

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 unser Pauschalangebot sowie unsere Menü- und Buffetvorschläge. Diese sind unterteilt in Canapées, Appetithäppchen, Fingerfood, Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Sorbets, Fischgerichte, Hauptgerichte und Desserts sowie Buffets.

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Alle Gerichte sind untereinander zu variieren. 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.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die in diesen Vorschlägen aufgeführten Speisen, nur bei einer einheitlichen Speisenfolge und erst ab 10 Personen anbieten können.

Für kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gern individuelle Vorschläge.

Möchten Sie Ihren Gästen (bis 20 Personen) die Auswahl selbst überlassen, finden Sie in unseren " a la carte " Karten aktuelle und saisonale Gerichte.

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 - Lebenstedt

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**

### Kuchen und Torten

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

### Kuchengedeck

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

Preis pro Gedeck 2,00 €

In dem Gedeckpreis 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 inkl. Mehrwertsteuer 1,50 €

### Tischkärtchen

Passend zu unseren Menükarten bieten wir auch Namenskärtchen an, die Sie individuell beschriften können.

Preis pro Karte inkl. Mehrwertsteuer 0,30 €

### Tischdekoration

Gern bestellen wir für Sie Blumengestecke nach Ihren Wünschen. Weitere Dekoration stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

### Klavier

Unser hauseigenes Klavier stellen wir Ihnen gern zur Verfügung

Bereitstellungsgebühr inkl. Mehrwertsteuer 25,00 €

### Korkgeld

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

pro Flasche Wein 15,00 €

pro Liter Spirituosen 50,00 €

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.

## 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 €

Lieferpauschale	10,00 €
Abholpauschale	10,00 €

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

Fehlendes oder beschädigtes Equipment berechnen wir zum Neuanschaffungspreis.

## Canapées

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	2,00 €
Graved Lachs mit Dill	2,00 €
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,00 €
Roastbeef	2,00 €
Barberieflugentenbrust rosa gebraten und geräuchert	2,00 €
Parmaschinken	2,00 €
Serranoschinken	2,00 €
Scheiben vom Schweinefilet	2,00 €
Crème von Gervais, pikant angemacht	2,00 €
Französischer Camembert	2,00 €
Edelpilzkäse mit Trauben	2,00 €
Pikantes Konfekt	1,60 €

Wir empfehlen für einen Stehempfang 5 Canapées pro Person.

## Warme Appetithäppchen

Garnele Butterfly	1,60 €
Backpflaume im Speckmantel	1,30 €
Aprikose im Speckmantel	1,30 €
"Pikante Minis" Blätterteiggebäck gefüllt mit * :	
* Spinat und Käse	1,50 €
* Champignons	1,50 €
* Bolognese	1,50 €
* Schinken und Käse	1,50 €
Dim Sum	1,50 €
Gefüllte Miniquiche	1,50 €

### **Fingerfood im Glas**

Wachtelbrüstchen mit Sauce Cumberland	2,50 €
Peperdew gefüllt mit Thunfisch oder Käsecrème	2,50 €
Ratatouille von der Perlhuhnbrust	2,50 €
Roastbeefröllchen	2,50 €
Albondigas (eingelegte spanische Fleischbällchen)	2,50 €
Serranoschinken mit Melone	2,50 €
Riesengarnelen mit Sprossensalat	2,50 €
Lachsroschen, geräuchert oder gebeizt	2,50 €
Matjestartar auf Pumpernickel	2,50 €
Lachstartar auf Vollkornbrot	2,50 €

### **Fingerfood - Variationen (bestehend jeweils aus 7 Köstlichkeiten)**

Auswahl von warmen und kalten spanischen Tapas	11,00 €
Auswahl von italienischer Antipasti	9,50 €
Asiatische Fingerfoodauswahl	18,50 €
Gemischtes kalt - warmes Fingerfoodbuffet	16,50 €

