

### **3 - Gang Menüs**

#### **Menü 1**

*Rote Beete - Orangensuppe  
mit Sauerrahm*

\*\*

*Filet vom Kabeljau im Speckmantel mit Zitronen - Buttersauce  
auf Ruccola - Tomatenrisotto*

\*\*

*fruchtiger Chiccoreesalat  
mit Cassisorbet*

25,- €

#### **Menü 2**

*Tomatenmousse mit Knuspercke  
und mariniertem Ruccola*

\*\*

*Hähnchensaltimbocca auf "ländlichem Ratatouille"  
mit gerösteten Pinienkernen an Polenta*

\*\*

*Zitronen – Thymian – Tartelette  
mit Joghurteis und Früchten*

25,50 €

### **Menü 3**

*im Glas servierter Crevettencocktail  
mit Toastecken*

\*\*

*saftiges Schweinekotelette an  
Ruccola - Tomatensalat mit Kartoffelbällchen*

\*\*

*Tiramisu mit Früchten*

27,50 €

### **Menü 4**

*Kräuterschaumsuppe  
mit Steinchampignons*

\*\*

*Lammcarree unter der Kräuterkruste  
mit geschwenkten Speckbohnen und Kartoffelgratin*

\*\*

*Kaffeeparfait mit Birnenspalten  
und Caramel*

28,50 €

## **Menü 5**

*fruchtige Tomatencremesuppe mit  
frischem Basilikum und Croutons*

\*\*

*auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Kräuter – Cappellini und Lauchrahmgemüse*

\*\*

*Mascarpone - Erdbeercreme  
mit begleitender Fruchtsauce*

28,50 €

## **Menü 6**

*Consomme von der Strauchtomate  
mit Ricotta - Spinat Ravioli*

\*\*

*glasierte Entenbrust an Lavendel - Honigsauce,  
Romanescogemüse und Buttergnocchis*

\*\*

*Mango - Mousse im Schokoladenmantel  
an exotischer Fruchtsauce*

29,50 €

## **Menü 7**

*Geräuchertes Forellenfilet  
mit Preiselbeersahne und Salatgarnitur*

\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise,  
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin*

\*\*

*Kirschrhmstrudel mit  
Schookoladeneis*

32,50 €

## **4 – Gang Menüs**

### **Menü 1**

*Vitello Tonnato mit Thunfischsauce,  
frischem Parmesan und kleinem Salatbukett*

\*\*

*Kartoffelsuppe  
mit Speck und Majoran*

\*\*

*Schweinelendchen mit sautierten Waldpilzen an  
Gemüseragout und Haselnuss - Spätzle*

\*\*

*zweierlei Mousse von Schokolade in der Hippenblüte  
an Früchten der Saison*

32,50 €

## **Menü 2**

*Carpaccio vom Rind mit Balsamicoglace  
und Blattsalaten*

\*\*

*milde Knoblauchrahmsuppe  
mit Lauchringen und Crostini*

\*\*

*gebratenes Lammcarree an toskanischer Rotweinsauce  
auf Strauchtomaten – Zuckerschotenragout mit gebackenen Kartoffeln*

\*\*

*Mango – Joghurtmousse  
mit Himbeermark*

37,- €

## **Menü 3**

*geräucherte Lachsforelle mit frischem Salat,  
Wachtelei und Bouillabaisedressing*

\*\*

*Kichererbsencremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen*

\*\*

*rosa gebratener Rehrücken auf Preiselbeerjus  
mit Apfel - Rotkohlnocken und hausgemachten Rösti*

\*\*

*Variation von Käse  
mit Weintrauben und Grissini*

42,- €

#### **Menü 4**

*hauchdünne Scheiben vom rohen Lachs  
an Fenchel - Orangensalat mit Chili*

\*\*

*Cremesuppe von grünen Erbsen mit Crevetten*

\*\*

*geschmorte Kaninchenkeule mit Tomaten und Oliven  
dazu reichen wir Polentataler*

\*\*

*knusprige Schokoladenpyramide  
mit Beerensauce und Früchten*

43,- €

#### **Menü 5**

*Blattsalatteller mit Tomatenbruscetta*

\*\*

*mit Salbei gebratene Medaillons vom Seeteufelfilet  
auf Pesto an Safranrisotto*

