

BUFFETVORSCHLÄGE 2011

(BUCHBAR AB 25 PERSONEN)

RUSTIKALES NIEDERSACHSENBUFFET

WIR SERVIEREN IHNEN:

* bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen, Nudeln und Rinderbruststreifen

VOM KALTEN BUFFET:

* Friesische Rauchfischplatte mit Makrelen- und Forellenfilet, Sprotten und mildem Rauchlachs

* Matjesfiletschleifen mit Apfelmeerrettich und Preiselbeeren gefüllt

* Hannoversches Sauerfleisch mit Essiggemüse und Remouladensauce

* Kasslerröllchen mit Zitronenmayonnaise und grünem Spargel

* Putenbrust aus dem Ofen mit Früchten und verschiedenen Dips

* frisches Schinkenmett mit Zwiebeln

* Rindfleischsalat mit Paprika, Mais und Zwiebeln in herzhafter Tomatensauce

* Blumenkohlsalat in leichter Senfmarinade mit Schinkenstreifen

* zweierlei Gurkensalat mit Essig und Öl und in Dill-Schmandsauce

* verschiedene Blattsalate mit Kräuterdressing

* Brotauswahl und Butter

VOM WARMEN BUFFET:

* Hähnchenbrust mit getrockneten Früchten und Kräutern gefüllt

* Ungarisches Goulasch vom Rind mit Paprika geschmort

* Erbsen und Wurzelgemüse, Speckbohnen

* Petersilienkartoffeln und Zwiebelröstkartoffeln

DESSERT:

* Hannoversche Welfenspeise

* Rote Grütze mit Vanillesauce

* Nordische Teecrème mit Zwetschgenkompott



€ 25,00 PRO PERSON

BUFFET „ESTRAGON“

WIR SERVIEREN IHNEN

- * Rahmsuppe von gelben Rübchen mit Zimt-Croûtons

VOM KALTEN BUFFET:

- * glacierte Schweinefiletmedaillons
- * Artischockensalat mit feinen Schinkenstreifen und Zitronen-Thymianmarinade
- * Matjessülze mit Radieschensalat und Apfel-Kräuterdip
- * Rindertafelspitz in herzhafter Zwiebelvinaigrette und Essiggemüse
- * Geflügelplatte mit gebratener Poularde, geräucherter Truthahnbrust und garnierten Putenmedaillons
- * Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Orangenmeerrettich
- * Schweizer Käse-Wurstsalat mit Schalotten und Paprikastreifen
- * Salatauswahl und Dressings
- * Brotkorb und Butter

VOM WARMEN BUFFET:

- * kleine Rouladen vom Schweinerücken mit Zwiebellauch und Frischkäse gefüllt
- * Rinderschmorbraten in Barolosauce
- * Putenbrust mit Rosmarin im Tomatenbrotteig gebacken
- * bunte Gemüseauswahl, Blattspinat in Rahm
- * Gratinkartoffeln, Pfefferreis

KÄSE & DESSERT:

- * Europäische Käseauswahl
- * Apfelküchlein mit Vanillesauce
- * Dickmilchterrinen mit Waldbeerenkompott
- * Cassis crème mit Vanille und Amarettinis



€ 29,00 PRO PERSON

MEDITERRANES BUFFET

WIR SERVIEREN IHNEN:

- * Tomatencrèmesuppe mit Basilikumklößchen und Mandelsahne

VOM KALTEN BUFFET:

- * Vitello Tonnato
- * Carpaccio mit herzhafter Kapernmarinade und Parmesan
- * Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Balsamicoessig
- * Parmaschinken mit Melone
- * marinierte Oliven und Peperoni
- * griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurke und Dill
- * Zucchini- und Auberginenscheiben in Kräuteröl
- * gebratene Champignons und Paprika in Balsamico
- * italienische Mortadella, Coppa di Parma und Chorizo mit eingelegten Zwiebeln und Grissini



€ 37, 50 PRO PERSON

- * gebratene Lachsmedaillons auf Ruccolasalat mit Tomatenvinaigrette
- * toskanischer Bohnensalat mit Oliven, Tomaten und Flußkrebse
- * buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- * mediterranes Brotsortiment mit Butter

VOM WARMEN BUFFET:

- * mit Knoblauch gespickte Lammkeule, Rosmarin-Honigjus
- * Kalbsrouladen mit Ruccola, getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllt, Pfefferrahmsauce
- * gebratenes Zitronenhähnchen mit Thymian
- * Rotbarsch- und Lachsfilet mit Muscheln, Oliven und Tomatenfilet in Kräuterbutter
- * Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, Gnocchi in Butter geschwenkt
- * südfranzösisches Gemüse, Broccoli- und Blumenkohlröschen

KÄSE & DESSERT

- * Mittelmeer-Käseplatte mit Trauben
- * Tiramisu
- * Panna Cotta und Moro di Chocolata mit Obstsalat
- * Limetten-Ricottacrème mit Feigenkompott

FÖHRENHOF BUFFET

WIR SERVIEREN IHNEN:

* Rinderkraftbrühe mit Pfifferlingsklößchen, Gemüsestreifen und Petersilie

VOM KALTEN BUFFET:

