

VIP

Catering



Hochzeitsmenü

Suppen:

1. Pilz Cremesuppe mit Creme fraiche
2. Käsesuppe mit frischem Lauch
3. Kürbiscreme Suppe
4. Linsencreme Suppe mit Croutons
5. Tomatensuppe mit Kräutertropfen
6. Rahmsuppe mit Steinpilzen
7. Hausgemachte Nudelsuppe mit Hühnerbouillon
8. Gemüsesuppe mit feinem Schmand
9. Bohnensuppe mit Kartoffeln und Fleischbeilage
10. Niedersächsische Hochzeitssuppe
11. Gulaschsuppe verfeinert mit Creme fraiche
12. Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern
13. Lauchsuppe mit Krabbenstückchen
14. Klare Fischsuppe mit frischen Kräutern

Ihnen steht eine Suppe zur Auswahl.

Warme Gerichte:

Vom Schwein

1. Gebratener Schweinenacken mit Champignons in Soße
2. Schweineroulade auf Pilzrahm
3. Gefüllte Frikadellen mit Champignons in Soße
4. Gefüllte Champignons in Mediterraner Soße
5. Kohlrolladen (gefüllt mit Hackfleisch u. Reis)
6. Gefüllte Paprika (gefüllt mit Hackfleisch u. Reis)
7. Tortellini in Sahne & Schinkensoße (mit Käse, Spinat oder Fleischfüllung)
8. Kasseler Lachsbraten in Rotwein Bratensoße
9. Orientalisches Reisgericht

Vom Rind

1. Rindergulasch in eigenem Saft mit glasierten Babymöhren
2. Gefüllte Teigtaschen mit Rinderhack und Zwiebel,- Sahnesoße
3. Geschnetzelte Rinderzunge auf Zwiebelsoße
4. Cannelloni classico mit Tomatensugo und Käse
5. Gebratene Leber vom Milchkalb auf Bratzwiebeln

Vom Geflügel

1. Putenschnitzel in Ei, Mehl Panade
2. Putenroulade mit Gemüse und goldener Kartoffel
3. Geschnetzeltes von der Pute in Gemüsesoße
4. Gefüllte Pfannkuchen (mit Geflügelhackfleisch)
5. Zwiebel Sahneschnitzel mit Ruccola verfeinert
6. Marinierte Ente, eingelegt mit Apfelstückchen

Vom Fisch

1. Gebratenes Pangasiusfilet auf Zitrone
2. Kabeljau auf Petersilien-Meerrettichsauce
3. Lachsfilet in Sahnekräuter Soße (nur gegen Aufpreis)

Vegetarier Art

1. Minestrone a la Penne
2. Gemüseragout mit Gnocchi
3. Gemüselasagne der Provence mit frischen Kräutern

Ihnen stehen vier Hauptgerichte zur Auswahl

Sättigungsbeilagen:

1. Kroketten
2. Butterreis
3. Salzkartoffeln (mit Butter und frischen Kräutern)
4. Buttergemüse
5. Hausgemachte Spätzle
6. Kartoffelpüree
7. Gekochte Gnocchi mit Butter verfeinert
8. Kartoffelgratin mit Käse überbacken
9. Gemüsegratin mit Käse überbacken
10. Broccoli Gratin mit Käse überbacken
11. Bandnudeln

Soßen:

1. Rahmsoße
2. Kräutersoße
3. Zwiebelsoße
4. Mediterrane Soße

Ihnen stehen drei Beilagen und zwei Soßen zur Auswahl.

Salate:

1. Weißkohlsalat in 7 Kräuteressig
2. Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Möhrchen
3. Chips and Cucumis Salat
4. Kartoffelsalat a la Hausfrauenart
5. Apfel,- Sauerkrautsalat mit Balsamico
6. Koreanischer Glasnudelsalat
7. Bayerischer Wurstsalat
8. Pikanter Möhrensalsa mit gebratener Fleischbeilage
9. Ruccola, Pilzsalat mit Cashew-Kernen verfeinert
10. Koreanischer Möhrensalat mit Olivenöl
11. Tunfisch Salat
12. Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
13. Frühlingssalat mit Dressing der Saison
14. Brokkoli mit Schinken und feinem Balsamico
15. Mandarinen, Feldsalat verfeinert mit Granatapfel
16. Krabbensalat
17. Bohnensalat (russische Art)
18. Auberginensalat (mit Mandeln)
19. Blumenkohl Salat
20. Frischer Tomatensalat mit Frühlingzwiebeln und Balsamico
21. Granatowi Broslet (Spezialität des Hauses)
22. Ruccolasalat mit Parmesan, Pinienkernen und Kirschtomaten
23. Mittelmeersalat mit French Dressing
24. Schichtsalat mit Gyros (Spezialität des Hauses)
25. Rote Bete Salat mit Wallnüssen (Spezialität des Hauses)
26. Rote Bete Salat mit Mandeln (Spezialität des Hauses)
27. Heringssalat im Gemüsemantel und Mayonnaise (Spezialität des Hauses)
28. Sonnenblumensalat mit Putenbrust und Oliven (Spezialität des Hauses)

Ihnen stehen sechs Salate zur Auswahl.

Kalte Platten mit Marinaden:

1. Eingelegte Salzgurken
2. Marinierte Salzpilze
3. Mariniertes Gemüse
4. Eingelegte Tomaten
5. Eingelegte Wassermelonen

Ihnen stehen drei Platten zur Auswahl, die Platten können wir auch auf die Tische servieren.

