

# Speisensammlung & Service-Angebot

Version 06/08

**Sehr geehrte Damen und Herren,  
wir freuen uns auf Ihren Besuch und Festivität in unserem Haus.  
Gern bereiten wir Ihnen  
- in einem schönen Ambiente mit einer traumhaftem Aussicht -  
wunderschöne und unvergessliche Stunden!**

## **INHALT**

### **1. SUPPEN**

1.1 *Brühen / Boullions*

1.2 *Creμες*

### **2. VORSPEISEN:**

2.1 *Kalte Vorspeisen*

2.2 *Warme Vorspeisen*

2.3 *Salate*

### **3. FÜR KINDER**

### **4. HAUPTSPESIEN:**

4.1 *Vegetarisch*

4.2 *Fleisch*

4.3 *Fisch*

4.4 *Beilagen*

4.5 *süße Leidenschaften*

### **5. BUFFETS:**

5.1 *Festpreis-Arrangement 1*

5.2 *Festpreis-Arrangement 2*

5.3 *Festtagsbuffet "Classic"*

5.4 *Buffet "Bella Italia"*

5.5 *Buffet "k & k Austria" - Kaiserin Sissi und Franz-Josef bitten zu Tisch*

5.6 *Buffet "Schaumburg rustikal"*

5.7 *Buffet von "Fisch und Meer"*

5.8 *Frühstücks-Buffer*

### **6. TISCH-ARRANGEMENTS**

6.1 *"Grüße aus dem warmen Süden"*

6.2 *"Schaumburger Bauern-Hochzeit"*

6.3 *"Niedersachsen Schmaus"*

6.4 *"Hannöversch-Englische Union"*

6.5 *"Schaumburger Wild-Variationen"*

### **7. MENÜS:**

7.1 *Candlelight-Dinner*

7.2 *„Königin Friederike“-Menü*

7.3 *„Prinzessin“-Menü*

7.4 *„Schloss Bückeberg“-Menü*

7.5 *„Schaumburger“-Menü*

### **GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN**

### **FIRMEN-/TAGUNGS-ANGEBOTE**

### **RAHMENPROGRAMM & SERVICE FÜR IHRE FESTIVITÄT:**

### **AUßER HAUS-LIEFERUNG / SELBSTABHOLUNG!**

## 1. SUPPEN

### 1.1 Brühen / Boullions

Norddeutsche Krautsuppe mit Rindfleisch  
Rinderkraftbrühe mit Grießnocken  
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen und Muskat-Eierstich  
Kraftbrühe mit Spinatflädle  
Schaumburger Hochzeitssuppe  
Fischboullion mit Lachsbällchen  
Tomaten-Kräuter-Brühe mit Fisch-Stücken

### 1.2 Cremes

Schaumburger Kartoffelsuppe mit Kresse  
Kartoffel-Suppe mit Lachsstreifen  
Kartoffel-Creme mit Apfelchips  
Karotten-Curry-Creme mit gerösteten Schinkenchips  
Orangen-Karotten-Suppe mit Shrimps  
Tomatensuppe mit ital. Kräutern und Parmesankäse  
Sellerie-Creme mit würzigen Schinkenblättern  
Zucchinicreme mit Sherry-Sahne  
Blumenkohlcreme mit gerösteten Schinkenblättern  
Grünkohl-Suppe mit kleinen Würstchen  
Spinat-Curry-Süppchen  
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
Beschwipste Waldpilzcreme mit Congac  
Champignoncreme mit Coriander und Haselnüssen  
Pfefferlingsrahmsuppe mit Preiselbeeren  
Erbsenrahmsuppe mit Steinhuder Rauchlachs  
Forellencreme mit Kresse-Sahnehaube

## 2. VORSPEISEN:

### 2.1 Kalte Vorspeisen

Antipasti-Variation  
Caprese von Tomate und Mozzarella  
Honigmelone und Serrano  
Balsamico-Linsen mit getrockneten Tomaten und ital. Kräutern  
Marinierte Pilze mit Chokoladen-Balsamico und Sesam  
Mediterrane Pasta mit gerösteten Walnüssen und Kräuter-Olivenöl  
Gebratene Zucchini und Auberginen mit Parmesanflocken  
Parmesan- und Gorgonzolakäse mit Feigensauce  
Parmesankäse mit Kirschtomaten und feinaromatischem Chokoladen-Balsamico  
Hühnchenbrust im Kräutermantel  
mit Serrano und Kirsch-Rotwein-Sauce  
Carpaccio vom Rind mit Basilikum und Tomatenvinaigrette

