

Menüvorschlag 1

Rinderkraftbrühe
mit Gemüseeinlage

Burgunder-Krustenbraten
mit Rotweinsauce, Spinattorte
und Kartoffelgratin

Rote Grütze
mit flüssiger Sahne

€ 19,50

Menüvorschlag 2

Calenberger Hochzeitssuppe

(in der Terrine serviert- Euro 1,50 Aufschlag p.P)

Schweinefilet am Stück gebraten &

Putenbrustbraten

mit frischen Champignons in Rahm

Rahmsauce, Gemüseplatte mit Blumenkohl,

Brokkoli, Vichy-Karotten & Bohnenbündchen,

Kroketten & Butterkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

€ 26,50

Menüvorschlag 3

Kraftbrühe „Celestine“

mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten

& Schweinefilet am Stück gebraten

mit Sauce Bearnaise, Pfefferrahmsauce,

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Vichy-Karotten

& Bohnenbündchen, Mandelbällchen & Butterkartoffeln

Frischer Obstteller mit Fruchtmark & Walnusseis

€ 36,50

Menüvorschlag 4

Mediterraner Vorspeisenteller

mit Tomate-Mozzarella, Hähnchenbrustfiletstreifen,
schwarze Oliven, frische Blattsalate & Kräuter-Vinaigrette

Medaillons vom Hirschrücken &

Kalbsrücken, rosa gebraten mit Steinpilz-Rahmsauce,
Preiselbeersauce, Gemüseplatte mit Brokkoli, Vichy-Karotten
& Rosenkohlröschen (saisonal), Kartoffeltaler & Butterkartoffeln

Hausgemachte Mascarponecreme mit Waldfrüchten

€ 41,50

Menüvorschlag 5

Passierte Kartoffelsuppe

mit Lachsstreifen

Gefüllte Maishähnchenbrust mit roter Estragonsauce

& Schweinefilet am Stück gebraten mit

frischen Champignons in Rahm,

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Vichy-Karotten

& Bohnenbündchen, Röstitaler & Butterkartoffeln

„Birne Helene“ mit Schokoladensauce & Gebäck

€ 29,50

Menüvorschlag 6

„Steinhuder Räucherfischsteller“

mit Stremellachs, Forellenfilet & Aal, Sahnemeerrettich,

Salatbouquet, Baguette & Butter

Klare Oxtail mit frischen Champignons & Käsestange

Scheiben von der Hirschkalbskeule

mit Wacholderrahm, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl,

Rosenkohlröschen (saisonal bedingt) , Kartoffelklöße & Salzkartoffeln

Hausgemachtes Mousse au chocolat

€ 41,00

Menüvorschlag 7

Hausgemachte Spinatcremesuppe

mit Croutons

Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten &

Putenbrustbraten mit Sauce Choron, Rahmsauce,

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Vichy-Karotten

& Bohnenbündchen, Kartoffelgratin & Kroketten

Frische Früchte der Saison

mit Vanilleparfait & Gebäck

€ 34,50

Menüvorschlag 8

Hausgemachte Kräutercremesuppe

Spanferkelbraten

mit Rahmsauce, Weinsauerkraut

und Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat

mit Vanilleeis & Gebäck

€24,50

Menüvorschlag 9

Gebratene Hähnchenbruststreifen
an Blattsalaten mit Kräuter-Vinaigrette

Baguette & Butter

Kalbsrücken, rosa gebraten
mit milder Gorgonzola-Sahnesauce,
Tomaten-Zucchini-Gemüse, Tagliatelle
& Mandelbällchen

Apfelbeignets auf Vanillesauc mit Fruchtgarnitur

€ 33,00

Menüvorschlag 10

Ragout fin

im Blätterteig serviert

Knusprig gebratene Gänsebrust

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl, Butterkartoffeln

und Kartoffelklößen

Zweierlei Mousse au chocolat

mit Fruchtgarnitur

€ 28,50

Informationen zu Ihrer Feier:

Gern können Sie eigenen Kuchen zu Ihrer Feier mitbringen.

Dafür berechnen wir einen Gedeckpreis (außer Kinder) von € 6,50 p.P.

Dieser beinhaltet die Aufbereitung Ihres Kuchens sowie Kaffee/Tee satt.

Bei Feiern unter 20 Personen, berechnen wir Euro 20,00 pro St./Personal,
(für die Stunden außerhalb der Öffnungszeiten 11.30-14.30h & 17.30-20.30h)

Canapés sowie Fingerfood zum Aperitif auf Anfrage.

Gern bieten wir Ihnen auch Buffets ab 25 Personen an.

Vorschläge und Anregungen auf Anfrage.

Unsere Menüs ab einer Personenzahl von 10 Personen.

Die Berechnung der Speisen erfolgt auf Basis der angemeldeten Personenzahl,

die uns 2 Tage vor der Veranstaltung bekannt ist.