

Gültig ab 1.1.2015

Menü 1

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößen

===

Schweinefilet am Stück gebraten auf Calvadosauce
dazu Brokkoli und Kroketten

===

Frischer Obstsalat mit Sahne

18,40 €

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

===

Gemischter Braten vom Rind , Kalb und Schwein
auf Rahmsauce
dazu Gemüseplatte , Petersilienkartoffeln und Kroketten

===

Rote Grütze mit Vanillesauce

17,20 €

Menü 3

Hühnerkraftbrühe mit Fadennudeln

===

Geschmorte Hirschkeule auf Wacholdersauce
mit gefüllter Preiselbeerbirne
dazu Rosenkohl und Spätzle

===

Mousse von schwarzer Johannisbeere

18,80 €

Menü 4

Kräuterrahmsuppe mit Mandelsahne

===
Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsrücken
auf Morchelsauce
dazu Romanescoröschen und Schupfnudeln

===
Braunes und weißes Schokoladenmousse
auf einem Eierlikörspiegel

22,50 €

Menü 5

Tomatenconsomme mit Kerbelnocken

===

Scheiben von der Barbarieentenbrust
auf Orangen - Pfeffersauce
dazu Zucchini - Möhrengemüse und Mandelbällchen

===

Vanillecreme auf Fruchtsauce

20,80 €

Menü 6

Möhrenschaumsüppchen mit Petersiliensahne

===

Tornado vom Rinderfilet auf Madeirasauce
mit Nadelböhnchen und Kartoffelauflauf

===

Zweierlei Parfait mit Zwetschensauce

20,40 €

Menü 7

Hausgebeitzter Silberlachs mit Senf - Dillmajonaise
dazu Frenchbrot und Butter

===

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
===
Medaillons vom Hirschrücken auf Preiselbeersauce
mit Waldpilzen
dazu Brüsselerkohlsprossen und Spätzle
===
Haselnußcreme mit Mandellikör
24,80 €

Menü 8

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
===
Glacierter Jungschweinerücken mit Rahmsauce
dazu eine Auswahl von Saisongemüsen
und Kräuterkartoffeln
===
Gemischtes Eis mit Sahne
16,10 €

Büfett 1 (Rustikales Büfett) ab 20 Pers

Warme Gerichte

Kartoffelsuppe mit Speck
Nürnberger Rostbratwurst auf Sauerkraut
Schweinebraten mit Kruste
Kasseler im Brotteig
Kleine Bouletten , Leberkäse
Bayerisch Kraut

Zwiebelbratkartoffeln
Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Kalte Gerichte

Ländliche Fischplatte mit Matjes , Rollmops und Brathering
Verschiedene Sorten frischer Hausmacher Landwurst
Gekochter Hinterschinken
Tannenrauchschinken
Schweinemetz angemacht
Gemischte Käseplatte mit Handkäse
Verschiedene Brotsorten
Butter und Schmalz
Sauce Vinaigrette
French Dressing
Joghurtdressing
Sauce Tatar
Senf
Mixed Pickles

Salate

Weißkohlsalat , Tomatensalat , Gurkensalat
Kartoffelsalat , Möhrensalat und frische grüne Salate

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
pro.Pers. 17,70 €

Büfett 2 ab 20 Pers.

Suppe

Fasanenkraftbrühe mit Kräuterklößchen

Vorspeisen

Ammerländer Schinken mit Cornichons
Geflügelgalantine mit Senffrüchten
Brandteig Schwäne mit Frischkäse
Cocktail von Meeresfrüchten
Kalter Filetbraten „Gärtnerin Art“
Gebratenes Geflügel

Hausgebeizter Silberlachs mit Senf - Dill - Sauce
Riesengarnelen auf Lauchsockel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Geräucherter Ostseeaal
Ananas -Lauchsalat ,Muschelsalat ,Reissalat und Teufelsalat
Verschiedene Brot und Brötchen Sorten,Butter

Warmer Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet auf Calvadossauce
Geschnetzeltes vom Hochwild in Waldpilzsauce

Beilagen zu den Hauptgängen

Kartoffelauflauf , Spätzle und Krusteln
Brokkoli ,Romanesco ,
Fingermöhren

Salat „Cabaret“,Auswahl von verschiedenen Blatt
und Rohkostsalaten mit ihren Dressings

Desserts

Internationale Käseauswahl
Mousse von weißer und schwarzer Schokolade
Große Obstkörbe mit Exsotischen Früchten
Verschiedene Cremespeisen
Frischer Obstsalat

Preis pro. Pers. 25,80 €

Büffet 3 ab 20 Pers.