---

Kräuterpalatschinken gefüllt mit Serrano und Ruccola,  
kredenz mit Parmesanflocken und Bärlauchpesto  
Französischer Ziegenkäse mit hausgemachtem Rosmarin-Honig  
Kleine rustikale Vesperplatte  
mit Bauernschinken, Mettwurst, Bratenaufschnitt und Leberwurst  
Schaumburger Wildplatte  
mit Sülze, Wildschweinschinken, Hirschschenkel und Heidschnuckensalami (nur  
saisonal)  
Käseauswahl „rustikal“  
Käseauswahl „Grande Special“  
Spargelterrinen mit Zitronen-Sauce  
Thunfisch-Carpaccio mit mediterranem Zitronen-Kräuter-Pesto  
hausgebeizter Lachs mit Cognac und Senf-Dill-Dressing  
Tranchen vom hausgebeizten Wallerfilet mit Orangen-Sherry-Dressing  
Fischplatte „Schaumburger Art“  
mit Steinhuder Rauchaal, Räucherlachs, Forelle, Sahne-Meerrettich sowie Senf-Dill-  
Sauce  
Fischplatte „exklusiv“  
mit Steinhuder Rauchaal, Räucherlachs, Forelle, Makrele, Heilbutt, Stremellachs,  
Sahne-Meerrettich und Aprikosen-Senf-Sauce  
Shrimps in Zitronen-Sekt-Gelee mit Erdbeer-Gelee

## 2.2 Warme Vorspeisen

---

mediterrane Fetakäse  
gratiniert mit frischen und getrockneten Tomaten  
warmer Ziegenkäse geschichtet auf Rosmarin-Kartoffel  
mit Serrano-Rosetten, Birnen-Balsamico und  
Käse-Blätterteiggebäck  
ofenwarmer Feta  
mit Backpflaumen, Schinken und Rosmarin-Honig  
Gebratene Hühnerbrust mit Rosinen-Sherry-Sauce  
Tranchen von der Entenbrust mit Orangen-Chili-Sauce

## 2.3 Salate

---

Gemischter Salat der Saison mit  
Hühnerbrust gemischt mit Parmesan und Feigensauce  
Rosmarin-Honig mariniertes Hühnerfleisch  
Ziegenkäse, Kräutern der Provence und Walnuss-Honig  
Gorgonzolaflocken, Rucola und Amaretto-Kräuterdressing  
Krabben und Aprikosen-Senf-Dressing  
Feinwürzigem Forellenfilet, Rauchlachs und Meerrettich  
Zwei Fischpralinen und feinaromatischen Ananas-Meerrettich  
geräuchertem Heilbuttsteak und Himbeer-Balsamico  
Tranchen vom Buntbarschfilet und delikater Mandarinen-Sauce

Rote Beete- und Sellerie-Mousse  
Möhren-Ingwer-Mousse und mariniertes Hähnchenbrust  
Gänsebrust und Dattel-Curry-Creme  
Feinaromatische Entenbrust und delikater Orangensauce

Rucola-Salat mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen  
Mediterraner Feta-Salat mit Oliven und Walnüssen

Curry-Reis-Salat mit Hähnchenfleisch, Weintrauben, Rosinen und dezente Sherry-Aroma

mediterrane rote Beete-Salat

Möhren-Käse-Salat mit Curry und getrockneten Pflaumen

Eier-Käse-Salat mit Äpfeln und Curry

geräucherte Gänsebrust  
an Blatt-Salaten mit Mohn-Senf-Dressing

Matjes-Salat mit Sellerie und Rote Beete sowie feinem Joghurt-Dressing

Duo von Steinhuder Rauch-Spezialitäten an Blatt-Salaten mit  
Ananas-Meerrettich-Sauce

Salat mit gebratenen Tranchen von Tilapiafilet und delikatem Zitronen-Balsamico

Shrimps-Salat mit Melonen-Ratatouille

gemischter Salat mit gebratener Hühnerbrust und Birnen-Balsamico

### **3. FÜR KINDER**

Tomaten-Nudeln mit Parmesan  
Fischstäbchen mit Röstis  
Hähnchenschnitzel mit Röstis oder Kroketten

## 4. HAUPTSPEISEN:

### 4.1 Vegetarisch

gebackener Feta mit Tomaten, Oliven und Kräutern  
Gemüse-Lasagne  
Pilz-Auflauf mit Mandelkruste  
Sauerkraut-Puffer  
Gefüllte Zucchini mit Feta, Tomaten und Oliven  
Crepe-Rosetten gefüllt mit Frischkäse und  
Sellerieschnitzel mit Sesammantel, Schwarzkümmel-Sahne-Sauce und Kartoffeln  
Mediterranes Gemüse mit Parmesanflocken  
Reis-Gemüse-Pfanne  
Bandnudeln mit Pfifferlingen

### 4.2 Fleisch

Schaumburger Sülze  
mit Sauerkraut-Puffer, Senf-Schmand

Spanferkelbraten  
auf feinaromatischem Birnen-Sauerkraut und Kräuterkartoffeln

Schinkenkrustenbraten  
mit Prinzessbohnen und Knödeln

Entenbrust auf Mango-Sauce mit Cognac und Rosinen-Reis

Entenbrust mit Orangen-Chili-Sauce

Gefüllte Hühnchenroulade mit Kräutern und Aroma-Reis

Hühnerbrustfilet  
auf feinaromatischen Sahnekraut ergänzt mit Honig-Senf-Sauce, Röstkartoffeln

