48,00 € pro Person



**KALT-WARME BUFFETS
AB 50 PERSONEN**

Schweiz

St. Galler Mostbröckli (vom Rind)

Appenzeller Kas

Bure Schüpplik

Im sauren Sud eingelegte Thurgauer Felchen

Eingelegtes Tessiner Gemüse mit gehobeltem Emmentaler

Scheiben vom Schweinefilet im Kräutermantel
mit Berner Pilzsalat

Kalbsfleischterrinen der Zuger Landfrauen
mit Johannisbeersauce

Nüssli-Salat mit Birnenschnitz und Hardöpfeldressing

Frische Krebschwänze aus dem Mauensee
als Salat mit schwarzen Nudeln

Morchelsuppe nach Wäggiser Art
mit Rüeblwürfel

Züri' Geschnetzeltes mit Kalbsnieren und Champignonrahm
gebackene Rösti, Broccoligemüse

Freiburger Ente mit Türggehonig
glacierte Maroni, Blaukraut und Berner Kartoffelgratin

Saibling auf Pastinakenpüree
Kräutersößchen

Hörnli mit Mangoldgemüse und Kräuterkäs

Karamell-Köpfli

Soldurner Weinschnitte mit Beerenkompott

Haselnuss-Meringues mit Vanillesahne

Kaffeemousse mit eingelegten Brombeeren

49,50 € pro Person



**KALT-WARME BUFFETS
AB 50 PERSONEN**

Herrenhausen

Spiegelplatte mit geräucherten und marinierten Edelfischen
Honig-Senfsauce, Sahnemeerrettich und grüner Sauce

Vom Jagdschloss Springe

Medaillon vom Rehrücken mit Geflügellebermousse
Portweingelee

Duett von der Ententerrine und rosa gebratenen Entenbrustscheiben
Salat vom grünen Apfel, Johannisbeersauce

Wachtelbrüstchen auf Rote Bete-Carpaccio
mit Nuss-Vinaigrette

Jakobsmuschel und Riesengarnele
mit Tatar von Papaya und Avocado

Salatsträußchen von Portulak, Friesée und Radicchio
mit Chilifeige

Champagner-Senfrahmsuppe
mit Blätterteiggebäck

Am Buffet tranchiert

Ganze Rinderlende unter Estragon-Senfkruste
Jus mit Schalottenreduktion, Auswahl an frischem Marktgemüse
Laugenknödel

Medaillons vom niedersächsischen Landschwein
auf Tomaten-Schwarzwurzelgemüse
Kartoffelgratin

Kombination von Zander und Riesengarnele
Kartoffelstampf mit jungem Lauch, grobes Meersalz

Strudel von heimischen Pilzen
gebratene Kirschtomaten, luftige Kräutersauce

Weißes Kaffeemousse im Baumkuchenmantel mit marinierten Brombeeren

Ricottacreme mit Amarenakirschen

Zitronengrascrème Brûlée
mit geröstetem Sesam und eingelegter Feige

Kleine Käseauswahl mit Senfsorten und dunklem Brot

59,90 € pro Person



LUNCHPAKETE

Vital

1x Vollkornbrötchen mit Schnittkäse

1x Vollkornbrötchen mit Putenbrust

1x Müsliriegel

1x Banane oder grüner Apfel

1x Fruchtjoghurt

1x Actimel, 1x Fruchtsaft

1x kleiner Löffel

1x Serviette

13,00 € pro Person

Standard

1x belegtes Brötchen mit Kochschinken

1x belegtes Ciabattabrötchen mit Tomate und Mozzarella

1x Bauernfrikadelle mit Senf

1x Schokoriegel oder Fruchtjoghurt

1x Apfel oder Banane

1x Apfelsaft, 1x Mineralwasser

1x kleiner Löffel

1x Serviette

€ 13,00 pro Person



DIE GETRÄNKEPAUSCHALE

DIE GRUNDVERSORGUNG

Bier vom Fass,
 Weißwein (Schloss Frankenberg, Bacchus, Kabinett, trocken),
 Rotwein (Schloss Frankenberg, Rotwein Cuvée Gehling, QbA, trocken),
 Mineralwasser, Coca Cola, Apfelsaft, Orangensaft
 Kaffee, Tee

28,50 € pro Person für 4 Stunden

GETRÄNKE

Kaffee und Teeauswahl Ronnefeldt	Liter	12,00 €
	Tasse	2,50 €
	Pott	3,00 €
<u>Kaffeespezialitäten</u>		
Espresso	Tasse	1,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,00 €
Cappuccino	Tasse	2,50 €
Milchkaffee, Latte Macchiato	Tasse/Glas	3,50 €
Kaffeemaschine für Spezialitäten zzgl. MwSt.	pro Tag	95,00 €
Carolinen Gourmet feinperlig oder naturell	0,75 l	7,50 €
	0,25 l	2,50 €
Carolinen Gourmet Apfelschorle	0,75 l	7,50 €
	0,25 l	2,50 €
Orangensaft	Liter	10,00 €
	0,20 l	2,50 €
Apfelsaft	Liter	10,00 €
	0,20 l	2,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	Liter	8,50 €
	0,20 l	2,50 €
Gilde Ratskeller Premium Pils vom Fass	Liter	8,50 €
Gilde Ratskeller Premium Pils	0,33 l Fl.	3,00 €
Franziskaner Hefeweizen vom Fass	Liter	10,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,50 l	4,00 €
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
Beck's alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,50 €
Beck's Gold, Beck's Green Lemon	0,33 l Fl.	3,00 €
Vita Malz NEU	0,33 l Fl.	2,50 €
Sekt, Hausmarke trocken	0,75 l	24,00 €
Prosecco Spumante	0,75 l	24,00 €
Champagner Moët et Chandon	0,75 l	67,00 €
	0,20 l	18,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Bitte geben Sie uns Ihre endgültige Teilnehmerzahl spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung bekannt.

Diese ist Berechnungsgrundlage.



**„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse“
(Salvatore Dali)**

Wir hoffen auch Sie finden in unserer Weinkarte einige Geheimnisse; in jedem Fall den passenden Wein zu Ihrem Speisenangebot in unserem Hause.

WEIßWEINE

Schloss Frankenberg Bacchus, Kabinett, trocken, Franken	0,75 l	16,50 €
Mission St. Vincent Bordeaux AC	0,75 l	19,00 €
Riesling feinherb, QbA Weingut Hammel, Pfalz	Liter	22,50 €
Rheingau Riesling trocken Staatsdomäne Eltville, Rheingau	Liter	22,50 €
Würzburger Stein, Kabinett trocken Silvaner, Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Franken	0,75 l	24,00 €
Pinot Grigio del Veneto	Liter	22,50 €
Versus White Chenin Blanc / Sauvignon Blanc, Südafrika	Liter	23,00 €

ROTWEINE

Heilbronner Stiftsberg, Trollinger halbtrocken Weingut Heinrich, Württemberg	Liter	22,50 €
Merlot delle Venezie Endrizzi	Liter	22,50 €
Versus Red Merlot / Shiraz, Südafrika	Liter	24,00 €
Candidato Vino de la Tierra, Spanien	0,75 l	17,50 €
Schloss Frankenberg Rotwein Cuvée Gehling, QbA, trocken, Franken	0,75 l	18,00 €
Salento Rosso Apulien IGT	0,75 l	19,00 €
Spätburgunder, trocken Weingut Bercher, Baden	0,75 l	25,00 €

Gern geben wir Ihnen Auskunft über die Jahrgänge und stellen Ihnen Probeweine zur Verfügung. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch weitere Weinangebote nach Absprache.