

# 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: € 7,00 pro Person

Sie sind Lebensmittelallergiker?

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

# ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET €94,50 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 Bockwurstchen  
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 € 106,50 PRO PERSON

## ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT II

- \* Servierte Erbsenschaumsuppe oder \* Champagner-Senfsuppe /  
Minze / Parmaschinken-Croutons 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 / Risoleekartoffeln
  - \* 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 / Passionsfruchtsauce
- 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 € 119,00 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 / Geröstete Pinienkerne / 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 / Granatäpfel
- \* Limetten-Joghurtmousse
- \* Eisauswahl / Himbeermelba / Passionsfruchtsauce

### 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 € 131,00 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 / Passionsfruchtsauce
- 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

€ 91,00 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-Rosmarin-Eis

€ 103,00 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  
Getrüffelter Spitzkohl  
Karotten-Ingwerpüree  
Kartoffel-Speckkräpfen

\*\*\*

Tonkabohnen- Crème brûlée  
Schokoladenlasagne / Mangoeis

€ 115,00 pro Person

### 4-GANG-MENÜ II

Vorspeisen Etagere  
\* Tomatenkraftbrühe / Wildkräuterravioli  
\* Lachslollies \* Kalbscarraccio

\*\*\*

Cassissorbet  
Aufgefüllt mit Rieslingsekt

\*\*\*

Niedertemperatur gegartes Rinderfilet  
Cognacsauce  
Melone Sous Vide  
Feine Gemüseauswahl  
Gebackene Kartoffelwürfel

\*\*\*

Schokoladentarte / Kokosmousse  
Marinierte Waldbeeren  
Rotwein-Buttereis

€ 127,00 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  
€ 7,50 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 FÜR EINEN ZEITRAUM VON 8 STUNDEN:

### ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Rotwein und Weißwein

Pils vom Fass

Franziskaner Hefeweizen,  
diverse Sorten

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

### GETRÄNKE-VERLÄNGERUNGSTUNDE:

Für jede weitere Stunde berechnen wir € 7,00 pro Person.