Hühnerbrustfilet auf Weißkohlfädle ergänzt mit Käse-Sauce und Röstkartoffeln

Hirschbraten auf Preiselbeer-Pilzen gebettet mit Knödeln

Wildschweinbraten mit Kräuter-Honig-Kruste,  
Prinzess-Bohnen und Knödel

Wildschweinragout mit einer Johannisbeerlikörsauce,  
Rosenkohl und Bandnudeln

Niedersachsen-Braten-Duo  
von Schweineschinkenkruste und Tafelspitz

Wildduo  
von Perlhuhn und Wildschweinbraten

Perlhuhn mit Ingwer-Birne an feinaromatischer Muskat-Pasta und Linsengemüse

Perlhuhn im Serranomantel mit Honig-Möhren und Hollunder-Balsamico-Sauce

Rinderbraten mit Burgunder-Sauce

Rinderroastbeef  
mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln

Rinderroastbeef  
mit mildaromatischer Pflaumen-Rotwein-Sauce und Röstkartoffeln

Rindersteak gefüllt mit getrockneten Tomaten,  
dazu überbackene Gorgonzola-Kartoffeln und südländischem Gemüse

Lammsteak  
auf Sesam-Möhren, Pflaumen-Sherry-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln

Lammbraten  
mit Speckbohnenbündel und Kartoffelgratine sowie Rosmarinbutter

Lamm-Gulasch  
an mediterranen Tomaten-Bohnen und Kartoffelgratin

Fleisch-Duo  
Lamm und Schwein in Tomaten-Oliven-Sauce mit Reis

Fleisch-Duo  
Hähnchenbrustfilet auf Weißkohlfädle und Schweinemedallions mit Gorgonzola-  
Walnuss-Haube, dazu Röstkartoffeln

Schweinefilet in Mandelkruste  
mit Rosinen-Portwein-Sauce und Gourmetpasta

Schweinefilet im Leinsamen-Mantel,  
auf Apfel-Linsen-Ratatouille, Calvados-Sauce und Pasta

Schweinemedallions mit Gorgonzola-Walnuss-Haube  
und Röstkartoffeln

Schweinefilet mit Mandel-Pflaumen-Haube,  
Sellerie-Sahne-Sauce und Röstkartoffeln

Schweinefilet mit Chocoladen-Pilze,  
Lauchgemüse sowie Röstkartoffeln

Schweinefilet  
mit herzhaften Rotkohl-Nuss-Crepe und Rosinen-Gurkensauce

Kalbsleber  
mit Kräuter-Butter, warmer Apfel-Kartoffel-Salat mit Zwiebeln

---

Kalbsleber  
mit Blumenkohl-Marzipan-Mousseline, Kartoffel-Zwiebel-Püree

Gänsekeule mit Lebkuchensauce,  
Aprikosen-Rotkraut und Knödel

Geschmorte Gänsekeulen mit Rosinen-Lebkuchensauce,  
Rotkohl-Nuss-Crepe und Spätzle

Gänsebrust  
mit Apfel-Rotkraut, Dattel-Serrano-Päckchen, Knödel und Orangen-Chili-Sauce

### **4.3 Fisch**

---

Pangasiusfilet in pikanter Curry-Frucht-Sauce  
Gebratene Forelle mariniert mit hauseigenem Honig, Schwenkkartoffeln und Garten-  
Gemüse sowie zerlassener Butter

Zanderfilet mit feinaromatischen Tomaten und Kräutern sowie hausgemachten  
Kartoffelplätzchen  
Seeteufel mit Tomatengemüse, Pestonudeln und Parmesanraspeln

Steinbeißerfilet mit Dattel-Curry-Sauce,  
Reis und Salat

Thunfischfilet auf Paprika-Grappa-Sauce,  
Zucchiniflädle und Pasta

Viktoriabarsch gebraten in Lavendelkräuter,  
mit Estragon-Trauben-Sauce, Wildreis und Gartengemüse

Fischtrio:  
Seeteufel, Lachs und Zander mit Zucchini-Sauce, Pasta und Pernod-Spinat

Buntbarschfilet,  
auf Apfel-Linsen- Ratatouille, Calvados-Sauce und Reistimbale

Fisch-Duett  
Buntbarschfilet und 3 Scampis  
auf Birnen-Balsamico-Sauce mit beschwipsten Karotten  
und Reistimbale

Pesto-Nudeln  
mit leuchtend-roten Gambas

20 Scampis natur „en gros“  
mit hausgemachtem Pesto und Salat

Tilapiafischfilet,  
mit mildaromatischer Sellerie-Sahne-Sauce,  
Curry-Möhren, Reis und Salat

---

Flusshechtfilet  
auf fein aromatischen Sahnekraut ergänzt mit  
Honig-Senf-Sauce, Röstkartoffeln sowie Salat

geräucherte Gänsebrust  
an Blatt-Salaten mit Mohn-Senf-Dressing

rosa gebratene Entenbrust  
mit Rosinen-Sherry-Sauce an Blatt-Salaten

Pilz-Sülze an Tranchen vom Hirschrückenfilet  
mit Cumberland-Sauce

Parmesankäse mit Kirschtomaten  
und fein aromatischem Chocoladen-Balsamico

Duo von Steinhuder Rauch-Spezialitäten  
an Blatt-Salaten mit Ananas-Meerrettich-Sauce

