

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

MENÜS UND BUFFETS

BUFFETARRANGEMENTS

UND

MENÜARRANGEMENTS



Unsere Vorschläge sind Anregungen für Sie. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Wenn Sie einzelne Speisen innerhalb unserer Vorschläge austauschen möchten, bitten wir um Verständnis dafür, dass der Vorschlag neu kalkuliert werden muss.

Dieses Angebot gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden

Zeitraumbeginn: Eintreffen / Aperitif

Inklusive kleiner Dekoration

Getränke-Verlängerungsstunde: € 205,00

Sie sind Lebensmittelallergiker?

Gern informieren wir Sie am Tag Ihrer Veranstaltung über Allergene und Zusatzstoffe.

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET € 73,00 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT I

- * Servierte Paprikaschaumsuppe / Rucolaespuma / Wan Tan Knusper
- * Tatar vom Rauchlachs mit Orange / Kräutersauce
- * Curry Hähnchenbrustfilet / Zartweizensalat / Getrocknete Tomaten
- * Schafskäse / Oliventapenade / Peperoni / Kapernäpfel / rote Zwiebeln
- * Landschinken / Honigmelone / Minze
- * Auswahl an frischen und angemachten Salaten / Verschiedenen Dressings
- * Baguette / Brotauswahl / Landbutter / Zitronen-Kräuterquark
- * Supreme vom Maishähnchen / Apfel-Rosmarinsauce / Saisonale Gemüseauswahl / Bamberger Hörnchen
- * Gebratenes Rotbarschfilet
Zitronen-Buttersauce / Blattspinat mit Kirschtomaten / Mandelreis
- * Pasta Penne mit Rucola und getrockneten Tomaten / Basilikumsauce / Geriebener Parmesan
- * Panna Cotta mit Himbeermelba
- * Tiramisu mit Amarenakirschen im Glas
- * Waldbeerenkompott mit Tonkabohnensauce
- * Kronsberger Mandelkuchen

Mitternachtssuppe

- * Kartoffel-Lauchsuppe / Calenberger Bockwürstchen
Brotauswahl / Landbutter

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 30 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce

Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET € 83,00 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT II

- * Servierte Erbsenschaumsuppe
Minze / Parmaschinken-Croutons
- oder
- * Champagner-Senfsuppe /
Karamellisierte Trauben / Croutons
- * Graved- und Räucherlachs / Honig-Dill-Senfsauce / Preiselbeersahne
- * Italienische Wurst-Auswahl / Grissinistangen
- * Mildes Matjestatar auf Pumpernickel
- * Flaschentomaten / Büffelmozzarella / Basilikumpesto
- * Geräucherte Entenbrustscheiben / Johannisbeersauce / Selleriesalat
- * Auswahl an frischen und angemachten Salaten / Verschiedene Dressings
- * Baguette / Partybrötchen / Brotauswahl / Landbutter / Zitronen-Kräuterquark
- * Filet vom Parmaschwein / Steinpilzsauce /
Saisonale Gemüseauswahl / Risleekartoffeln
- * Auf der Haut gegartes Lachsfilet / Safransauce /
Mangoldgemüse / Kartoffel-Kräuterstampf
- * Piccata von der Putenbrust / Tomaten-Basilikumsugo /
Zucchini Gemüse / Pasta Tagliatelle
- * Aprikosenkompott mit Baiser
- * Schokoladen-Orangenlasagne
- * Melonensalat / Minze
- * Eisauswahl / Himbeermelba / Passionfruchtsauce

Mitternachtssuppe

- * Gulaschsuppe / Brotauswahl / Landbutter

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 30 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce

Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET €93,00 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT III

- * Servierter Cappuccino von Steinpilzen / Blätterteigstange
- * Räucherfischauswahl mit Forelle / Makrele / Lachs / Sahnemeerrettich / Honig-Dill-Senfsauce
- * Geräucherte Heilbuttecken / Honig-Ananas
- * Scheiben vom rosa US Roastbeef / Süßsaure Linsen / Sauce Tatar
- * Schiefer Turm vom Anti Pasti / gerösteten Pinienkernen / Pesto Rosso
- * Coppa di Parma / Fenchelsalami / Grissinistangen
- * Auswahl an frischen und angemachten Salaten / Verschiedene Dressings
- * Baguette / Partybrötchen / Brotauswahl / Landbutter
- * Im Ganzen gebratene Rinderhochrippe / Sauce Béarnaise / Saisonale Gemüseauswahl / Gratinierte Kartoffeln
- * Gebratene Wolfsbarschfilets / Kaschmircurrysauce / Wokgemüse / Basmatireis
- * Saltim Bocca / Salbeisauce / Paprikagemüse / Kartoffelgnocchi
- * Crème Brûlée
- * Mangokompott / Granatäpfeln
- * Limetten-Joghurtmousse
- * Eisauswahl / Himbeermelba / Passionfruchtsauce

