

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

MENÜS UND BUFFETS

BUFFETARRANGEMENTS

MENÜARRANGEMENTS

Dieses Angebot gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden
Zeitraumbeginn: Eintreffen / Aperitif
Inklusive kleiner Dekoration

Verlängerung der Getränkepauschale: € 205,00 pro Stunde



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.

Sie sind Lebensmittelallergiker?

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

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET € 89,00 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT I

*Tomatenkraftbrühe

Kräuterravioli / Geschmolzene Tomaten / Gebackener Basilikum

* Gegrilltes Gemüse vom Lavasteingrill / Olivenöl / Pesto

* Carpaccio vom Weideochsen / Limone / Gehobelter Parmesan

* Italienischer Schafskäse / Oliven / Rote Zwiebeln / Getrocknete Tomaten

* Parmaschinken / Melonenauswahl / Feigenchutney

* Vitello Tonnato / Kapern / Sardellenfilets

* Meeresfrüchtesalat / Paprika / Zucchini / Oliven

* Auswahl an frischen und angemachten Salaten / Verschiedene Dressings

* Brot / Baguette / Ciabatta / Landbutter / Tomatenpesto

* Geschmortes Osso Bucco / Rosmarin / Thymian / Knoblauch / Gremolata

* Gebratene Rotbarbe / Pinienkernen / Lemoncelloschaum

* Gegrillte Hähnchenbrust / Geräucherter Pimentosauce

* Buntes italienisches Gemüse vom Markt

* Spaghetti / Tomaten-Chilisugo

* Spinat-Ricottaravioli

* Polentaschnitte

* Risotto

* Tiramisu / Amarenakirschen

* Gebrannte Espresso creme

* Panna Cotta / Himbeermelba

* Frischer Obstsalat / Maraschino / Minze

Mitternachtsimbiss

* Tomaten-Artischockensuppe / Kräutercroutons

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

* Italienische Käseauswahl mit Brot- und Baguette.

€ 8,00 pro Person



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET € 89,00 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT II

- * Gelbe Pimentoschaumsuppe / Parmaschinken-Croutons
- * Hausgebeiztes Lachsfilet / Honig-Dill-Senfsauce
- * Süßsaurer Linsensalat / Geräucherter Entenbrust im Glas
- * Tafelspitzsülze / Frankfurter grüne Sauce
- * Serranoschinken / Melonenkugeln / Minze
- * Anti Pasti Auswahl / Rosmarin / Grana
- * Pulpo-Chorizosalat / Paprika
- * Auswahl an frischen und angemachten Salaten / Verschiedene Dressings
- * Brot- und Baguetteauswahl / Landbutter

- * Rosa Roastbeef im Ganzen gebraten ~von der Schneidestation~
Sauce Béarnaise / Bohnengemüse / Kartoffelgratin
- * Maishähnchen Sous Vide / Marsalasaucen / Vichykarotten / Kartoffelgnocchi
- * Auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Pommery Senfsauce /
Apfel-Lauchgemüse / Dillkartoffeln

- * Walnusstarte
- * Creme brûlée
- * Vanille-Rhabarbermousse
- * Schokoladenmousse / Rosmarin-Kirschgrütze

- Mitternachtsimbiss
- * Gulaschsuppe / Baguette
- * Hannöverscher Butterkuchen

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

- * ~live flambiert~ Ananas, Kirschen und Mango
vor ihren Augen am Buffet zubereitet.
€ 8,00 pro Person



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET € 89,00 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT III

- * Niedersächsische Hochzeitssuppe / Fleischklöße / Eierstich / Nudeln / Gemüserauten
- * Steinhuder Räucherfischauswahl / Sahnemeerrettich Preiselbeersahne / Honig-Dill-Senfsauce
- * Scheiben vom Kalbstafelspitz / Kartoffelspeck-Vinaigrette / Gartenkresse
- * Geräucherte Entenbrust / Johannisbeersauce
- * Calenberger Wurstausswahl / Eingelegtes Gemüse
- * Kronsberger Käseauswahl / Trauben / Nüssen
- * Auswahl an frischen und angemachten Salaten / Verschiedene Dressings
- * Brot- und Baguetteauswahl / Landbutter / Hausgemachtes Schmalz
- * Rosa gebratene Kalbshüfte / Steinpilzrahm ~von der Schneidestation~ Bunt Gemüse vom Markt / Getrüffelter Kartoffelstampf
- * Filet vom Federvieh mit Kernschinken umwickelt / Schalotten-Portweinsauce / Spitzkohl / Gebratene Bamberger Hörnchen
- * Gebratenes Rotbarschfilet / Rieslingsauce
- * Cremiger Blattspinat mit Kirschtomaten / Mandelreis
- * Orangen-Quarkmousse
- * Heidelbeer-Panna Cotta
- * Hannöversche Welfenspeise
- * Zitronentarte mit Baiser