---

#### 4.4 Beilagen

---

als Beilagen reichen wir wahlweise:

Rahmwirsing mit Schinkenstücken

Aprikosen-Rotkraut

Weisskohlfädle

Rosenkohl

Grünkohl

Blumenkohl

Sahnekraut

Birnen-Kraut

Möhren-Ingwer-Gemüse

Honig-Curry-Möhren

Möhrengemüse

Prinzess-Bohnen

Rahmkohlgemüse

Brokkoli

Erbsen

Apfel-Linsen-Ratatouille

Zucchinegemüse

Röstkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Parmesan-Kartoffel-Püree

Polenta

Kartoffel-Birnen-Gratin

Knödel

Gourmet-Bandnudeln

Rosinen-Curry-Reis

Wildreis

## 4.5 süße Leidenschaften

---

Chocoladen-Chili-Küchlein mit Cassis-Sauce

Gebackener Nuss-Apfel mit Vanille-Sauce

Chocoladen-Auswahl  
mit 6 unterschiedlichen Versionen

Vanille-Creme mit karamellisierten Rotwein-Pflaumen

Tiramisu mit flüssiger Chocolate

Panna Cotta mit Himbeermark

Eierlikör-Panna Cotta  
mit Chocoladensauce und Krokant

Orangen-Panna Cotta mit karamellisierten Orangenzucker

Choco-Creme mit Chocoladenblättern und Vanille-Sauce

getauchte Chocoladen-Früchte der Saison

Parfait mit Apfel-Rosinen-Sauce

Tranchen vom Bananen-Crepe mit dunkler Chocolate gefüllt

Gefüllter Curry-Crepe mit weißer Kokos-Chocolate und Ananas-Sauce

Duo  
von Walnuss-Mousse und Chocoladen-Creme  
an Honig-Karamel-Sauce

Zimt-Mousse mit Apfel-Calvados-Sauce

Ziegenfrischkäse mit Sesamkruste und Zimt-Honig

Kaffeecreme mit Espresso-Karamel-Sauce und Amarette

weiße Chocoladen-Mousse  
mit Aroma von der Tonkabohne

Apfelstrudel  
mit Vanillesauce, Eis und Sahne

Kaiserschmarrn  
mit Vanillesauce, Eis und Sahne

Zimtparfait mit Apfel-Rosinen-Sauce

Duo  
von Zimt-Mousse und Chocoladen-Creme  
an Honig-Karamel-Sauce

Chocoladen-Chili-Küchlein  
mit Cassis-Sauce

Walnusseis an Kakaobohnen-Krokant  
und Whiskey-Sauce

dunkle Chocoladencreme mit Chocoladenblättern,  
Kirsch-Chili-Sauce und Eis

Trink-Chocolade in Espressotasse mit 4 Stücken Chocolade

warme Trink-Chocolade mit 1 Kugel Eis und Sahne  
in einer Cappuccinotasse

Quarkauflauf mit Rotweinpflaumen und Zimt-Butter

Quarkauflauf mit beschwipsten Kirschen und karamelisierter Mandelkruste

Zitronen-Mousse mit Liomoncello-Sauce und Chocolade

Vanillecreme mit Haselnuss-Krokant und Amaretto-Sauce

Ingwer-Carpaccio mit Orangen-Mousse und 60%-Chocolade

Hausgemachtes Winterstollenparfait mit flambierten Zimtkirschen

Weißes Chocoladen-Mousse mit dunklen Chocoladenblättern

Heidelbeercreme mit Früchten und Cassislikör

Englische Minze mit Chocoladenraspeln

Kapelles Eispyramide und Früchten der Saison

## 5. BUFFETS

### Sehr verehrte Gäste!

Unsere Büffetvorschläge gelten ab 25 Personen.  
Sollten Sie für eine geringere Personenanzahl ein Büffet wünschen, unterbreiten wir Ihnen ein überarbeitetes Angebot. Selbstverständlich können Sie einzelne Speisen der Buffets untereinander austauschen.

Bei individuellen Wünschen stehen wir Ihnen für eine persönliche Beratung jederzeit zur Verfügung.

Haben Sie sich für ein Buffet entschieden, beraten wir Sie gern hinsichtlich der korrespondierenden Getränke!

### 5.1 Festpreis-Arrangement 1

#### SUPPE:

Schaumburger Kartoffelcreme

#### VORSPEISEN:

Karottenstifte mit Käse und Walnüssen,  
Porreegemüse mit Curry und Rosinen,  
Thunfisch-Reis-Salat mit Kirschtomaten,  
Mediterrane Pasta mit Kräutern und feinaromatischem Olivenöl,  
Linsen-Salat mit getrockneten Tomaten,  
Heringsfilets in saurer Sahne mit Äpfeln und Zwiebeln,  
Frische Blattsalate der Saison,  
gemischter Brotkorb und Butter

#### WARME HAUPTSPEISEN:

Spanferkelbraten mit Prinzessbohnen und Kartoffeln  
Pangasiusfischfilet in Orangen-Minz-Sauce mit Reis

