

Sehr geehrte Damen,  
sehr geehrte Herren,

einer in Harmonie verlaufenden Feierlichkeit geht eine sorgfältige Planung voraus. Schon das Auswählen der Speisen und Getränke soll Ihnen ein Vergnügen sein, denn Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude. Entscheiden Sie sich für unsere umfangreiche Pauschale, die wir ab 30 Personen anbieten, oder planen Sie Ihre Feier ganz individuell.

Hierzu finden Sie im Folgenden unsere Menü- und Buffetvorschläge. Diese sind unterteilt in Canapées, Fingerfood, Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen / Zwischengerichte, Sorbets, Hauptgerichte und Desserts sowie Buffets.

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Alle Gerichte sind untereinander zu variieren. **Menüs** aus diesen Vorschlägen bieten wir nur bei einer **einheitlichen** Speisenfolge **ab 10 Personen** an. Die Bestellung sollte mindestens 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung erfolgen. Ab einer Menüfolge von mindestens 4 Gängen errechnen wir einen Menüpreis.

In der Weinkarte und in der Getränkekarte finden Sie die passenden Begleiter zu einem festlichen Menü oder Buffet.

Wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen und sind selbstverständlich jederzeit bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke behilflich.

Gern organisieren wir auch Dekorationen und Blumenarrangements für ein stilvolles Ambiente.

Für kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gern individuelle Vorschläge.

„A la carte“ servieren wir aktuelle und saisonale Gerichte in unserem Restaurant „Shiraz“ oder in unserer „Schänke“ bis maximal 12 Personen.

Zur Festlegung aller Details bitten wir um eine vorherige Terminvereinbarung, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen und verbleiben

mit freundlichem Gruß

**Ihr**  
**Hotel am See**  
Gästehaus der Salzgitter AG

Kampstraße 37 - 41  
38226 Salzgitter  
Tel.: 0 53 41 - 18 90 - 0  
Fax.: 0 53 41 - 18 90 - 100  
E-mail: [info@hotelamsee.com](mailto:info@hotelamsee.com)  
Homepage: [www.hotelamsee.com](http://www.hotelamsee.com)

## **Weitere Informationen**

### **Servicezeiten der warmen Küche**

Unsere Küchenbrigade ist in den Zeiten von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr für Sie im Einsatz. Außerhalb dieser Zeiten verwöhnen wir Sie gern mit Kuchen und Snacks.

### **Kuchen und Torten**

Für Ihre Kaffeetafel bestellen wir gern Kuchen und Torten aus einem reichhaltigen Sortiment.

### **Kuchencouvert**

Sicherlich haben wir Verständnis, wenn Sie selbstgebackenen Kuchen reichen möchten.

Preis pro Couvert 3,00 €

In dem Couvertpreis sind die Bereitstellung des Geschirrs, die Reinigung, Kaffeeservietten, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

### **Menükarten**

Auf einer festlich gedeckten Tafel dürfen Menükarten nicht fehlen. Gern erstellen wir für Sie Menükarten mit den von Ihnen ausgesuchten Speisen und Getränken sowie dem Anlass Ihrer Veranstaltung.

Preis pro Karte 1,50 €

Menükarten mit zusätzlicher individueller Beschriftung z.B. Namensliste

Preis pro Karte 3,50 €

### **Tischkärtchen**

Passend zu unseren Menükarten bieten wir auch Namenskärtchen an.

Preis pro Karte 0,30 €

Namenskärtchen mit individueller Beschriftung

Preis pro Karte 1,00 €

### **Tischdekoration**

Gern bestellen wir für Sie Blumengestecke nach Ihren Wünschen. Kerzen und Kaffeeservietten stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

### **Weitere Serviceleistungen**

Die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenketischen sowie die Nutzung der Räumlichkeiten am Veranstaltungstag bieten wir kostenfrei.

