

# ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

## MENÜS UND BUFFETS

### BUFFETARRANGEMENTS

### MENÜARRANGEMENTS

Dieses Angebot gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden  
Zeitraumbeginn: Eintreffen / Aperitif  
Inklusive kleiner Dekoration Verlängerungsstunde: € 205,00



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 Espressocreme

\* 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.

### UPGRATE

\* 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 / Marsalasaucce / 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~ / Buntes 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  
Marsalasaucce  
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-Knöpfe

\* \* \*

## 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

### 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