#### DESSERT:

Vanillecreme mit beschwipsten Kirschen  
Chocoladenmousse mit Mandel-Krokant und Amaretto-Sauce

#### GETRÄNKE:

1 Glas 0,1L Prosecco p.P. zum Empfang  
Hauswein weiß  
Hauswein rot  
Mineralwasser  
(Flaschenservice am Tisch)

29,90€ p.P. ab 25 Personen

## 5.2 Festpreis-Arrangement 2

---

### SUPPE:

Schaumburger Hochzeitssuppe

### VORSPEISEN:

Rucola-Salat mit Kirschtomaten und gerösteten Mandeln  
rote Beete-Salat mit Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl  
Mediterraner Feta-Salat mit Oliven und Walnüssen  
Linsen-Salat mit frischen Tomaten und Creme-Balsamico  
Curry-Reis-Salat mit Hühnchenfleisch, Weintrauben, Rosinen und Sherry-Dressing  
Möhren-Käse-Salat mit Curry und getrockneten Pflaumen  
Matjes-Salat mit feinem Joghurt-Dressing  
Herzhafter Bauernschinken auf fein-süßer Melone  
Frische Blattsalate der Saison  
Steinhuder Rauchlachs und Forelle mit Ananas-Merrettich-Sauce  
Französischer Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig  
internationale Käseauswahl  
gemischter Brotkorb und Butter

### WARME HAUPTSPEISEN:

Schweinekrustenbraten mit Aprikosen-Kraut und Röstkartoffeln  
Buntbarschfilet mit Honig-Sesam-Möhren und gemischtem Wildreis  
Gebackener Mittelmeer-Feta mit Tomaten, Oliven und Kräutern

### DESSERT:

Panna Cotta mit Waldfrüchte-Sauce  
Chocoladen-Nuss-Creme mit Kakaobohnen-Krokant und Whiskey-Sahne-Sauce

### GETRÄNKE:

1 Glas 0,1L Prosecco p.P. zum Empfang  
Hauswein weiß  
Hauswein rot  
Mineralwasser  
1 Glas 2cl Obstler p.P.  
Filterkaffee  
(Flaschen- bzw. Kannenservice am Tisch)

39,90€ ab 25 Personen

## 5.3 Festtagsbuffet "Classic"

---

Lachsremesuppe mit Lauchzwiebeln

### VORSPEISEN:

Steinhuder Rauchfischauswahl  
Fischpralinen und Ananas-Meerrettich-Sauce  
Antipasta-Variationen  
Tomate-Mozzarella

---

Honigmelone mit Schinken  
Linsensalat mit getrockneten Tomaten und Creme-Balsamico  
Ruccolasalat mit Gorgonzolaflocken und Amaretto-Walnuss-Dressing  
französischer Ziegenkäse mit Kräutern und hausgemachten Rosmarin-Honig  
grüne Blattsalateauswahl  
hierzu reichen wir Ciabatta und Butter

HAUPTSPEISEN:

Perlhuhn im Serranomantel mit Madeira-Sauce und gemischtem Wildreis  
Schweinefilet mit Gorgonzola-Walnuss-Haube, Möhren-Ingwer-Gemüse und  
Röstkartoffeln  
Fischselektion gebettet auf Blattspinat

DESSERT:

Kapellen-Torte Chocolat Orange  
Kirsch-Flammerie mit Mandel-Krokant  
Birnenauflauf mit gehobelten Parmesankäse und Ramazottisauce

Preis p.P. 33,50€

Gerne arrangieren wir Ihnen Ihren Sekt-Empfang mit unserer  
Sektmarke "Steinhuder Bootschaft", extra dry, fruchtig-frisch  
Fl. 0,75L 14,50€ und Gl. 0,1L 3,00€ oder  
Rosésekt "Cuvée Königin Friederike", extra dry, fruchtig-beschwingt  
Fl. 0,75L 20,00€ und Gl. 0,1L 3,50€

---

#### 5.4 Buffet "Bella Italia"

---

Tomatensuppe mit italienischen Kräutern und Parmesanflocken

VORSPEISEN:

Antipasti-Variationen  
Tomate-Mozzarella  
zarte Putenbrustscheiben mit Thunfisch-Karpfern-Sauce  
Honigmelone mit Schinken  
Linsensalat "Leonardo" mit getrockneten Tomaten und Creme-Balsamico  
Toskanischer Pastasalat mit frischem Basilikum und feinen Bruchetta-Tomaten  
dazu reichen wir ofenfrisches Chiabatta und Pesto

HAUPTSPEISEN:

Hühnerbrustfilet ummantelt von ital. Landschinken, Saisongemüse und  
Rosmarinkartoffeln  
Pangasiusfilet in Limetten-Grappa-Sauce mit Gourmet-Pasta

DESSERT:

Amaretto-Aprikosen "Emilia Romagna" mit Mandelkrokant und Vanillecreme  
Panna-Cotta mit Himbeersauce

Preis p.P. 25,90€

Gerne arrangieren wir Ihnen Ihren Sekt- oder Prosecco-Empfang bei italienischen Klängen.