Zusätzliche Dienstleistungen berechnen wir nach Zeitaufwand mit 45,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde. Eine zusätzliche Berechnung anfallender Entsorgungskosten und Sonderreinigungen behalten wir uns vor.

### **Korkgeld**

Wenn Sie zu einer Veranstaltung in unserem Haus eigene Weine oder Spirituosen mitbringen möchten, berechnen wir Korkgeld.

pro Flasche (0,75 l) Wein 25,00 €  
pro Flasche (0,75 l) Spirituosen 70,00 €

In dem Korkgeld ist die Bereitstellung der benötigten Gläser, die Reinigung, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

### **Verpackungsmaterial**

Sollten Sie den Wunsch haben, nicht verzehrte Speisen mitzunehmen, bitten wir um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter vor Beginn Ihrer Veranstaltung. Grundsätzlich werden die Speisen von uns nach dem Abräumen vom Tisch oder Buffet aus hygienischen und rechtlichen Gründen sofort fachgerecht entsorgt. Die Qualität dieser Speisen ist außerhalb unseres Hauses vor dem Verzehr zu prüfen und obliegt Ihrer Verantwortung.

Verpackungsmaterial pro Box 2,00 €

### **Lebensmittelkennzeichenverordnung**

in unseren Speisen und Getränken können folgende Allergien auslösende Stoffe enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide  
Krebstiere  
Eier  
Fische  
Erdnüsse  
Sojabohne  
Milch (Laktose)  
Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien)  
Sellerie  
Senf  
Sesamsamen  
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mg/l als SO<sub>2</sub>  
angeben  
Lupine  
Weichtiere

Sollten Sie oder Ihre Gäste solche Zutaten meiden müssen, erbitten wir hierzu entsprechende Informationen, damit wir Ihnen, soweit möglich, unbedenkliche Speisen zubereiten oder Ihnen entsprechende Speisen und Weine empfehlen können.

### **Fingerfood im Glas**

Peperdew gefüllt mit Thunfisch oder Käsecreme	2,50 €
Riesengarnelen auf Algensalat	3,00 €
Lachsroschen, geräuchert oder gebeizt	3,00 €
Matjestatar auf Pumpernickel	3,00 €
Lachstartar auf Vollkornbrot	3,00 €
Roastbeefröllchen New Yorker Art	2,50 €
Albondigas (eingelegte spanische Fleischbällchen)	2,50 €
Serranoschinken mit Melone	2,50 €
Wachtelbrüstchen mit Sauce Cumberland	3,00 €

### **Fingerfood - Buffet I**

Roastbeef - Röllchen auf Waldorfsalat	
Kleine Frikadelle mit Senfcreme auf Krautsalat	
Gemüsetatar mit gegrillter Hähnchenbrust	
Serrano Schinken mit Melone	
Bauernsalat mit Ziegenkäse	
Matjestatar auf Pumpernickel	
Kleiner Shrimps – Cocktail	pro Person 18,50 €

### **Fingerfood - Buffet II**

Gegrillte Paprika mit Balsamico - Crème	
Parmaschinken mit Melone	
Garnelenspieß mit gegrillter Zucchini	
Salamiröllchen mit gefüllter Olive	
Caprese von Kirschtomaten und Mini-Büffelmozzarella	
Marinierte Poulardenbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven	
Tortellini Salat	
Coppa di Parma mit Borretane Zwiebeln	pro Person 20,00 €

### **Fingerfood - Buffet III (kalt und warm)**

Crêpe - Röllchen mit Räucherlachs und Frischkäse	
Gegrillte Riesengarnelen mit Aioli	
Vitello tonnato	
Gegrillte Austernpilze mit Balsamico	
Medallions von der Masthähnchenbrust auf Serviettenknödel und Gemüse	
Schollenfilet auf Dillrahmgurken, gebackene Kartoffelwürfel	
Mousse von der Valrhonasschokolade mit Orangensauce	
Crème caramel	pro Person 24,50 €