Mitternachtsimbiss

- * Kartoffelcremesuppe / Hannöversche Mini Bouillon Würstchen / Senf / Meerrettich

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

- * Ofenfrischer Schweinebraten mit Backpflaumensauce
€ 5,00 pro Person



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET € 89,00 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT IV

- * Selleriessuppe / Weiße Schokolade / Speckcroutonsl
 - * Orangen-Basilikum Lachs / Algensalat / Sanddornsauce
 - * Scheiben vom rosa US Roastbeef / Remouladensauce
 - * Salat von Waldpilzen / Zwiebellauch / Balsamico
 - * Pastete vom Hirsch / Haselnüsse / Austernpilze
 - * Kernschinken / Fenchelsalat / Pinienkerne
 - * Auswahl an frischen und angemachten Salaten / Verschiedene Dressings
 - * Kronsberger Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf
 - * Brot- und Baguetteauswahl / Landbutter / Kräuter-Zitronenquark

 - * Gebratene französische Entenbrust / Schwarze Johannisbeersauce
Mandel-Rosenkohl / Schupfnudeln
 - * Gepökelte Spanferkelkeule / Malzbier-Kümmelsauce /
Wonnekraut / Kartoffel-Apfelstampf
 - * Gebratenes Filet vom Saibling / Orangen-Buttersauce
Mangold-Tomatengemüse / Pinienkernreis

 - * Zwetschgenkompott
 - * Himbeermousse / Amarettini
 - * Warme Apfelkühle / Vanillesauce
 - * Gebrannte Haselnusscreme
- Mitternachtsimbiss
- * Rinderkraftbrühe / Fleischklößchen / Eierstich / Nudeln / Gemüserauten
 - * Käsewürfel gespießt / Trauben / Nüsse

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE -Vorweg zu Ihrem Aperitif

- * Geräucherte Entenbrust mit Linsensalat im Glas
 - * Datteln und Aprikosen im Speckmantel
- € 6,00 pro Person



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

MENÜ FRÜHLING ODER SOMMER €95,00 PRO PERSON

FRÜHLING

Lachstatar
Mango / Wakamesalat
Shisokresse

Bärlauchschaum
Orangen-Ofentomaten
Geröstete Sonnenblumenkerne

Sorbet von der Blutorange
aufgefüllt mit Rieslingsekt

Gebratenes Lammkaree
Zitronenthymiansauce
Grüne Bohnen / Chorizo
Kartoffel-Schalottengratin

Limetten-Joghurtcreme
Rhabarber-Himbeerkompott
Mangoeis

SOMMER

Parmaschinken
Schiefer Turm
vom gebratenen Gemüse

Tomaten-Artischockensuppe
Rucolaespuma
Oliven-Ciabattacrostini

Erdbeersorbet
aufgefüllt mit Prosecco

Piccata vom Kalbsrücken
Marsalasauc
Lauch-Tomatengemüse
Salbei-Gnocchi

Marinierte Erdbeeren
Grand Marnier
Zitronentarte
Tonkabohneneis

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

MENÜ HERBST ODER WINTER €95,00 PRO PERSON

HERBST

Geräucherte Forellenfilets
Preiselbeeren / Pumpernickel

* * *

Cappuccino
von Steinpilzen
Blätterteigstange

* * *

Sorbet
von Schwarzen Johannisbeeren
Karamellperlen
Schaumwein

* * *

Rosa gebratenes Kalbskaree
Portwein-Schalottensauce
Apfel-Spitzkohl / Kartoffel-Kürbisgratin

* * *

Kronsberger Rotwein-Zwetschgen
Gebrannte Haselnusscreme
Vanilleeis / Kürbiskernöl
Geröstete Kürbiskerne

WINTER

Orangen-Basilikum Lachs
Fenchelsalat / Senf- Dillsauce

* * *

Sellerieschaumsuppe
Weiße Schokolade
Zimtcroustons

* * *

Sorbet
von der Passionsfrucht
Passionsfruchtperlen
Schaumwein

* * *

Gebratene Entenbrust
Kirsch-Pfeffersauce
Speck-Rosenkohl / Haselnuss-Knöpfele

* * *

Lebkuchenmousse
Warmer Apfelstrudel
Mohnsauce
Walnusseis

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

GETRÄNKE

ALLE UNSERE ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS
BEINHALTEN FOLGENDE GETRÄNKE:

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Rotwein und Weißwein

Pils vom Fass

Franziskaner Hefeweizen,
hell und alkoholfrei

Krombacher, alkoholfreies Pils

ZUM APERITIF

Prosecco oder Sekt

Duprès TraubenSecco

Gaio Rosé

Orangensaft

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola

Coca Cola light

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Diverse Säfte

Mineralwasser

KAFFEE UND TEEAUSWAHL

Kaffee

Kaffee Hag

Cappuccino

Espresso

Latte Macchiato

Milchkaffee

Diverse Teesorten