## 5.5 Buffet "k & k Austria" - Kaiserin Sissi und Franz-Josef bitten zu Tisch

---

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

### VORSPEISEN:

Alpenländische Brettljause mit zümpftigen Käse- und Wurstspezialitäten  
Steirischer Wurstsalat  
Salzburger Linsensalat  
Almöhi-Taler mit Ziegen-Kräutercreme  
Auswahl an Gartensalaten  
süss-sauer eingelegte Spezialitäten...  
hierzu reichen wir eine rustikale Brotauswahl, Brezeln sowie Butter

### HAUPTSPEISEN:

Tafelspitz Johann Strauß mit Meerrettich-Marillensauce, Möhrengemüse und  
Salzkartoffeln  
Forelle ...."Bad Ischl" auf delikatem Aprikosen-Sahnekraut Dill-Butter-Kartoffeln

### DESSERT:

Kaiserschmarrn und Apfelragout mit Vanillesauce  
Wiener Kaffee-Creme mit Chocoladen-Biscotten (Löffelbiskuits)

Preis p.P. 24,90€

Gerne arrangieren wir Ihren Sekt-Empfang bei beschwingten Walzerklängen.  
Sekt Kaiserin Sissi, Chardonnaysekt mit einem Schuss Aprikosennektar 0,1L = 3,50€  
Sekt "Austria Royal", Sekt extra dry mit Creme de Cassis 0,1L = 3,50€

## 5.6 Buffet "Schaumburg rustikal"

---

Schaumburger Kartoffelsuppe

Rustikale Wurst-Käseplatte,  
Auswahl an Gartensalaten  
süss-sauer eingelegte Spezialitäten Kürbis, Rote Beete, Sellerie,  
hierzu reichen wir eine rustikale Brotauswahl, Laugengebäck sowie Butter

Schweinekrustenbraten mit Senfsauce, Prinzessbohnen und Röstkartoffeln

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
Chocoladencreme

Preis p.P. 18,90€

Gerne arrangieren wir Ihnen Ihren Sekt-Empfang mit unserer  
Sektmarke "Steinhuder Bootschaft", extra dry, fruchtig-frisch  
Fl. 0,75L 14,50€ und Gl. 0,1L 3,00€ oder  
Rosésekt "Cuvée Königin Friederike", extra dry, fruchtig-beschwingt  
Fl. 0,75L 20,00€ und Gl. 0,1L 3,50€

## 5.7 Buffet von "Fisch und Meer"

---

Steinhuder Lachscremesuppe und Kresse

Rauchfischauswahl "Fischer Hein" von Lachs und Forelle

Fischpralinen mit Ananas-Meerrettich-Sauce

Curry-Reis-Salat mit Scampis und Früchten

Tomaten-Thunfisch-Salat mit Kapern

Kapelles-Matjes-Salat mit Kürbis, Weintrauben & Frühlingzwiebeln

Steinbeißerfilet in Zitronen-Butter gebraten auf Linsengemüse mit Röstkartoffeln

Buntbarschfilet mit frischen Kräutern und aromatischen Kirschtomaten,

dazu Pasta mit Walnuss-Pesto

Spätburgunder-Creme mit feinherben Chocoladenflocken

Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis p.P. 29,90€

Gerne arrangieren wir Ihnen Ihren Sekt-Empfang mit unserer

Sektmarke Chardonnay Cuvée Classic "G.F. Händel", brut, vollmundig-aromatisch

Fl. 0,75L 20,00€ und Gl. 0,1L 3,50€ oder

Rosésekt "Cuvée Königin Friederike", extra dry, fruchtig-beschwingt

Fl. 0,75L 20,00€ und Gl. 0,1L 3,50€

## 5.8 Frühstücks-Buffer

---

Müsli, frisches Obst, Quark, Joghurt

&

Kapelles erlesene Marmeladen u. Honig-Spezialitäten

&

Rühr- oder Spiegelei á la minute

&

Caprese von Tomate u. Mozzarella

&

Steinhuder-Rauch-Fischspezialitäten

&

vielfältige internationale Wurst- und Käsespezialitäten

&

Auswahl an Chocoladen aus unserer hauseigenen Chocolaterie

&

Brötchenauswahl, Brot u. Gebäck

&

Prosecco, verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser, Tee und Filterkaffee  
-satt-

12,90€ p.P.

In Ergänzung zu unseren "Kapelles Frühstücksfreuden"-Buffet  
reichen wir gerne folgende Speisen:

Schaumburger Kartoffelsuppe  
oder  
Tomatensuppe mit Garten-Kräutern  
oder  
Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse

Buntbarsch in Zitronen-Butter gebraten auf Linsengemüse  
oder  
Pangasiusfilet mit frischen Kräutern und aromatischen Kirschtomaten  
oder  
Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel mit Tomaten-Oliven-Sauce  
oder  
Schweinefilets mit Pilz-Kräuter-Haube in Sherry-Rahm-Sauce  
dazu Pasta, Röstkartoffel oder Reis

wählen Sie jeweils eine Suppe und ein Hauptgericht

Preis p.P. 19,90€ (incl. Frühstück-Buffer)

wählen Sie ergänzend jeweils eine Suppe und zwei Hauptgerichte

Preis p.P. 25,90€ (incl. Frühstück-Buffer)