### **Fingerfood - Buffet IV**

Ratatouille mit Maispoularde	
Kalbsfilet–Carpaccio mit Limoncella	
Salat von Atlantik-Hummer und Keniabohnen	
Mini–Roulade von Lachs und Steinbutt	
Kleine schwäbische Zwiebelkuchen	
Kleine Lothringer Speckkuchen	
Kleine Schweizer Ramequins (Blätterteig-Käsetörtchen)	
süße Überraschungen	pro Person 28,00 €

### **Fingerfood - Buffet V (kalt und warm)**

Gegrillte Riesengarnele auf Wakame-Algensalat	
Sashimi-Thunfisch mit eingelegtem Rettich	
Flusskrebsschwänze mit Ingwer und Ananas	
Mariniertes Rinderfilet auf Sprossensalat	
Sushi - Auswahl mit japanischer Sojasauce, eingelegtem Ingwer, Wasabi	
Auswahl von Dim Sum mit verschiedenen Dips	
Ananas – Chilissalat	
Eingelegte Litschis	pro Person 32,00 €

### **Canapées**

Roastbeef	2,50 €
Barberie - Entenbrust rosa gebraten	2,50 €
Serrano Schinken	2,50 €
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	2,50 €
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce	2,50 €
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,50 €
Französischer Camembert	2,50 €
Edelpilzkäse mit Trauben	2,50 €
Selektion von Mini – Sandwiches (4 Stück)	6,00 €

## **Kalte Vorspeisen**

servieren wir mit Baguette und Butter

Schiffchen von der Galia – Melone mit Serranoschinken	9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet an Rucola und gehobeltem Parmesan	15,00 €
Geräucherte Barberie – Entenbrust an Salat von roten Linsen in Balsamicoessig	13,50 €
Terrine vom Perlhuhn mit Feigen an Holundersauce, Rapunzelsalat	14,50 €
Gebratene Wachtelbrüstchen an Feldsalat mit Himbeervinaigrette, geröstete Kräuterseitlinge	14,50 €
Auswahl italienischer Antipasti	12,50 €
Tartar vom irischen Wildlachs auf Pumpernickel an Feldsalat in Walnussvinaigrette	11,50 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill – Senfcrème an Kartoffelrösti	12,50 €
Knackige Salate der Saison mit gegrillten Riesengarnelen	18,50 €
Cocktail von Nordseekrabben	16,00 €
Dreierlei an Wildkräutersalat Graved Lachs mit Dill-Senfauce, gebratene Riesengarnele an Aioli und Krabben an Cocktailsauce	16,50 €

## **Klare Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich	6,50 €
Minestrone mit geriebenem Parmesan	5,00 €
Geflügel - Currykraftbrühe mit Ingwer, Glasnudeln und Gemüse	6,50 €
Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterstange	7,00 €
Steinpilzconsommé mit Basilikum	7,00 €
Safrankraftbrühe mit Edelfisch und Wurzelgemüse	7,50 €

## **Gebundene Suppen**

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	5,00 €
Rote Bete-Suppe mit Crème fraîche und Pesto	7,50 €
Sellerie-Birnensuppe mit geriebenem Pumpernickel	7,00 €
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	8,00 €
Karotten - Ingwersüppchen mit gegrillter Garnele	7,00 €
Büsumer Krabbensuppe	7,50 €

## Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Klassisches Ragoût fin in der Blätterteigpastete	9,50 €
Tranche vom schottischen Lachs auf Blattspinat mit Crème fraîche, Fleuron	12,50 €
Gegrillte Riesengarnelen auf Safranrisotto	15,00 €
Taglierini mit kleinem Hummerragoût	17,50 €