## Kalte Vorspeisen

"Caprese" Aromatische Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum, Baguette	6,50 €
Geräucherte Barberie - Entenbrust an Salat von roten Linsen in Balsamessig, Baguette	8,00 €
Terrine vom Perlhuhn mit Feigen an Holundersauce, Rapunzelsalat, Baguette	9,50 €
Gebratene Wachtelbrüstchen an Feldsalat mit Himbeervinaigrette, geröstete Kräuterseitlinge, Baguette	11,00 €
Auswahl italienischer Antipasti, Baguette	9,50 €
Auswahl spanischer Tapas, Baguette	9,50 €
***	
Matjesröllchen mit rotem Zwiebelconfit auf Pumpernickel	7,00 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill - Senfcrème an Kartoffelrösti	7,50 €
Carpaccio vom Lachs und Seeteufel, Baguette und Landbutter	9,00 €
Kleiner Hummercocktail, Baguette und Butter	11,00 €
Knackige Salate der Saison mit gegrillten Riesengarnelen	11,00 €
Foie gras an frischen Feigen, rotes Zwiebelconfit, Baguette	25,00 €

### **Klare Suppen**

Italienische Minestrone mit Käsecroûtons	4,00 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich	4,50 €
Essenz von Edelfischen mit Noilly Prat	6,00 €
Geflügelkraftbrühe mit Zitronengras und Curry	4,50 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	6,00 €
Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen	5,00 €
Tomatenkraftbrühe mit Steinpilzravioli	5,00 €
Original Bouillabaise	6,00 €

### **Gebundene Suppen**

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	4,00 €
Rahmsuppe von Pfifferlingen	4,50 €
Rahmsuppe "Florentiner Art" mit Flußkrebsschwänzen	4,00 €
Steinpilzrahmsuppe	5,00 €
Hummerschaumsüppchen mit Cognac und Sahne	5,00 €
Geflügel - Currycremesuppe	5,00 €
Süß - Saures Linsensüppchen mit gebratener Entenstopfleber	7,50 €
Karotten - Ingwersüppchen mit gegrillter Garnele	6,50 €

## Warme Vorspeisen

Souffliertes Lachsmedaillon auf Safranrahm, wilder Reis	8,50 €
Rosa gebratene Barberie - Entenbrust an Belugalinsen in Balsamico	9,00 €
Hausgemachter Lachsstrudel auf Pimentorahm	8,50 €
Gegrillte Riesengarnelen an Ratatouille	9,00 €
Medaillons vom Steinbeißerfilet mit Zwiebel - Pommery - Senf - Kruste auf Kürbiskern - Karottenrösti	11,00 €
Kleines Hummerragoût an hausgemachten Nudeln	12,50 €

## Hausgemachte Sorbets

Ananassorbet	3,00 €
Mangosorbet	3,50 €
Campari - Orangen - Sorbet	3,50 €
Himbeersorbet	3,00 €
Limonen - Vodka - Sorbet	3,00 €

## Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Rucola - Tomatengemüse, gelbe Paprikasauce, Basmatireis	14,00 €
Steaks vom schottischen Lachs mit Shrimpragoût überbacken, Wild- und Basmatireis, knackige Salate	15,00 €
Gegrilltes Filet vom St. Pierre, tourniertes Gemüse, kleine geröstete Kartoffeln	18,50 €
Gefüllte Röllchen von der Atlantikzunge auf Rieslingrahm, Kaiserschoten, Petersilienkartoffeln	17,50 €
Medaillons vom Seeteufel an mediterranem Gemüse, Pimentorahmsauce, Kartoffelgratin	19,50 €

## Hauptgerichte

Gegrillte Putenbrust mit Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten	13,50 €
Gebackene Hähnchenbrust "Niedersächsisch" mit Meerrettich und Wirsing überbacken auf Petersilienrahmsauce, Salzkartoffeln	13,00 €
Rinderschmorbraten und Jungschweinsbraten mit frischen Champignons, Rotweinsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten	14,50 €
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce, Bohnenbündchen, Grilltomate, Bäckerinkartoffeln	15,00 €
Gegrillte Perlhuhnbrust auf Schalotten - Paprika - Tomatengemüse, Honig - Thymian - Jus, Kartoffelgratin	15,50 €
Sûprême von der Bressepoularde auf Rahmpfifferlingen, geschmorter Wirsing, kleine geröstete Kartoffeln	15,00 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Apfel - Calvadosrahmsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin	15,00 €
Geschmorte Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce, Broccoliröschen, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße	16,50 €
Geschmorte Wildschweinkeule mit Pfifferlingrahmsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelrösti	16,50 €