## **6. TISCH-ARRANGEMENTS**

(Tisch-Plattenservice, Preise ab 15 Personen)

### **6.1 "Grüße aus dem warmen Süden"**

Marinierte Hühnerbrust mit Birnen-Portwein-Sauce an Salat,  
Balsamico-Linsen mit Tomate-Mozzarella,  
Schweinefilet mit Gorgonzola-Walnuss-Haube,  
Pangasiusfisch in Tomaten-Kräuter-Sauce und Gourmet-Pasta,  
Panna Cotta mit Himbeer-Sauce, Eis und flüssiger Chocolate  
p.P. 25,90€

### **6.2 "Schaumburger Bauern-Hochzeit"**

Kraftbrühe mit unterschiedlichen Fischstückchen und Eierstich,  
rustikale Käse-Wurst-Platte, eingelegte regionale Spezialitäten-Platte, Salat-Variation,  
Schweinefilet mit Birnen-Rotkraut und Chocoladen-Portwein-Sauce sowie Röst-  
Kartoffeln, Buntbarschfilet an Zitronen-Meerrettich-Schaum mit Dill-Kartoffeln,  
Chocoladen-Mousse mit Himbeer-Sauce  
p.P. 26,90€

---

### 6.3 "Niedersachsen Schmaus"

---

Herzhafte Tomatenrahmsuppe, Hühnerfleisch-Terrine mit Kirsch-Chili-Glace an gemischtem Blattsalat,  
Lammsteak mit Schwarzbrotkruste und Chocoladen-Rotwein-Sauce, Rosmarin-Kartoffeln,  
Steinbeißerfilet in Sahne-Kräuter-Sauce mit Saison-Gemüse,  
Mandel-Vanille-Mousse mit hausgemachten Chocoladen-Blättern und Krokant  
p.P. 28,90€

---

### 6.4 "Hannöversch-Englische Union"

---

Herzhaftes Minz-Mousse an gemischtem Blattsalat mit Cumberland-Sauce,  
Hannoveraner Kartoffel-Suppe mit Rauchlachsstreifen,  
indische Curry-Hähnchenbrust in Rosinen-Sherry-Sauce mit Reis und  
Roastbeef mit Ingwer-Möhren-Gemüse an Röstkartoffeln,  
Chocoladen-Creme mit Karamel und Orangen-Sauce  
p.P. 27,90€

---

### 6.5 "Schaumburger Wild-Variationen"

---

Waldpilzcreme mit gerösteten Käuter-Käse-Croutons, Salat mit Pilzterrine und  
Cumberlandsauce,  
Wildragoute mit beschwipsten Preiselbeer-Birnen, Aprikosen-Kraut und Knödeln,  
Waldfrüchte mit Vanille-Mousse und Cassis-Likör-Sauce.  
(nur saisonal)  
p.P. 25,90€

---

## 7. MENÜS

---

### 7.1 Candlelight-Dinner

---

Kulinarische Menü-Kreationen  
bei Kerzenschein

Edelfisch à la crème  
in einer Königin-Pastete an Blattsalat

Schweinefilet mit Mandel-Pflaumen-Haube  
an Honig-Senf-Sauce, Röstkartoffeln und Salatdekor

oder

Buntbarsch-Fischfilet  
sautiert in Moorbock-Kräuterlikör  
an Röstkartoffeln und Salatdekor

Kapelles Chocoladen-Orangen-Törtchen  
mit Eiscreme und Sahne  
sowie kleinem Tischfeuerwerk

3 Gang-Menü 22,50€ p.P.

## 7.2 „Königin Friederike“-Menü

---

Norddeutsche Krautsuppe  
mit Rindfleisch

ofenwarmer Feta  
mit Backpflaumen, Schinken und Rosmarin-Honig

Buntbarschfilet,  
mit mildaromatischer Sellerie-Sahne-Sauce,  
Curry-Möhren, Reis und Salatdekor

dunkle Chokoladencreme mit Chokoladenblättern,  
Kirsch-Chili-Sauce und Eis

p.P. 25,90€

## 7.3 „Prinzessin“-Menü

---

Kraftbrühe  
mit Weißkohlfädle

Frühlingssalate  
mit 3 marinierten Scampis und Birnen-Balsamico

Buntbarschfilet,  
auf Apfel-Linsen-Ratatouille, Calvados-Sauce und Röstkartoffeln

Eierlikör-Panna-Cotta  
mit Eis und flüssiger Chocolate

p.P. 25,90€

## 7.4 „Schloss Bückeberg“-Menü

---

Sellerie-Creme  
mit würzigen Schinkenblättern

geräucher Gänsebrust  
an Salat und Dattel-Curry-Creme

Rinderroastbeef  
mit mildaromatischer Pflaumen-Rotwein-Sauce,  
Röstkartoffeln und Salat