## Hauptgerichte mit Nachservice

Suprême von der Maispoularde auf Trüffelrahmwirsing, gebratene Schupfnudeln	18,50 €
Gegrillte Perlhuhnbrust auf Schalotten - Paprika - Tomatengemüse, Barolo - Jus, Rosmarinkartoffeln	19,50 €
Rosa gebratene Barberie - Entenbrust mit Pflaumen – Balsamicojus mediterranes Pfannengemüse, Kartoffelgratin	22,50 €
Rinderschmorbraten und Jungschweinsbraten mit frischen Champignons, Rotweinsauce, Gemüseallerlei, Kartoffelkroketten	19,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Apfel - Calvadosrahmsauce, Vichymöhren, Kartoffelgratin	21,00 €
Roastbeef rosa gebraten mit Kräuterseitlingen, Sauce Bearnaise, Speckbohnen, Kartoffelgratin	29,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet, gegrilltes Schweinefilet am Stück, Kräutersaitlinge aus der Pfanne, Burgundersauce, Sauce Bèarnaise, Keniaböhnchen, Risolée kartoffeln	32,00 €
Langsam gebratener Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce gegrillte Zucchini, Butterspätzle	23,50 €
Rosa gebratener Lammrücken unter einer Dijonsenf-Kräuterkruste, Rosmarinjus, Ratatouille, Kartoffelgratin	28,00 €
Geschmorte Harzer Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten	21,00 €
Rücken und Roulade vom hiesigen Rehbock, frische Pilze der Saison, Barolojus, geschmorter Wirsing, getrüffeltes Sellerie Püree	35,00 €

### **Hausgemachte Sorbets**

vor dem Hauptgang oder als kleines Dessert  
1 Kugel wahlweise mit Sekt aufgefüllt

Limonen - Sorbet	3,00 €
Himbeer - Sorbet	3,00 €
Mango - Sorbet	3,00 €
Litschi - Sorbet	3,00 €

### **Dessert**

Crème Caramel	6,50 €
Tiramisu	7,00 €
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen, Himbeeren oder Waldfrüchten	6,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Frischer Fruchtsalat mit Joghurteis und Sahne	7,50 €
Panna Cotta mit frischen Früchten	8,50 €
Weißer und brauner Mousse au chocolat auf Himbeer- und Vanillesauce, Früchte der Saison	8,50 €
Hausgemachte Eistorte „Création du chef“	9,00 €
Dessertteller "Hotel am See"	11,00 €
Holsteiner Biokäse von Kuh- und Ziegenmilch (nach Absprache mild bis kräftig)	5 Sorten 8,50 € 7 Sorten 10,50 €



## **Rustikales Buffet**

### Kalte Spezialitäten

Matjestopf nach „Hausfrauen Art“

Braunschweiger Rindfleischsalat

Harzer Sauerfleisch mit Remoulade

Porree - Schinken - Salat mit Ei

Weißer und roter Krautsalat

Tomatensalat, Gurkensalat und Blattsalat mit Joghurtdressing

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

### Warme Gerichte

Krustenbraten aus der Schweinekeule auf Burgundersauce,

Gegrillte Hähnchenbrust auf Portweinjus

Ungarisches Goulasch in Paprikasauce

Apfelrotkraut, Rahmwirsing

Petersilienkartoffeln, Butterspätzle

### Dessert

Rote Grütze

Obstsalat

Vanillesauce

von 20 bis 40 Personen pro Person 21,50 €  
ab 41 Personen pro Person 19,50 €

## **Niedersachsen - Buffet**

### Kalte Spezialitäten

Harzer Sauerfleisch mit grüner Sauce

Gedämpftes Kassler mit Apfel - Lauchsalat

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Gefüllte Eier mit Remoulade

Braunschweiger Rindfleischsalat

Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Brot- und Brötchenauswahl, Heidebutter