Kalte Fleischplatte:

1. Schweinebauchroulade mit Pfeffer und Knoblauch
2. Kochschinkenröllchen mit Spargel
3. Kasslerschinken, geschnitten
4. Niedersächsische Schlachterplatte
5. Sülze mit Senf (russische Art)
6. Gekochte Rinderzunge
7. Mini Hackfleischbällchen mit süß-Sauer Gürkchen
8. Fleischplatte (Hartwurst, Schinken, Räucherfleisch)

Ihnen stehen zwei Platten zur Auswahl.

Kalte Platten fürs Buffet:

1. Oliven mit Knoblauchdressing (Schwarz-Grün)
2. Melonenhäppchen mit Schinken auf Spieß
3. Gefüllte Lebereier
4. Käseplatte mit bis zu 10 verschiedene Käsesorten
5. Rosentomaten mit Käse,-Knoblauchfüllung
6. Tomaten,- Mozzarella Platte mit Balsamico
7. Tomate,- Mozzarella Spieße mit Pesto
8. Ziegenkäse im Speckmantel
9. Frische Gemüsesticks mit Kräuterdip
10. Gefüllte Weinblätter
11. Baguettescheiben mit Lachs
12. Baguettescheiben mit Kaviar
13. Gemüse Tramezzini mit Dipsoße
14. Partyfrikadelle (Griechische Art)
15. Geflügelspieß mit Ananas
16. Mini Frühlingsrollen mit Süß,- Sauerdip
17. Geröstete Auberginen mit Gemüse & Hähnchen
18. Geröstete Auberginen mit Tomaten
19. Geröstete Auberginen gefüllt mit Pikantem Gemüse
20. Gefüllte Lachs Pfannkuchen
21. Gefüllte Pfannkuchen mit Reis und Pikant Scharfem Gemüse
22. Gemüsekörbchen mit Kräuterdip
23. Sauerkrautstifte (im Blätterteig)
24. Fischplatte / Mittelmeerplatte (ca. 18 ver. Fischarten)
25. Pflaumen mit Walnuss in Weinhonig (Spezialität des Hauses)
26. Raffaello (Spezialität des Hauses)
27. Gebratene Champignons
28. Eier mit Keta Kaviar
29. Fingerfood in verschiedenen Variationen
30. Anti Pasti in verschiedenen Variationen
31. Gefüllte Avocado im Korb (Spezialität des Hauses)
32. Spinat-Lachs Rolle (Spezialität des Hauses)
33. Körbchen mit Kartoffelsalat
34. Gefüllte Zucchini mit Gemüse-Couscous
35. Süße Verführungen (Schoko und Früchte auf Blätterteig)
36. Fischschiffchen mit Kaviar
37. Pumpernickel auf Philadelphia mit Lachs und Lauch
38. Fein belegte Meterbrotscheibe mit Lachs und Ei
39. Pumpernickel auf Apfelsine verfeinert mit Oliven
40. Canapes in verschiedenen Variationen

Aus 40 Positionen können Sie 7 Positionen Auswählen, die auf 4-6 Platten serviert werden.

Folgende Optionen können hinzu gebucht werden.

1. Eis (in verschiedene Geschmacksrichtungen)	2,- Euro p. Person
2. Rote Grütze mit Vanille Soße	1,50 Euro p. Person
3. Obstplatten oder Obsttisch	3,- Euro p. Person
4. Cocktails aus frischen Früchten und Eis	3,- Euro p. Person
5. Torteletts mit Vanille Pudding und frischen Erdbeeren	2,10 € p. Portion*
6. Torteletts mit Früchtelefüllung	1,80 € p. Portion*
7. Torteletts mit Schokopudding und Nüssen	1,90 € p. Portion*
8. Blätterteigtasche mit frischem Apfel	1,10 € p. Portion*
9. Früchtespieße	3,00 € p. Portion* ²
10. Schokobrunnen / 3Kg Schokolade	90,- Euro
11. Tee & Kaffee Tisch (ohne Torten & Gebäck)	2,50 Euro p. Person
12. Suppe, für den zweiten Tag	2,- Euro p. Person
13. Getränke	nach Absprache
14. Räumlichkeiten	nach Absprache
15. Dekoration	nach Absprache

* Eine Portion beinhaltet 1 Stück pro Person. Mindestbestellmenge sind 20 Portionen.

² Eine Portion beinhaltet zwei ca. 15 cm langen Spieße. Mindestbestellmenge sind 20 Portionen.

Unsere Preise:

Das Oben angegebene Menü kostet

Bis 120 Personen 28 Euro p.P.

Ab 120 Personen 26 Euro p.P.

In diesem Preis sind **INKLUSIVE:**

Lebensmittel die für die Zubereitung benötigt werden und die Arbeit der Köche sowie Dekoration jeder Platte, unser Geschirr und Platten aus Hotelporzellan.

Auf Wunsch:

- Servicepersonal/Kellner Festpreis 120Euro
- Für die Frische und die Qualität bürgen wir mit unserem Namen.
- Für die Anfahrt berechnen wir 0,90 Euro pro Kilometer für einen Bus 3,5t
- Unsere Köche stehen Ihnen bis 23:00 Uhr am Tag der Veranstaltung zur Verfügung
- Unser Service Personal steht Ihnen bis 23:00 Uhr am Tag der Veranstaltung zur Verfügung

Ihr **VIP** *Catering* **Team**