Parfait mit Mandeln und Amaretto-Krokant-Sauce

p.P. 29,90€

---

## 7.5 „Schaumburger“-Menü

---

Kartoffel-Creme  
mit Apfelchips

warmer Ziegenkäse  
mit Serrano-Schinken, Birnen-Balsamico und  
Käse-Blätterteiggebäck

Lammsteak ,  
auf Sesam-Möhren, Pflaumen-Sherry-Sauce und  
Rosmarin-Kartoffeln

Walnusseis an Kakaobohnen-Krokant  
und Whiskey-Sauce

p.P. 29,90€

**Hierbei handelt es sich um eine kleine Speisen-Auswahl,  
gerne stellen wir für Sie eine individuelle Speisefolge zusammen!  
Bitte sprechen Sie uns an.**

<b>GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN</b>
------------------------------

**Als Essensbegleiter empfehlen wir:**

Rivaner, Weißwein, Deutschland, Ortenau, trocken, aromatisch  
Fl. 0,75L 13,00€

Riesling, Weißwein, Deutschland, Pfalz, trocken, filigrane, dezente Citrusaromen  
Fl. 0,75L 14,00€

Silvaner, Weißwein, Deutschland, Franken, trocken, leicht-aromatisch  
Fl. 1,0L 14,50€

Inzolia, Weißwein, Italien, Sizilien, trocken, sonnenverwöhnt, filigranes Aroma  
Fl. 0,75L 13,50€

Cortese, Weißwein, Italien, Piemont, trocken, leicht, erfrischend, dezentes Aroma  
Fl. 0,75L 14,00€

Chiaretto, Roséwein, Italien, Bardolino, trocken, dezente Erdberrfruchtnote  
Fl. 0,75L 13,50€

Trollinger-Lemberger, Rotwein, Deutschland, Württemberg, trocken, mild-samtig  
Fl. 0,75L 13,50€

Spätburgunder Vinum Nobile, Deutschland, Ortenau, trocken, charaktervoll,  
Aroma von dunklen Früchten  
Fl. 0,75L 14,00€

Nero d'Avola, Italien, Sizilien, trocken, intensiv-komplex, angenehm-harmonisches  
Aroma  
Fl. 0,75L 13,50€

Tempranillo, Spanien, Navarra, trocken, vollmundig, kraftvoll, dezent rassig  
Fl. 0,75L 13,50€

Toskar, Monastrell, Spanien, Alicante, trocken, kräftig, Aroma von getrockneten Früchten  
Fl. 0,75L 16,50€

Kaapzicht, Shiraz & Cabernet-Sauvignon, Südafrika, Stellenbosch, gehaltvoll, filigran,  
dunkle, komplexe Aromen  
Fl. 0,75L 21,50€

Gerne arrangieren wir Ihnen Ihren Sekt-Empfang mit unserer  
Sektmarke "Steinhuder Bootschaff", extra dry, fruchtig-frisch  
Fl. 0,75L 14,50€ und Gl. 0,1L 3,00€ oder

Rosésekt "Cuvée Königin Friederike", extra dry, fruchtig-beschwingt  
Fl. 0,75L 20,00€ und Gl. 0,1L 3,50€

**Selbstverständlich haben wir für Sie auch noch andere Getränke,  
bitte sprechen Sie uns an!**

## FIRMEN-/TAGUNGS-ANGEBOTE

Sie planen eine individuelle Firmenveranstaltung für Ihre Kunden oder Mitarbeiter, dann sprechen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot. Selbstverständlich unterstützen wir Sie bei der Organisation und arrangieren Ihnen ein interessantes Rahmenprogramm.  
z.B.

- ❖ Chocoladen-Degustation und Fachvortrag
- ❖ Wein-Degustation und Fachvortrag
- ❖ Komplett-Programm Steinhuder Meer
  - Fabrikverkauf Tischwaren Seeger
  - Aalräucherei Schweer / Fischfabrik Lindemann
  - Fischer- & Weber Museum
  - Schmetterlingsmuseum
  - Fahrt auf dem Steinhuder Meer
  - Chocoladen-Degustation
- ❖ Komplett-Programm Region Hannover
  - Herrenhäuser Gärten
  - Besichtigung des neuen Rathauses und Panorama-Übersicht
- ❖ Komplett-Programm Schaumburger Land
  - Fürstliche Hofreitschule Bückeberg
  - Schlossbesichtigung des Fürsten von Schaumburg-Lippe
  - Bootsfahrt zur Inselfestung Wilhelmstein

## RAHMENPROGRAMM & SERVICE FÜR IHRE FESTIVITÄT:

Oldtimer-Service & Kutschfahrten  
 Taxis- & Transport-Service  
 Fotografen-Service  
 Kleines & großes Feuerwerk  
 Salutkanone  
 Chocoladen-Degustation  
 Musik / DJ  
 Light & Fire-Show  
 Blumen- & Deko-Service  
 Eigene Hotel-Zimmer & Pensions-Übernachtungen

## AUßER HAUS-LIEFERUNG / SELBSTABHOLUNG!

Planen Sie ein kleines Event oder Festivität, wir bieten Ihnen gerne unsere Unterstützung, stellen Ihnen feine kulinarische Gaumenfreuden zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an und planen Sie mit uns!  
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.