### Warme Gerichte

Geschmorte Keule vom Heidelamm auf Rotweinsauce

Gebratene Zanderfilets auf Wurzelgemüse und Rieslingsauce

Kalbsschulter aus dem Ofen mit Rahmsauce und gebratenen Austernpilzen

Speckbohnen, bunte Möhren in Petersilienbutter

Salzkartoffeln, Kräuter - Sahnekartoffeln

### Dessert

Holsteiner Käse vom Brett

Rote Grütze mit Vanillesauce

Griesflammerie mit marinierten Pflaumen

von 20 bis 40 Personen pro Person 29,50 €  
ab 41 Personen pro Person 26,50 €

## **Gala – Buffet**

### Kalte Spezialitäten

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Dill - Senf – Honigcrème

Matjesfilets mit Preiselbeersahne

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit grüner Sauce

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikum

Gurkensalat in Sauerrahm

Marktfrische Blattsalate mit Sylter Dressing und Vinaigrette

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

### Warme Gerichte

Jungschweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce

Lachsmedaillons unter der Kräuterkruste auf Weißweinsauce und Lauchgemüse

Gegrillte Landhähnchenbrust „Peperonata“  
auf gegrillter Paprika, Tomate und Zucchini

Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

### Dessert

Schokoladencreme

Frischer Obstsalat

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce

Käsespezialitäten mit Brot und Laugengebäck

von 20 bis 40 Personen pro Person 29,50 €  
ab 41 Personen pro Person 26,50 €

## **Rundreise durch deutsche Landen**

### Kalte Spezialitäten

Hausgebeizte Lachsforelle, Honig - Senf – Dillcrème

Variation von Räucherfischen mit Pumpernickel und Meerrettich

Rosa Hirschkeule mit Preiselbeeren

Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressing

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

### Warme Gerichte

Dorschfilet mit der Haut gebraten auf Helgoländer Hummersauce und Blumenkohlröschen

Medallions vom Schweinefilet auf Kräuter - Rahmpilzen

Roastbeef rosa am Stück gebraten, grüne Bohnen, Grilltomate

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin

### Dessert

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Sylter Rote Grütze mit halbgeschlagener Vanillesahne

Biokäse von Kuh und Ziege aus Backenholz

von 20 bis 40 Personen pro Person 42,50 €  
ab 41 Personen pro Person 39,50 €

## **Italienisches Buffet**

### Antipasti

Gegrillte Zucchini, Paprika und Aubergine in Olivenöl

Eingelegte Oliven und Artischockenherzen

Spianata Romana mit Borretane-Zwiebeln in Balsamico

"Caprese" Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Parmaschinken

Pennesalat mit Hähnchenbrust und getrockneten Tomaten

Rucola und Kirschtomaten mit Balsamicocrème

Toskanabrot, Ciabatta und Baguette, Olivenöl

### Warme Gerichte

Gegrilltes Doraden- und Rotbarbenfilet auf gebratenen Gemüsestreifen, Kräuterbutter

Geschmorter Rinderbug in Barolosauce

Truthahnmedaillons in Parmesan-Eihülle auf Strauchtomatenjus

Lasagne „al forno“

Mediterranes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Polentakrusteln

### Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisu

von 20 bis 40 Personen pro Person 27,50 €  
ab 41 Personen pro Person 24,50 €

zusätzlich:

Italienische Käseauswahl

4,50 €

## **Mediterranes Buffet**

### Italienische Antipasti

Gegrillte Paprika, Auberginen und Zucchini  
Borretane Zwiebeln  
„Caprese“ Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Frutti di Mare in Olivenöl und Zitrone  
Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

### Spanische Tapas

Gefüllte Tomaten  
Albondigas in Tomatensugo  
Gambas in Aioli

Toskanabrot, Ciabatta und mediterrane Brötchen, Olivenöl

### Warme Gerichte

Vegetarische Lasagne „al forno“

Lammrücken mit Rosmarin auf Ratatouille, Couscous

"Fritto di Pollo"

Poularde in Parmesan-Brotkruste gebacken mit geschmolzenen Tomaten und Oliven,  
Salbei-Gnocchi