## Hauptgerichte

Schweinefilet in Blätterteig gebacken, Sauce Bèarnaise, Gemüseauswahl, Risolée kartoffeln	16,50 €
Roastbeef rosa gebraten mit frischen Champignons, Dijon - Senfsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin	18,50 €
Rosa gebratene Barberie - Entenbrust mit glacierten Feigen, Orangensauce, feine Gemüseauswahl, Kartoffelgratin	19,00 €
Rosa gebratener Lammrücken unter einer mediterranen Kräuterkruste, Ratatouille, Kartoffelgratin	18,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet, gegrilltes Schweinefilet am Stück, Pfifferlinge aus der Pfanne, Burgundersauce, Sauce Bèarnaise, Gemüseauswahl, Risolée kartoffeln	21,00 €
Medaillons vom Hirschrücken an geschmortem Wirsing, Pfifferlinge, Maronen - Rotweinjus, Kartoffelkrapfen	18,50 €
Rosa gebratenes Filet vom Hasenrücken mit Preiselbeersauce, Pfifferlinge, Broccoli- und Romanescoröschen, Kartoffelkrapfen	18,50 €
„Involtini a la pomodoro“ Röllchen vom Kalbsrücken mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt auf Tomatensugo, Blattspinat, Steinpilzrisotto	19,50 €
Kalbsrückensteak "Orloff" mit einer Zwiebelkruste gratiniert, Morchelrahmsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin	21,00 €

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00 €
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen, Himbeeren oder Waldfrüchten	4,50 €
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Sahne	5,00 €
Weißes und braunes Mousse au chocolat an frischen Früchten	6,00 €
Auswahl hausgemachter Parfaits an Fruchtspiegel, frische Früchte	7,00 €
Crème Caramel	4,00 €
Panna cotta mit frischen Früchten	5,00 €
Frische Früchte der Saison mit Mascarponecrème und Walnußeis	5,00 €
Holunderblütenterrine mit Cassissorbet	6,50 €
Tiramisutörtchen mit Früchten und Amarettoschaum	7,00 €
Dessertteller "Hotel am See"	8,00 €

## **Rustikales Buffet**

### Kalte Spezialitäten

Eingelegte Sherry - Heringsfilets

\*

Schinkenröllchen mit Waldorfsalat gefüllt

\*

Hackfleischbällchen mit Mixed Pickles

\*

Kasselerrücken mit Backpflaumen gefüllt

\*

Kartoffelsalat nach Art des Hauses

\*

Weiß - und Rotkrautsalat

\*

Mixed Salat

\*

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

### Warme Gerichte

Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art"

\*

Gegrillte Hähnchenbrust  
mit Kochschinken, Zwiebeln und Käse überbacken

\*

Nudelgratin al forno

\*

Gemüseauswahl, Butterspätzle, Kartoffelgratin

### Dessert

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce

\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

\*

Rustikales Käsebrett

von 20 bis 30 Personen pro Person	19,50 €
ab 31 Personen pro Person	17,50 €

## Niedersachsen - Buffet

### Kalte Spezialitäten

- Harzer Wurst- und Schinkenplatte  
\*  
Eingelegte Bratheringe aus Ostfriesland mit Zwiebelringen  
\*  
Braunschweiger Sauerfleisch mit Remouladensauce  
\*  
Steinhuder Räucheraal mit Sahnemeerrettich  
\*  
Nordseekrabben mit Cocktailcrème  
\*  
Friesische Markrelenfilets, geräuchert  
\*  
Matjesfilets "Hausfrauen- und Hafenmeister Art"  
\*  
Oldenburger Kasselerrücken gefüllt mit Backpflaumen,  
Zwiebelmarmelade  
\*  
Harzer Käse mit Musik, Heidekäse  
\*  
Brot- und Brötchenauswahl, Heidebutter

### Warme Gerichte

- Niedersächsische Hochzeitssuppe  
\*  
Hähnchenbrust mit Wirsing und Meerrettich gebacken  
\*  
Geschmorte Keule vom Heidelamm auf Rosmarinjus  
\*  
Harzer Bachforellenfilet auf Dillgurken in Rahm  
\*  
Gerollter Spanferkelrücken auf Sauerkraut, Mostrich  
\*  
Feines Gemüse, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten