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich
oder Tomatenrahmsuppe mit Reis und Gin
oder Champignoncremesuppe

Kalte Platten

Kasseler Rücken mit Früchten
Kalbsrücken „ Blumenmädchen Art“
Roastbeef „ Gärtnerin Art“
Gebratenes Geflügel
Schinkenspezialitäten
Gebeizter Graved Lachs
Geräucherte Regenbogenforelle

Steinhuder Räucheraal
Gepökelte Ochsenzunge „ Lucullus“
Internationales Käsebrett
Verschiedene Brot und Brötchensorten

Pikante Salate

Geflügelsalat „ Opera“
Waldorfsalat
Teufelsalat
Krabbensalat
Matjessalat
Eiersalat
Nudelsalat

Saucen

Remouladensauce , Cocktailsauce ,
Cumberlandsauce,Sahnemeerrettich

Desserts

Marinierter Obstsalat
Cremespeisen

Preis pro. Pers. 21,70 €

Warmes Büffet Vorschläge:

Büffet 4

Auswahl von frischen Rohkost und Blattsalaten

Glacierter Schweinebraten mit Champignonssauce
Kasseler in Brotteig gebacken
dazu eine Gemüseplatte , Kroketten, Spätzle

Rote Grütze mit Vanillesauce

15,60 €

===

Büffet 5

Auswahl von frischen Rohkost und Blattsalaten

Geschnetzeltes aus der Hirschkeule in Preiselbeersauce
Gesottener Tafelspitz mit Kräutersauce

Steaks aus der Putenbrust mit leichter Currysauce
dazu Rosenkohl , Gemüseplatte ,Reis, Kartoffeln und Schupfnudeln

Verschiedene Cremes mit Fruchtsauce und Sahne
17,90 €

===

Büffet 6

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich

Auswahl von frischen Rohkost und Blattsalaten

Tranche vom Rosa gebratenen Kalbsrücken mit Pfeffersauce
Knusprig gebratene Entenbrust mit Orangensauce
In Kräutern geschmorte Lammkeule auf Basilikumsauce
dazu eine Auswahl von Gemüse und frischem Stangenspargel
Kartoffelauflauf, Nudeln und Mandelbällchen

Frischer Obstsalat und verschiedenen Cremes
21,90 €

Menü 9

Salat von frischem Stangenspargel

===

Tomatenconsomme mit Kerbelnockeln

===

Tranchen vom Rosa gebratenem Kalbsrücken
auf Kräuterjus
mit einer Auswahl von jungem Gemüse,
Schupfnudeln und Kartoffelkrapfen

===

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro. Pers. 22,90 €

Menü 10

Rinderkraftbrühe mit jungem Gemüse

===

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
dazu Medaillons vom Schweinefilet und Dampfkartoffeln

===

Zweierlei Parfait mit Zwetschensauce

Preis pro. Pers. 18,70 €

Menü 11

Honigmelone mit Schinken

===

Mignons von Rinderfilet auf rosa Pfeffersauce
dazu Brokkoli und Mandelbällchen

===

Frische Erdbeeren mit Joghurteis und Sahne

19,80 €

Menü 12

Pilzmenü

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Sahnehaube

===
Medaillons aus der Hirschkeule
mit Waldpilzen
dazu Brokkoli und Schupfnudeln

===
Im Weinteig gebackene Erdbeeren auf Fruchtsauce
18,90 €



Menüvorschläge für Weihnachtsfeiern

Menü 13

Consomme von Wildgeflügel
mit Eierstich und buntem Gemüse

===
Geschmorte Keule von der Hafermastgans
mit Grünkohl und Kartoffelklößen

===
Warme Pläumen mit Zimteis

16,90 €



Menü 14

Brokkolirahmsuppe mit Mandelsahne

===

Mit Beifuß geschmorte Gänsebrust
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

===

Blätterteigstern gefüllt mit frischem Obstsalat

17,90 €



Menü 15

1 Gans für 4 Personen

mit Rotkohl , Grünkohl , Kartoffeln und Klößen

Preis pro. Pers. 16,70 €



Menü 16

Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen

===

Im Blätterteigmantel gebratenes Rinderfilet „ Wellington“

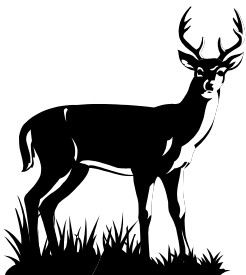
mit Sauce Bernaise

dazu eine Auswahl von jungem Gemüse
und Kartoffelkrusteln

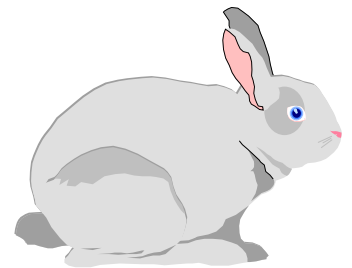
===

Eingelegte Rumfrüchte mit Lebkuchencreme

22,90 €



Wildkarte



Menü 17 ab 10 Pers.