Marseiller Bouillabaisse mit Seeteufel, Rotbarbe, Dorade, Muscheln  
und Garnelen

### Dessert

Tiramisu

Mousse von Valhrona-Orange-Schokolade mit Vanillesauce

Crème brûlée

Mediterrane Käseauswahl mit Baguette und Toskanabrot

von 20 bis 40 Personen pro Person 46,50 €  
ab 41 Personen pro Person 42,50 €

## **Weltreise**

### Kalte Spezialitäten

Sushi - Auswahl mit Ingwer, Wasabi und Sojasauce

Ganzer pochiertes Lachs "Bellevue" mit Kräuter-Frischkäse

„Mousse de foie gras avec truffe“

Gänsestopflebermus mit Trüffel, Zwiebel-Melonenconfit und Brioche

„Centro Iberico Jamon Pata Negra“

Feinster spanischer Schinken mit Melonenwürfel

Terrine vom Schwarzfederhuhn mit Waldorfsalat

Marktfrische Salate Dressing

Paella-Salat mit Pulpo, Garnelen, Muscheln und Kaninchen

Glasnudelsalat mit gebackenen Hähnchenstreifen

Brot- und Brötchenauswahl, Butter und Olivenöl

### Warme Gerichte

Seeteufel und Riesengarnelen "Shanghai"  
mit Gelbwurz, Sternanis und Curry gegrillt  
auf chinesischem Gemüse, Basmatireis

Medaillons vom Kalbsfilet auf Morchelrahm,  
junge Gemüse, Römische Nocken

Hirschkalbsrücken mit Trüffelscheiben in Portweinjus,  
Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle

### Dessert

Mousse von Valhrona-Orange-Schokolade mit Vanillesauce

Karamel-Köpfler

Hausgemachte Eistorte „Création du chef“

Exotischer Obstsalat mit Litschi

Holsteiner Rohmilchkäse mit Pumpernickel und Baguette

von 20 bis 40 Personen pro Person 55,00 €  
ab 41 Personen pro Person 49,00 €

## **Unsere Pauschale**

### **Aperitif:**

*Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Sekt unserer Hausmarke, Orangensaft, Mineralwasser und Knabbergebäck*

### **Weine:**

*Weißwein trocken, Rotwein trocken, Roséwein halbtrocken*

### **Alkoholfreie Getränke:**

*Waldecker Gourmet Mineralwasser, Sinalco Cola, Orange, Zitrone, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelsaftschorle*

### **Biere:**

*Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters alkoholfrei*

### **Heißgetränke:**

*Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso*

### **Mitternachts - Kaffeebuffet:**

*Zu später Stunde stellen wir ein Kaffee - Teebuffet bereit.*

## **Das Buffet**

### Kalte Spezialitäten

*Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*

*Graved Lachs mit Dill - Senf – Honigcrème*

*Vitello tonnato*

*Gegrillte Paprika, Aubergine – Piccata, Austernpilze in Balsamico*

*Tomate mit Mozzarella*

*Mediterraner Pastasalat mit Hähnchen*

*Bauernsalat*

*Tomaten-, Gurken- und Blattsalate mit Balsamico und French Dressing*

*Brot- und Brötchenauswahl, Baguette, Butter*

### Warme Gerichte

*Schweinefiletmedaillon auf mediterranem Pfannengemüse,  
Barolojus, Kartoffelgratin*

*Schollenfilets mit Lachsfüllung auf Dillrahmgurken, Petersilienkartoffeln*

*Vegetarische Panzerotti mit Ricotta - Spinatfüllung auf Zucchini - Tomatenragoût  
geriebener Parmesan*

### Dessert

*Frischer Obstsalat*

*Weißer und brauner Mousse au chocolat*

*Vanilleeis mit heißen Früchten*

*Internationale Käseauswahl*



## **Unsere Pauschale**

### **Bestuhlung:**

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen pro Tisch, Vergrößerungstische stehen nur in begrenzter Zahl zur Verfügung) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl.