\*\*

*Kalbstasche gefüllt mit Spinat und Frischkäse  
an Ratatouille und Kartoffelgnocchi*

\*\*

*Variation von Mini Desserts*

46,-€

## **Menü 6**

*Mousse von der geräucherten Forelle  
mit eigenem Kaviar und saisonalen Blattsalaten*

\*\*

*Cremesuppe von gelber Paprika  
mit Ziegenkäsestange*

\*\*

*im Kräutersud pochiertes Rinderfilet  
serviert mit Gemüsestreifen und Basilikumpüree*

\*\*

*Kirscharfait  
mit Vanillesauce und Schokospänen*

47,50 €

## **Menü 7**

*Hirsesalat mit gebratener Jacobsmuschel  
an Kräuterpesto und Chillöl*

\*\*

*samtige Cremesuppe von der Petersilienwurzel  
mit Trüffelscheiben*

\*\*

*Tournedos vom Rinderfilet mit Confit von roten Zwiebeln, Romanescoröschen und Peperonifettucini*

\*\*

*Cappuccino - Eistörtchen  
an marinierter Melone*

49,50 €

## **5 - Gang Menüs**

### **Menü 1**

*Caipirinha Lachs an Limonen Creme - Fraiche  
mit Zupfsalaten und Chiabatta*

\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen*

\*\*

*Edelfischragot in Safranschaum,  
serviert in einer Blätterteigcassette*

\*\*

*rosa gebratene Entenbrust auf  
Rahmspitzkohl mit Bamberger Hörnchen*

\*\*

*lauwarme Apfelküchlein aus dem Ofen  
mit Walnusseis*

47,50 €

### **Menü 2**

*Matjestatar mit Äpfeln und Zwiebeln  
an rote Beeteschaum mit Pumpernickeltalern*

\*\*

*Cappuccino von der Karotte  
mit Ingwer und Milchschaum*

\*\*

*Baby - Wolfsbarschfilet auf  
sautierte Mie - Nudeln mit pikanter Currysauce*

\*\*

*rosa gebratenes Roastbeef auf Thymiangelace  
mit Paprikagemüse und Knoblauchkartoffeln*

\*\*

*"der Klassiker"  
Creme Brulee*

49,50 €

## *Rustikales Menü 1*

*Hannoversche Hochzeitssuppe mit  
Spargel, Eierstich und Klösschen*

☆☆

*Schweinekrustenbraten mit Biersauce  
an Sauerkraut und Risoleekartoffeln*

☆☆

*Vanilleeis mit heißen Kirschen  
und Knusperwaffel*

24,50 €

## ***Rustikales Menü 2***

*Linsensuppe mit frischen Kräutern*

☆☆

*„Ratsherrenteller“*

*Schweinerücken vom Grill auf saisonalem Gemüse  
mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln*

☆☆

*Hannoversche Welfenspeise*

26,- €

### ***Rustikales Buffet***

*(ab 30 Pax)*

*Tomate – Mozzarella – Platte mit Pesto  
Anti – Pasti Gemüse mit Parmesan  
Salatbuffet mit angemachten und Rohkostsalaten  
Verschiedene Dressings  
Brotkorb und Butter*

☆☆

*Rinderschmorbraten in Rotweinsauce  
Gebratenes Filet vom Seelachs mit Sauce Hollandaise  
Gemüsevariation  
Kartoffelgratin  
Vollkornreis*

☆☆

*Dessertbuffet  
mit verschiedenen Cremes und Obstsalat*

26,- €

## ***Copthorne Buffet***

*(ab 30 Pax)*

*Graved - und Räucherlachs mit Meerrettichsahne  
Katenschinken mit Melone  
Meeresfrüchtecocktail  
Tomate – Mozzarella – Platte mit Basilikumpesto  
Blattsalatvariationen mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb mit Butter*

*\*\**

*Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne*

*\*\**

*Schweinefilet mit Kräutern und Rahmchampignons  
Lachsschnitzel in Safranschaum  
gebratene Mie – Nudeln mit Asiagemüse und Curryrahm  
Gratinkartoffeln  
Butterreis  
Saisonale Gemüseauswahl*

*\*\**

*Griessflammerie mit Beerenragout  
Schokoladencreme mit Vanillesauce  
Rotweinmousse  
Zitronencreme  
Salat von frischen Früchten*