Mitternachtsimbiss

- * Niedersächsische Hochzeitssuppe
Fleischklößchen / Eierstich / Nudeln / Gemüse / Brotauswahl / Landbutter
- * Hannöverscher Butterkuchen

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 30 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce

Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET € 103,00 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT IV

- * Servierte Tomatenkraftbrühe / Wildkräuterravioli
 - * Gefüllte Lachsforelle / Gebeiztes Lachsfilet / Heilbutthappen / Gefüllte Eier / Sahnemeerrettich / Pommery Senf-Honig-Dillsauce / Preiselbeersahne
 - * Melonenauswahl / Parmaschinken / Feigenconfit
 - * Vitello Tonnato / Kapern / Limonenfilets / Sardellenfilets
 - * Carpaccio vom Weideochsen / Staudensellerie / Geröstete Pinienkerne / Parmesan
 - * Auberginenscheiben / Büffel-Mozzarella
 - * Balsamico-Pilze * Eingelegte Oliven
 - * Salat von Meeresfrüchten * Fruchtiger Geflügelsalat
 - * Ciabatta / Focaccia / Nussbrot / Pesto / Landbutter / Zitronen-Kräuterquark
 - * Gebratenes Doradenfilet / Noilly Prat-Sauce
 - * Niedertemperatur gegartes Kalbskaree / Schalotten-Portweinsauce
 - * Supreme vom Perlhuhn / Weiße Balsamicosauce / Karamellisierte Trauben
 - * Schalenkartoffeln mit Limette * Kartoffelgnocchi in Salbeibutter
 - * Spinat Ricotta Ravioli * Marsala-Karotten
 - * Vanillelauchgemüse * Peperonata
 - * Crème Brûlée von der Tonkabohne
 - * Mousse von der Valrhona Schokolade / Waldbeeren
 - * Zitronentarte
 - * Eisauswahl / Himbeermelba / Passionfruchtsauce
- Mitternachtsimbiss:
- * Kronsberger Käseauswahl / Feigensenf
 - * Brot / Baguette / Landbutter * Hannöverscher Butterkuchen

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 30 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce

Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

3-GANG-MENÜS

3-GANG-MENÜ I

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Fleischklößen / Eierstich
Nudeln / Gemüserauten

Maispouardenbrust Sous Vide
Weiße Portweinsauce
Erbsen-Minzpüree / Datteltomaten
Kohlrabi / Bamberger Hörnchen

Mousse au Chocolat
Balsamico-Kirschen

€ 70,00 pro Person

3-GANG MENÜ II

Weißer Tomatenschaumsuppe
Trüffelravioli / Ofentomate

Im Ganzen
gebratenes Filet vom Parmaschwein
Portweinsauce / Tourniertes Gemüse
Kartoffelgnocchi

Rosen-Panna Cotta / Mango
Warmer Schokoladenkuchen
Aprikosen-Rosmarineis

€ 80,00 pro Person

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce

Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

4-GANG-MENÜS

4-GANG-MENÜ I

Tatar vom Fjordlachs
Honig-Dill-Senfsauce
Wakamesalat

Passionsfruchtsorbet
Passionsfruchtperlen
Aufgefüllt mit Prosecco

Gebratenes Kalbsfilet
Steinpilzschaum
Getrüffeltes Spitzkohl
Karotten-Ingwerpüree
Kartoffel-Speckkräpfen

Tonkabohnen- Crème Brûlée
Schokoladenlasange / Mangoeis

€ 90,00 pro Person

4-GANG-MENÜ II

Vorspeisen Etagere
* Tomatenkraftbrühe / Wildkräuterravioli
* Lachslollies * Kalbscarraccio

Cassisorbet
Aufgefüllt mit Rieslingsekt

Niedertemperatur gegartes Rinderfilet
Cognacsauce
Melone Sous Vide
Feine Gemüseauswahl
Gebackene Kartoffelwürfel

Schokoladentarte / Kokosmousse
Marinierte Waldbeeren
Rotwein-Buttereis

€ 100,00 pro Person

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE (ALS DESSERT-AUSTAUSCH)

* „Jetzt wird es heiß“ Kokos-Schokoladenparfait mit Beeren vor Ihren Augen flambiert
€ 6,00 pro Person

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce
Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

GETRÄNKE

ALLE UNSERE ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS
BEINHALTEN FOLGENDE GETRÄNKE:

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Rotwein und Weißwein

Pils vom Fass

ZUM APERITIF

Prosecco

Kollmeyer's Traubensecco

Gaio Rosé

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola

Fanta

Sprite

Apfelsaft

Orangensaft

Mineralwasser

KAFFEE UND TEEAUSWAHL

Kaffee

Kaffee Hag

Cappuccino

Espresso

Latte Macchiato

Milchkaffee

Diverse Teesorten