### **Tischdekoration:**

Die festliche Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wir passende Kerzen und Kaffeeservietten zur Verfügung. Tischwäsche bieten wir in weiß an.

### **Menükarten und Tischkärtchen:**

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.  
Die individuelle Gestaltung der passenden Tischkärtchen obliegt Ihnen.

### **Weitere Serviceleistungen**

Die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenketischen sowie die Nutzung der Räumlichkeiten am Veranstaltungstag bieten wir kostenfrei.  
Zusätzliche Dienstleistungen berechnen wir nach Zeitaufwand mit 45,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde. Eine zusätzliche Berechnung anfallender Entsorgungskosten und Sonderreinigungen behalten wir uns vor.

### **Allgemeines:**

Diese Pauschale können wir Ihnen ab 30 zu berechnenden Personen anbieten, sie ist zeitlich auf 8 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltene Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und enden um 03.00 Uhr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen.  
Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Kinder bis einschließlich 6 Jahren feiern mit Ihnen kostenfrei.  
Für Kinder und Jugendliche von 7 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Brautpaare begrüßen wir traditionell mit Sägebock, Brot und Salz.

Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

**Preis pro Person 65,00 €**

## **Unsere Pauschale mit Longdrinks und Spirituosen**

### **Spirituosenauswahl:**

Grappa, Wodka, Weizenkorn, Malteser Aquavit, Tequila, Sambuca, Obstler, Ouzo, Himbeergeist, Williamsbirne, Ramazotti, Jägermeister, Irish Cream, Amaretto, Likör 43, Bacardi, Havanna Club 3 Jahre, Johnny Walker red label, Jim Beam

Bitte wählen Sie aus den oben genannten Spirituosen 6 Sorten aus, die Sie innerhalb der Pauschale anbieten möchten

### **Long Drinks:**

aus allen von Ihnen gewählten Spirituosen

**Preis pro Person 85,00 €**

## **Bankett – Weine**

### **Weißwein**

**Weißer Burgunder, QbA, trocken** 23,50 €  
fein aromatisch, vollmundig, fruchtig  
P.J. Valckenberg, Rheinhessen

**Riesling Kabinett, trocken** 19,50 €  
feiner Riesling mit typischen Apfelnoten und milder Säure  
Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

**Pinot Grigio** 21,00 €  
Schmackhafte säurearme Weißweintraupe, unkompliziert  
Tinazzi Eugenio & Figli s.r.l., Verona, Italien

**Spätburgunder Rosé, halbtrocken** 22,50 €  
fruchtig, harmonisch erfrischend  
P.J. Valckenberg, Rheinhessen

### **Rotwein**

**Dornfelder, halbtrocken** 21,00 €  
milder Rotwein mit intensiven Beerenaromen  
Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

**Spätburgunder, QbA, trocken** 19,50 €  
samtig, aromatische Beerenfrucht  
P.J. Valckenberg, Pfalz

**Merlot** 21,00 €  
mittlerer Rubinton; typisch, klar strukturiert, weiche Frucht  
Tinazzi Eugenio & Figli s.r.l., Verona, Italien

**Tempranillo** 19,50 €  
warme Beereentöne und kräftiges Kirscharoma, voll und lang anhaltend  
Emilio Valdon, La Mancha, Spanien

