Speisensammlung & Service-Angebot

Version 03-2014

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.....2

1.1 Brühen / Boullions.....2

1.2 Cremes.....2

2. Vorspeisen:.....3

2.1 Kalte Vorspeisen.....3

2.2 Warme Vorspeisen.....4

2.3 Salate.....5

3. für Kinder.....7

4. Hauptspeisen:.....8

4.1 Vegetarisch.....8

4.2 Fleisch.....8

4.3 Fisch.....12

4.4 Beilagen 15

4.5 süße Leidenschaften.....17

5. Buffets.....22

5.1 Festpreis-Arrangement 1.....22

5.2 Festpreis-Arrangement 2.....24

5.3 Festtagsbuffet "Classic".....26

5.4 Buffet "Bella Italia".....29

5.6 Buffet "Schaumburg rustikal".....31

5.7 Buffet von "Fisch und Meer".....32

5.8 Frühstücks-Buffet.....33

6. Tisch-Arrangements.....36

6.1 "Grüße aus dem warmen Süden".....36

6.2 "Schaumburger Bauern-Hochzeit".....36

6.3 "Niedersachsen Schmaus".....37

6.4 "Hannöversch-Englische Union".....37

6.5 "Schaumburger Wild-Variationen".....37

Firmen-/Tagungs-Angebote.....39

Rahmenprogramm & Service für Ihre Festivität:.....40

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
Pfifferlingsrahmsuppe 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 Chocoladen-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 Chocoladen-Balsamico
Hühnchenbrust im Kräutermantel
mit Serrano und Kirsch-Rotwein-Sauce
Kräuterpalatschinken gefüllt mit Serrano und Rucola,
kredenzt mit Parmesanflocken und Bärlauchpesto
Französischer Ziegenkäse mit hausgemachtem Rosmarin-Honig

Kleine rustikale Vesperplatte
mit Bauernschinken, Mettwurst, Bratenaufschnitt und Leberwurst
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, Heilbutt, Stremellachs, Sahne-Meerrettich und Aprikosen-Senf-Sauce

2.2 Warme Vorspeisen

mediterraner 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 Hühnchenfleisch
Ziegenkäse, Kräutern der Provence und Walnuss-Honig
Gorgonzolaflocken, Rucola und Amaretto-Kräuterdressing
Krabben und Aprikosen-Senf-Dressing
Feinwürziges Forellenfilet, Rauchlachs und Meerrettich
Zwei Fischpralinen und feinaromatischer Ananas-Meerrettich
Tranchen vom Zanderfilet und delikater Mandarien-Sauce
Rote Beete- und Sellerie-Mousse
Möhren-Ingwer-Mousse und marinierter Hühnchenbrust
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 Hühnchenfleisch, Weintrauben, Rosinen und dezentem Sherry-Aroma

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 Steinbuttfilet 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

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

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

Hühnerbrustfilet auf Weißkohlflädle 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

Lammbraten
mit Speckbohnenbündel und Kartoffelngratine sowie Rosmarinbutter

Lamm–Gulasch
an mediterranen Tomaten-Bohnen und Kartoffelgratin

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

Fleisch-Duo
Hühnchenbrustfilet auf Weißkohlflädle und Schweinemedaillons 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

Schweinemedaillons 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

Gänsekeule mit Lebkuchensauce,
Aprikosen-Rotkraut und Knödel

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

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

4.3 Fisch

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

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

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

Parmesankäse mit Kirschtomaten
und feinaromatischem 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
Weisskohlflädle
Rosenkohl
Grünkohl
Blumenkohl
Sahnekraut
Birnen-Kraut
Möhren-Ingwer-Gemüse
Honig-Curry-Möhren
Möhrengemüse
Prinzess-Bohnen
Rahmkohlgemüse
Brokkoli
Erbsen
Apfel-Linsen-Ratatouille
Zucchinigemüse
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 Chocolade

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 Chocolade gefüllt

Gefüllter Curry-Crepe mit weißer Kokos-Chocolade 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 Amarettine

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 Mandelnkruste

Zitronen-Mousse mit Liomoncello-Sauce und Chocolade

Vanillecreme mit Haselnuss-Krokant und Amaretto-Sauce

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)

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

Buntbarschfischfilet 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)

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
Fischselection gebettet auf Blattspinat

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

Gerne arrangieren wir Ihnen Ihren Sekt-Empfang mit unserer
Sektmarke “Steinhuder Bootschaft”, extra dry, fruchtig-frisch
oder
Rosésekt “Cuvée Königin Friederike”, extra dry, fruchtig-beschwingt

5.4 Buffet “Bella Italia”

Tomatensuppe mit italienischen Kräutern und Parmesanflocken

VORSPEISEN:
Antipasti-Variationen
Tomate-Mozzarella
zarte Putenbrustscheiben mit Thunfisch-Karpern-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

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

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

Gerne arrangieren wir Ihnen Ihren Sekt-Empfang mit unserer
Sektmarke “Steinhuder Bootschaft”, extra dry, fruchtig-frisch
oder
Rosésekt “Cuvée Königin Friederike”, extra dry, fruchtig-beschwingt

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 & Frühlingszwiebeln

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

Gerne arrangieren wir Ihnen Ihren Sekt-Empfang mit unserer
Sektmarke Chardonnay Cuvée Classic “G.F. Händel”, brut, vollmundig-aromatisch
oder
Rosésekt “Cuvée Königin Friederike”, extra dry, fruchtig-beschwingt

5.8 Frühstücks-Buffet

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-

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
Zanderfilet 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

(incl. Frühstück-Buffet)

oder wählen Sie ergänzend jeweils eine Suppe und zwei Hauptgerichte

6. Tisch-Arrangements

(Tisch-Plattenservice, Preise ab 30 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 Chocolade

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

6.3 “Niedersachsen Schmaus”

Herzhafte Tomatenrahmsuppe, Hühnerfleisch-Terrine mit Kirsch-Chili-Glace an gemischten 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

6.4 “Hannöversch-Englische Union”

Herzhaftes Minz-Mousse an gemischten Blattsalaten mit Cumberland-Sauce,
Hannoveraner Kartoffel-Suppe mit Rauchlachsstreifen,
indische Curry-Hühnchenbrust in Rosinen-Sherry-Sauce mit Reis und
Roastbeef mit Ingwer-Möhren-Gemüse an Röstkartoffeln,
Chocoladen-Creme mit Karamel und Orangen-Sauce

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)

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

Bitte sprechen Sie uns an.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

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 Bückeburg
  - 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

Sprechen Sie uns an und planen Sie mit uns!

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.