### Dessert

- Welfenspeise  
\*  
Rote Grütze  
\*  
Warmer Butterkuchen mit Schlagsahne  
\*  
Vanillesauce

von 20 bis 30 Personen pro Person 27,00 €  
ab 31 Personen pro Person 25,00 €

## **Gala - Buffet**

### Kalte Spezialitäten

Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

\*

Räucher- und Gravedlachs  
mit Sahnemeerrettich und Dill - Senf - Honigcrème

\*

Matjesfilets mit Äpfeln und Gurken in Sahnesauce

\*

Roastbeef rosa gebraten, Remouladensauce

\*

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

\*

Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Sauce Cumberland

\*

Bauernsalat mit Fetakäse  
Salat von grünem Spargel mit Shrimps  
Geflügelsalat  
Mixed Salat  
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

### Warme Gerichte

Jungschweinsschnitzel  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

\*

Lachsmedaillons unter der Kräuterkruste  
auf Weißweinsauce

\*

Gegrillte Hähnchenbrust auf Tomaten - Rucola - Ragoût  
mit Parmesan gratiniert, Jus

\*

Hausgemachte Lasagne al forno

\*

Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Paprikareis, Bratkartoffeln

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

\*

Frischer Obstsalat

\*

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce

\*

Internationale Käseauswahl

von 20 bis 30 Personen pro Person  
ab 31 Personen pro Person

26,50 €  
24,50 €

## Premium Buffet

### Kalte Spezialitäten

Hausgebeizter schottischer Lachs,  
Honig - Senf - Dillcrème

\*

Stremellachspralinen mit Meerrettichsahne

\*

Cocktail von Flußkrebsschwänzen mit grünem Spargel  
und Zitronen - Melisse - Crème

\*

Geräucherte Barberieentenbrust  
an Apfel - Lauchsalat, Orangen - Pfeffersauce

\*

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüner Sauce

\*

Zarter Hirschschinken mit Preiselbeeren

\*

Waldorfsalat

Antipastisalat mit Meeresfrüchten

Geflügelsalat

Mixed Salat

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

### Warme Gerichte

Soufflierte Lachsschnitte  
auf Rieslingrahm

\*

Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Rucola  
auf Pestojus

\*

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Rahmpfifferlingen

\*

Roastbeef rosa gebraten  
mit frischen Champignons, Pfefferrahmsauce, Sauce Bènaise

\*

Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Duftreis, Risolée kartoffeln

### Dessert

Mousse au chocolat

\*

Terrine von Orangenfilet und Campari

\*

Gourmeteisauswahl mit heißen Früchten

\*

Internationale Käseauswahl

von 20 bis 30 Personen pro Person  
ab 31 Personen pro Person

35,00 €

33,00 €

## **Mediterranes Buffet**

### Kalte Spezialitäten

Chorizo in Knoblauch und Weißwein mariniert

\*

Variation von Antipasti

\*

Vitello tonnato

\*

Spanischer Serranoschinken mit Melonenbällchen

\*

"Caprese"

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

\*

Gambas in Aioli

\*

Bunter Salat von Cherrytomaten in Basilikumvinaigrette

Florenzer Broccolisalat

Italienischer Pastasalat

Meeresfrüchtesalat in Balsamicomarinade

Mixed Salat

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

### Warme Gerichte

Calzonetti mit Ricotta-Spinatfüllung

auf Rucola - Tomatenragoût

\*

Lammfilet auf gegrilltem Paprika - Zucchini - Bohnengemüse

mit Pinienkernen, Thymianjus

\*

"Involtini pomodore"

Kalbsröllchen mit Mozzarella und Parmaschinken auf Ratatouille

\*

Seeteufelmedaillons mit Garnelen auf Krustentiersauce

\*

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Nudeln, Risotto

### Dessert

Tiramisu

\*

Amarettocrème

\*

Panna cotta mit Früchten

\*

Italienische Käseauswahl

von 20 bis 30 Personen pro Person

42,00 €

ab 31 Personen pro Person

39,50 €

## Spezialitätenbuffet

### Kalte Spezialitäten

Sushi - Auswahl mit Ingwer, Wasabi und Sojasauce

\*

Frische kanadische Babyhummer  
an Salat von grünem Spargel, Cocktailcrème

\*

Ganzer, pochierter Lachs  
"Bellevue"