### **Sekt, Prosecco und Champagner**

**Schloss Koblenz, Jahrgangssekt, trocken** 22,50 €  
säurearm und unkompliziert

**Weingut Sander, Rheinhessen** 38,50 €  
Riesling Sekt trocken  
vollmundig, jugendlich

**Casa Vinicola, Dolce** 21,50 €  
Prosecco Zuccotti  
Vino frizzante del Veneto, charaktervoll

**Veuve Pelletier & Fils** 65,00 €  
Champagner brut  
ein zugänglicher und saftiger Champagner

<b>Aperitif</b>			
	Sherry dry, medium, cream	5 cl	6,50 €
	Portwein	5 cl	6,50 €
	Martini dry, bianco, rosso	5 cl	4,50 €
	Campari Orange	4 cl	6,00 €
<b>Biere vom Fass</b>			
	Wolters Premium Pils	0,3 l	2,80 €
	Alster	0,3 l	2,80 €
<b>Flaschenbiere</b>			
	Wolters alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
	Paulaner Weizenbiere	0,5 l	4,80 €
<b>Alkoholfreie Getränke</b>			
	Waldecker Gourmet, Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
	Waldecker Gourmet, Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
	Sinalco Cola, Cola light, Orange, Zitrone	0,2 l	2,30 €
	Orangensaft	0,2 l	2,50 €
	Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
	Bananensaft	0,2 l	2,50 €
	Kirschsafte	0,2 l	2,50 €
	Tomatensaft	0,2 l	2,50 €
<b>Spirituosen</b>			
	Weizenkorn	2 cl	2,50 €
	Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80 €
	Linie Aquavit	2 cl	2,80 €
	Wodka	2 cl	2,50 €
	Tequila	2 cl	2,50 €
	Sambuca	2 cl	2,50 €
	Obstler	2 cl	2,50 €
	Himbeergeist	2 cl	2,50 €
	Williamsbirne	2 cl	2,50 €
	Fernet Branca, menta	2 cl	2,50 €
	Jägermeister	2 cl	2,50 €
	Irish Cream	2 cl	2,50 €
	Amaretto	2 cl	2,50 €
	Batida de coco	2 cl	2,50 €
	Likör 43	2 cl	2,50 €
<b>Warme Getränke</b>			
	Tasse Kaffee		2,50 €
	Kännchen Kaffee		4,80 €
	Thermokanne Kaffee (auch entcoffeiniert)		15,00 €
	Espresso		2,50 €
	Cappuccino		2,80 €
	Latte macchiato		2,80 €
	Heiße Schokolade		2,80 €
	Glas Tee		2,50 €
	Kännchen Tee		4,80 €

## Catering

Mit unserem Catering - Team richten wir sämtliche Feierlichkeiten auch an einem Ort Ihrer Wahl aus. Ob eine Familienfeier in privater Atmosphäre bei Ihnen zu Hause oder eine erfolgreiche Präsentation in Ihren Geschäftsräumen, wir unterstützen Sie mit allem was benötigt wird. Wir organisieren jede Veranstaltung ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Sie haben die Wahl den kompletten Service zu nutzen oder einfach nur die Speisen liefern zu lassen.

### Equipment - Verleih

#### Geschirr

Teller flach, 28 cm	1,00 €
Teller flach, 20 cm	0,80 €
Suppentasse	1,00 €
Untertasse	0,80 €
Glasschälchen	0,80 €
Kaffeetasse	0,80 €
Untertasse	0,80 €

#### Besteck

Menümesser	0,80 €
Menügabel	0,80 €
Menüöffel	0,80 €
Kaffeelöffel	0,50 €
Kuchengabel	0,50 €

#### Gläser

Weinglas	1,00 €
Sektglas	1,00 €
Wasserglas	1,00 €
Bierglas	1,00 €

#### Tischwäsche

Tischtuch weiß, 130 x 190 cm	3,00 €
Stoffserviette weiß	1,00 €

#### Tische und Stühle

Stehtisch mit Husse	25,00 €
Stuhlhusse	9,50 €
Banketttisch mit Tischdecke	25,00 €

Lieferpauschale	15,00 – 50,00 €
Abholpauschale	15,00 – 50,00 €

In den oben genannten Preisen sind die Reinigung sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Fehlendes oder beschädigtes Equipment berechnen wir zum Neuanschaffungspreis.