*30,-*

## **Deftiges Buffet**

*(ab 30 Pax)*

*Katenschinken mit eingelegtem Gemüse  
Sülze an Sauce Remoulade  
Tafelspitzscheiben mit grüner Sauce  
Gefüllte Kasslerröllchen  
Variation von geräucherten Lachs, Makrele und Forelle  
mit Sahnemeerrettich  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Salat von grünen Bohnen  
Weisskohlsalat mit Speck  
Karottensalat  
Blumenkohlsalat mit Lauch  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb mit Butter*

*\*\**

*Crèmesuppe von Erbsen*

*\*\**

*gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmspinat mit Wildreismischung  
Krustenbraten mit Petersilienkartoffeln und Gemüsevariation  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

*\*\**

*Schokoladencreme mit Pistazien  
Obstsalat mit Mandeln  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Weißweincreme mit Beerenmark  
Auswahl vom deutschen Käse mit Weintrauben*

*32,50 €*

## **Asia Buffet**

*(ab 30 Pax)*

*Rindfleischsalat mit Lauchstreifen  
Glasnudelsalat mit Shrimps und Sprossen  
Krabbenchips mit Chili Dip  
Wan Tan und Dim Sum mit Mango – Dip  
Asiatischer Putensalat  
Hackbällchen in rassisger Sauce  
Krautsalat mit Chili*

*\*\**

*Kokossuppe mit Zitronengras aromatisiert*

*\*\**

*Knusprige Streifen von der Hähnchenbrust auf roter Currysauce  
Gebratenes Mahi – Mahi Filet  
Rindergeschnetztes Chop Suey  
Jasminreis  
Gebratene Mie – Nudeln  
Wokgemüse mit Sojasauce*

*\*\**

*Reispudding mit Lychee  
Exotische Obstplatte  
Kokosnussmousse  
Mangocreame mit Fruchtmark  
Exotische Eisauswahl*

*33,50 €*

## ***Italia Buffet***

*(ab 30 Pax)*

*Vitello tonnato von der Pute mit Ruccola und Thunfischcreme*

*Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum*

*Meeresfrüchtesalat*

*Italienische Wurstspezialitäten an Cavaillon Melone*

*Antipastigemüse mit gebratenen Paprika, marinierten Champignons und eingelegten*

*Zucchini*

*Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamicoglace*

*große Salatbar mit verschiedenen Dressings*

*Brotkorb mit Ciabatta und Butter*

*\*\**

*Minestrone*

*\*\**

*Osso Bucco mit Tomaten und Oliven*

*Schweinesteaks mit Salbei, Schinken und gratiniertem Parmesan*

*dreierlei Bandnudeln mit Räucherlachsstreifen in Rahmsauce*

*Risotto mit getrockneten Tomaten*

*gebratene Polentaecken*

*Gemüsevariation*

*\*\**

*Windbeutel mit Vanillecreme und Schokoladensauce*

*Mousse vom italienischem Mandellikör*

*Panna Cotta mit Fruchtsauce*

*Tiramisu*

*Salat von frischen Früchten*

*Italienische Käseauswahl*

*35,50 €*

## *Millennium Buffet*

*(ab 30 Pax)*

*Im Ganzen pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf – Dill – Dip  
Räucherfischauswahl von Lachs, Forelle und Makrele  
Shrimpsalat mit Ananas  
Geflügelgalantine mit Früchten  
Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto  
Blattsalatauswahl mit verschiedenen Dressings  
Käseauswahl aus deutschen Landen mit Weintrauben  
Brotkorb mit Butter*

*\*\**

*Rinderconsomme mit  
Gemüstreifen und Flädle*

*\*\**

*Rosa gebratene Rindersteakhüfte unter einer Kräuterkruste  
Hähnchenbrust in Pestosauce  
Rotbarschfilet in Pernod – Dill – Sauce  
Kartoffelgratin  
Butterreis  
Gemüsevariation*

*\*\**

*Creme Brulee  
Mousse von dunkler Schokolade mit Vanillesauce  
Schwarzwälder Kirschtorte  
Bayrisch Creme mit Himbeermark  
Salat von Früchten  
Beeren – Joghurt – Terrine*

*40,50 €*