\*

Mousse de Fois gras avec Truffé  
Gänsestopflebermus mit Trüffel, rote Zwiebelkonfit, Feigencrème

\*

Centro Iberico Jamon Pata Negra  
Feinster spanischer Schinken mit Melonenkugeln

\*

"Vitello tonnato"  
Gedünstetes Kalbsfilet mit Thunfischcrème

\*

New Yorker Salat  
Finnischer Apfel - Gurkensalat mit Shrimps  
Indischer Reissalat  
Ostasiensalat  
Brot- und Brötchenauswahl, Butter

### Warme Gerichte

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

\*

Medaillons vom Kalbsfilet "Orloff"  
mit einer Kruste aus Zwiebeln und Dijonsenf  
auf Morchelrahm, Kartoffelgratin

\*

Argentinisches Rinderfilet rosa am Stück gebraten,  
Sauce Béarnaise, Pfefferrahm, feines Gemüse, Risoléekartoffeln

\*

Rosa gebratener Hirschrücken  
auf Preiselbeersauce, Apfelrotkraut, kleine Kartoffelklöße

### Dessert

Auswahl erlesener Desserts

von 20 bis 30 Personen pro Person	49,00 €
ab 31 Personen pro Person	46,00 €

## **Unser Lunchbuffet**

### **"Original"**

#### Kalte Spezialitäten

"Braunschweiger Schlachteplatte"  
Frischwurstauswahl vom Holzbrett

\*

Roher Schinken mit Melone

\*

Variation von Rauch- und Graved Lachs

\*

Tomate - Mozzarella  
mit frischem Basilikum

\*

Salatvariationen  
mit verschiedenen Dressings

\*

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

#### Warme Gerichte

Putengeschnetzeltes mit Früchten in Currysauce

\*

Filet vom Norweger Lachs mit Champagnerkraut überbacken

\*

Schweinerückensteaks mit Speck und Zwiebelstreifen,  
im Ofen gratiniert

\*

Jahreszeitliche Gemüseauswahl, Kräuterreis, Bratkartoffeln

#### Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce

\*

Obstsalat

\*

Warmer Butterkuchen mit Schlagsahne

\*

Internationale Käseauswahl

ab 20 Personen pro Person 19,50 €

## **Unser Lunchbuffet**

### **"Mediterran"**

#### Kalte Spezialitäten

Scheiben vom Schweinefilet auf Tomatenragoût mit Rucola

\*

Serranoschinken mit Honigmelone

\*

Fetakäse mit Honig und Thymian mariniert

\*

Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum

\*

Auswahl von Antipasti

\*

Salatvariation mit verschiedenen Dressings

\*

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

#### Warme Gerichte

"Saltimbocca" von der Hähnchenbrust  
auf Basilikumtomaten

\*

Filet vom St. Pierre auf rotem Paprikaschaum

\*

Tagliatelle mit Meeresfrüchten in Kräuterrahm

\*

Rosmarinkartoffeln, Duftreis, Ratatouille

#### Dessert

Mascarponecrème mit Amarettini

\*

Panna cotta mit Fruchtmark

\*

Frische Früchte mit Maraschino

ab 20 Personen pro Person

26,50 €

## **Unser Lunchbuffet**

### **"Rustikal"**

#### Kalte Spezialitäten

Frischwurstauswahl vom Holzbrett

\*

Schinkenauswahl

\*

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade

\*

Nudelsalat

\*

Geflügelsalat

\*

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

\*

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

#### Warme Gerichte

Schweinerückenbraten mit Senfkruste, Rahmsauce

\*

Geschnetzelte Truthahnbrust in Champignonrahm

\*

Gebackenes Seelachsfilet  
mit Frankfurter Grüner Sauce

\*

Gemüseauswahl

\*

Kartoffelrösti, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten

#### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

\*

Schokoladenpudding

\*

Kuchenvariation

\*

Internationale Käseauswahl

ab 20 Personen pro Person

18,50 €

## Auszug aus unserer Weinkarte

weitere erlesene Weine finden Sie in unserer umfangreichen Weinkarte

### Weingut Sander, Rheinhessen

2008 er	Trio QbA trocken Cuvée aus Weißburgunder, Kerner und Müller - Thurgau milde Säure, dezentes Bukett, nachhaltige Struktur	19,50 €
2007 er	Riesling Kabinett halbtrocken fruchtige Rieslingart mit dem typischen Apfelaroma	19,90 €
2008 er	Mettenheimer Rotwein milde Art, fruchtig, süffig	22,00 €
2007 er	Dornfelder Rotwein trocken Kräftig, fruchtbetont	25,50 €