- * Lachs „Bellevue“ mit Limetten-Kräutersauce (Lachs im ganzen gedünstet und reichhaltig garniert)
- * kleine Blätterteigpasteten mit Rauchfischmousse und Thunfischtartar gefüllt
- * besonders mildes Matjesfilet mit Apfel und Ei auf Pumpnickeltaler
- * Shrimpscocktail mit Ananas und Schalotten in Sauce Aurora
- * geräucherter Spanferkelrücken mit Tomaten-Spargelsalat und Meerrettichsauce
- * Putenmedaillons mit Früchten und Currydip
- * Bauernpastete mit Champignons und Cumberland sauce
- * verschiedene gefüllte Eier
- * Schinkenplatte mit bunten Melonenkugeln
- * Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
- * Brot und Butter

VOM WARMEN BUFFET:

- * Schweinerücken mit Kräutern aus dem Ofen
- * rosa gebratene Rinderhüfte mit Sauce Bearnaise
- * Ragout von der Truthahnbrust mit Champignons und grünem Spargel in Estragonrahm
- * Zanderfilet mit Krebschwänzen und Hummerbuttersauce
- * südfranzösisches Gemüse, Schupfnudeln
- * buntes Gartengemüse, Kartoffelkroketten

KÄSE & DESSERT:

- * Europäische Käseauswahl mit Trauben
- * Mousse von weißer und dunkler Schokolade
- * Orangen-Rosmarin crême
- * Obstsalat
- * Eisvariation



€ 39, 50 PRO PERSON

GALABUFFET

WIR SERVIEREN IHNEN:

* Rahmsuppe von grünen Erbsen
mit Garnelenklößchen und gerösteten Pinienkernen

VOM KALTEN BUFFET:

* Galantine von der Wachtel mit
Walnußdip und Ruccolasalat

* Hummercocktail mit Melonenkugeln,
Basilikum und Orangenschaum

* Kalbsrücken „schöne Gärtnerin“
mit Gemüsesalat und Kräutersauce

* Thunfisch und Lachs im Tartelette

* geräucherte Entenbrust
mit Zwergorangenkompott

* Carpaccio von Seeteufel und Rauchlachs
mit Estragon-Sesamöl mariniert

* Geflügelpastete mit Trüffeln und Gänseleber, Cumberlandsauce

* Roastbeefröllchen mit grünem Spargel

* Salat mit Kirschtomaten und Babymozzarella
in Balsamico und Olivenöl

VOM WARMEN BUFFET:

* Rinderfiletbraten im Kräutermantel mit Rotwein-Pfefferjus

* Lammcarrée mit Champignons und Rosmarin im Netz gebraten

* Poulardenbrust mit Pfifferlingen und
Tiroler Speck gefüllt, Thymianrahmsauce

* ganzer weißer Heilbutt mit Beurre blanc

* Bohnenbündchen, Gratinkartoffeln, Kräuterreis

*Vichykarotten mit grünem Spargel, Broccoliröschen in Sahne

KÄSE UND DESSERT:

* große französische Käseplatte mit Trauben und Feigen

* Crêpes Suzette im Raum flambiert mit Vanilleeis **oder**
Eisparfait und Traumschiffservice

* Obstplatte mit exotischen Früchten

*zweierlei von der Schokolade
als weißes Mousse und dunkler Tarte mit Chili



€ 62,00 PRO PERSON

ALL-INKLUSIVE-BUFFET

WIR SERVIEREN IHNEN:

* GEFLÜGELKRAFTBRÜHE MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH, NUDELN UND GEMÜSESTREIFEN

VOM KALTEN BUFFET:

- * Schinkenvariation mit herzhaft eingelegtem Gemüse
- * Hähnchenterrine mit Orangen-Pfeffersauce
- * Roastbeef im Kräutermantel mit Sauce Tartar
- * Rauchfischplatte mit Makrelen- und Forellenfilets, Sprotten und mildem Rauchlachs
- * Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
- * Putenbrustsalat mit Curry und Früchten
- * Eiersalat mit Spargel und Champignons
- * bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
- * Brotsortiment und Butter

VOM WARMEN BUFFET:

- * Schweinerückenbraten mit Schwarte, Malzbiersauce
- * Putengoulasch mit Speck und Zwiebeln in Champignonrahm
- * im Ofen gebackenes Lachsfilet mit Kräutern gefüllt
- * Wirsing in Bechamel, Gemüseauswahl
- * Kartoffelkroketten, Pilawreis

KÄSE & DESSERT:

- * rustikales Käsebrett: Harzer Käse mit Musik, Brie und Mönchskopf
- * Joghurtcrème mit marinierten Kirschen
- * Orangen-Grießflammerie
- * Espressomousse mit Vanilleschaum

GETRÄNKE:

- * Zum Empfang: Hausmarke Sekt und Orangensaft
- * je ein weißer und ein roter Tischwein
- * Gilde Ratskeller oder Krombacher vom Fass
- * alkoholfreies Getränkesortiment:
Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Fanta, Sprite
- * Digestif: Wodka, Williamsbirne und Jubiläums Aquavit
- * 1 Tasse Kaffee und Tee

Dieses Angebot gilt für den Zeitraum von 8 Stunden, längstenfalls bis 2.00 Uhr.
Zeitraumbeginn: Eintreffen / Aperitif



€ 69,00 PRO PERSON