

Menüvorschlag 1

Rinderkraftbrühe
mit Gemüseinlage

Burgunder-Krustenbraten mit Rotweinsauce,
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli & Vichy-Karotten

Kartoffelgratin & Salzkartoffeln

Rote Grütze
mit Vanillesauce

€ 24,00

Menüvorschlag 2

Calenberger Hochzeitssuppe

(in der Terrine serviert- Euro 3,50 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

€ 34,00

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

€ 49,00

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

€ 53,50

Menüvorschlag 5

Passierte Kartoffelsuppe

mit Lachsstreifen

Gefüllte Maishähnchenbrust mit roter Estragon Sauce

& Schweinefilet am Stück gebraten mit

frischen Champignons in Rahm,

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Vichy-Karotten

& Bohnenbündchen, Röstitaler & Butterkartoffeln

„Birne Helene“ mit Schokoladensauce & Gebäck

€ 39,50

Menüvorschlag 6

„Steinhuder Räucherfischsteller“

mit Räucherlachs, Forellenfilet & Aal, Sahnemeerrettich,

Salatbouquet, Baguette & Butter

Klare Oxtail mit frischen Champignons & Käsestange

Medaillons vom Hirschrücken

mit Wacholderrahm, Preiselbeerbirne,

Rosenkohlröschen, Macaire Kartoffeln & Salzkartoffeln

Hausgemachte Mousse au Chocolat

€ 57,50

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

€ 48,50

Menüvorschlag 8

Hausgemachte Kräutercremesuppe

Spanferkelbraten

mit Rahmsauce, Weinsauerkraut

und Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat

mit Vanilleeis & Gebäck

€ 29,90

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 Vanillesauce mit Fruchtgarnitur

€ 32,50

Menüvorschlag 10

Ragout fin

im Blätterteig serviert

Knusprig gebratene Gänsebrust

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl, Butterkartoffeln

und Kartoffelklößen

Zweierlei Mousse au Chocolat

mit Fruchtgarnitur

Preis auf Anfrage (saisonal unterschiedlich)

Informationen zu Ihrer Feier

Gern können Sie eigenen Kuchen zu Ihrer Feier mitbringen.

Dafür berechnen wir einen Gedeckpreis (außer Kinder) von € 9,00 p.P.

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

(dies gilt ab einer Personenzahl von 20 Personen)

Canapés sowie Fingerfood zum Aperitif auf Anfrage.

Gern bieten wir Ihnen auch Buffets ab 25 Personen an.

Vorschläge gern auf Anfrage.

Unsere Menüs ab einer Personenzahl von 10 Personen.

Die Berechnung der Speisen erfolgt auf Grundlage der angemeldeten

Personenzahl, die uns 2 Tage vor der Veranstaltung bekannt ist.