Ganzer Hirschrücken am Stück gebraten
mit Wacholdersauce , Preiselbeerbirnen und Waldpilzen
dazu Apfelrotkohl , Rosenkohl , Brokkoli ,
Spätzle , Schupfnudeln und Mandelbällchen
Preis pro. Pers. 19,70 €

Menü 18 ab 5 Pers.

Wildplatte „Stadthalle“
Das beste vom Wild aus der Region
Gebratene Medaillons vom Hirschrücken , Hirschkoteletts ,
Steak aus der Rehkeule und Scheiben aus dem Rehbraten
dazu gefüllter Pfirsich , Waldpilze
Brüsseler Kohlsprossen , Romanescoröschen
Kroketten und Spätzle
Preis pro Pers. 21,70 €

Menü 19 ab 4 Pers.

Ganzer Rehrücken am Stück gebraten
mit Wacholdersauce , Preiselbeerbirnen und Waldpilzen
dazu Apfelrotkohl , Rosenkohl , Brokkoli ,
Spätzle , Schupfnudeln und Mandelbällchen
Preis pro. Pers. 22,30 €

Büfett 7

Suppe

Waldpilzrahmsuppe

Vorspeisen

Ammerländer Schinken mit Honigmelone

Kasselerrauchrücken mit Früchten

Hausgebeizter Silberlachs mit Senf - Dill - Sauce

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Verschiedene Brot und Brötchen Sorten, Butter

Warmer Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet auf Calvadosauce

Steaks aus der Putenbrust mit leichter Currysauce

In Kräuter-Eihülle gebratenes Kabeljaufilet

Beilagen zu den Hauptgängen

Kartoffelkroketten , Spätzle und Reis

Gemüseauswahl

Salat „Cabaret“, Auswahl von verschiedenen Blatt
und Rohkostsalaten mit ihren Dressings

Desserts

Frischer Obstsalat

Internationale Käseauswahl

Vanillemousse

Preis pro. Pers. 19,20 €

Büfett 8

Tomaten mit Mozzarella

Ammerländer Schinken mit Honigmelone

Schweinerücken „ Blumenmädchen Art“

Ländliche Fischplatte mit Matjes ,Forellenfilet und Rollmops

Verschiedene Brot und Brötchen Sorten, Butter

Warmer Hauptgang

Streifen aus der Putenbrust mit Currysauce

Schweinebraten mit Kruste mit Rahmsauce

Gebratenes Filet vom Franzosendorsch mit Kräutersauce

Beilagen

Kroketten , Kartoffelauflauf , Reis und eine Gemüseauswahl

Salat „Cabaret“, Auswahl von verschiedenen Blatt
und Rohkostsalaten mit ihren Dressings

Dessert

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce
Internationale Käseauswahl
Preis pro. Pers. 18,50 €

Büfett 9

Suppe

Fasanenkraftbrühe mit Kräuterklößchen

Vorspeisen

Ammerländer Schinken mit Cornichons
Geflügelgalantine mit Senffrüchten
Cocktail von Meeresfrüchten
Kalter Filetbraten „Gärtnerin Art“
Hausgebeizter Silberlachs mit Senf - Dill - Sauce
Riesengarnelen auf Lauchsockel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Geräucherter Ostseeaal
Ananas -Lauchsalat ,Muschelsalat ,Reissalat und Teufelsalat
Verschiedene Brot und Brötchen Sorten,Butter

Warmer Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet auf Calvadossauce
Geschnetzeltes vom Hochwild in Waldpilzsauce
Gebratene Hähnchenbrust mit Kräutersauce

Beilagen zu den Hauptgängen

Kartoffelauflauf , Spätzle und Krusteln
Brokkoli ,Romanesco ,
Fingermöhren
Salat „Cabaret“,Auswahl von verschiedenen Blatt
und Rohkostsalaten mit ihren Dressings

Desserts

Internationale Käseauswahl
Mousse von weißer und schwarzer Schokolade
Große Obstkörbe mit Exsotischen Früchten
Verschiedene Cremespeisen
Frischer Obstsalat

Preis pro. Pers. 23,10 €