### Schloss Crailsheim, Franken

2007 er	Rödelseer Schloßberg Silvaner Kabinett, trocken ausgewogen und reich an Mineralstoffen, dezente Säure	19,80 €
---------	---	---------

### Italien

2007 er	Pinot Grigio Weißwein, trocken, Tinazzia Eugenio & Figli s.r.l. schmackhaft und unkompliziert	19,50 €
2007 er	Merlot Rotwein, trocken, Tinazzia Eugenio & Figli s.r.l. typischer Merlot, weiche Frucht	19,50 €

### Spanien

2006 er	Rojo Aus 100 % Tempranillo Trauben Granrojo mit einem weichen fruchtigen Geschmack	18,50 €
---------	--	---------

### Chile

2008 er	Cabernet Sauvignon rosé lieblich fruchtig	17,50 €
---------	--	---------

## Sekt, Prosecco, Champagner

Schloß Koblenz Jahrgangssekt trocken (0,75l)	18,50 €
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken (0,75l) Fürst von Metternich Sektkellerei, Johannisberg	28,50 €
Prosecco Zucotti Vino frizzante del Veneto, charaktervoll (0,75l)	22,50 €
Piper Heidsieck Champagner brut (0,75l)	75,00 €
Billecart - Salmon, Réserve Champagner brut (0,75l)	89,50 €
Apfelsecco <u>alkoholfrei</u> Die Äpfel aus der Champagne wurden nach Secco-Art mit natürlicher Kohlensäure fein verperlt.	25,80 €
Traubensecco <u>alkoholfrei</u> 100% reiner, kalt gepresster Traubensaft der Reben Riesling, Weißburgunder und Bacchus sorgen für den feinen Geschmack.	29,50 €

## Aperitif

Sherry		
Fino, dry	5 cl	4,20 €
Amontillado, medium	5 cl	4,20 €
Oloroso, cream	5 cl	4,20 €
Portwein	5 cl	4,20 €
Martini dry	5 cl	4,20 €
Martini bianco	5 cl	4,20 €
Martini rosso	5 cl	4,20 €
Campari	4 cl	4,20 €
Campari Orange	4 cl	5,80 €

## Biere vom Faß

Hasseröder Premium Pils	0,3 l	2,30 €
Alster	0,3 l	2,30 €

## Flaschenbiere

Diebel's Alt	0,33 l	2,80 €
Becks alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Franziskaner Weizenbiere	0,5 l	3,80 €

## Alkoholfreie Getränke

Waldecker Gourmet, Mineralwasser	0,25 l	2,10 €
Waldecker Gourmet, Mineralwasser	0,75 l	4,70 €
Sinalco Cola, Cola light, Orange, Zitrone	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
Bananensaft	0,2 l	2,40 €
Kirschsaf	0,2 l	2,40 €
Tomatensaft	0,2 l	2,40 €

## Spirituosen

Astenbecker	2 cl	2,30 €
Bommerlunder	2 cl	2,30 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,30 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Wodka	2 cl	2,30 €
Tequila	2 cl	2,30 €
Sambuca	2 cl	2,30 €
Obstler	2 cl	2,30 €
Himbeergeist	2 cl	2,30 €
Williamsbirne	2 cl	2,50 €
Fernet Branca, menta	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €
Weinbrand	2 cl	2,30 €
Irish Cream	2 cl	2,30 €
Amaretto	2 cl	2,30 €
Batida de coco	2 cl	2,30 €
Likör 43	2 cl	2,30 €

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,10 €
Kännchen Kaffee	3,60 €
Thermokanne Kaffee (auch entcoffeiniert)	12,90 €
Espresso	2,10 €
Cappuccino	2,40 €
Latte macchiato	2,40 €
Heiße Schokolade	2,40 €
Glas Tee	2,10 €
Kännchen Tee	3,60 €