



CATERING

Catering

Canapés 1,30€ / Stück

Kleine Weißbrotscheiben fein garniert und belegt mit:

Gorgonzola
Mozzarella/ Tomate und Pesto
Pecorino mit getrockneten Tomaten
Krabbensalat
Geräucherter Lachs
Geräucherte Forelle
Pfeffersalami
Geräucherte Putenbrust
Roastbeef
Camembert
Frischkäse mit Kräutern
Serranoschinken
Rosa Entenbrustscheiben

Belegte Brötchen 1,40€ / Stück

Halbe gemischte belegte Brötchen fein garniert mit:

Putenbrust geräuchert
Serranoschinken
Feine Salami
Fleischsalat
Roastbeef
Mett mit Zwiebeln
Gouda/ Edamer
Camembert
Mozzarella/ Tomate und Pesto
Shrimpsalat oder geräucherter Lachs

Belegtes Laugengebäck 1,50€ / Stück

Rustikales Laugengebäck belegt und fein garniert mit:

Roher Schinken
Geräucherte Putenbrust
Lachsschinken
Brie / Gouda
Frischkäse
Graved Lachs

Fingerfoodbuffet 21,90€/ p.Pers.

Cateringservice ‚Für den lockeren Stehempfang‘:

Hierzu bauen wir ein kreatives und farbenfrohes Buffet auf. Dieses kann auch betreut werden und unser Service versorgt Ihre Gäste mit den Köstlichkeiten und steht beratend zur Seite. Sie benötigen kein Geschirr, alles wird so angerichtet dass Sie es ohne Messer und Gabel genießen können:

Rohkoststicks mit dreierlei Dips
Crêpesrolls mit Frischkäse und Räucherlachs
Belegte Canapeés
Antipastivariationen
Tomate-Mozzarella-Spieße
Partyfrikadellen mit Salsa-Dip
Mini Frühlingsröllchen
Hähnchenspieße „Zitronengras-Chili“ mit Currydip
Kleine Brötchen

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au chocolat mit Obst

Kaffeepausen

Stellen Sie sich Ihre eigene Kaffeepause zusammen. Als Standard bieten wir Kaffee und Tee, sowie Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft an. Das nötige Zubehör wie Milch, Zucker, Süßstoff etc. gehört selbstverständlich dazu. Die Getränke berechnen wir nur nach tatsächlichem Verbrauch! Ergänzend dazu bieten wir folgende Variationen an:

Klassik zum Kaffee 3,90€ / p. Pers.
Gebäckauswahl und zwei belegte Brötchen pro Person

Exklusiv zum Kaffee 6,50€ / p. Pers.
Drei Canapés pro Person, saisonaler Obstkorb, kleine Kuchenauswahl

Konferenzpaket 24,90€/p. Pers.

Eine Kaffeepause am Morgen:

Kaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser sowie Teegebäck und saisonaler Obstkorb

Eine Mittagspause:

Suppe nach Wahl, zwei halbe belegte Brötchen sowie Tee, Kaffee und Kaltgetränke

Kaffeepause am Nachmittag:

Filterkaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser Kuchenauswahl und Obstkorb

Die Menüs

Das Leichte Menü 18,90€ / p. Pers.

Saisonale Blattsalate mit Mozzarella und Cocktailtomaten,
dazu Balsamico-Dressing

St. Peterfischfilet an Limettensauce, dazu
Zuckerschoten und Safranreis

Joghurtmousse mit roten
Waldfrüchten

Businessmenü 21,90€ / p. Pers.

Tomatensuppe mit Kräutern
und Croutons

Schweinefiletmedillons mit Frischkäse gefüllt,
dazu buntes Pfannengemüse und
Rosmarinkartoffeln

Frischer Obstsalat mit
Vanille mousse

Gourmetmenü 28,90€ / p. Pers.

Wildkraftbrühe „Celestine“

Fischterrinen an französischen Blattsalaten
mit steirischem Kernöl

Kalbsfilet mit Cognac-Pfeffersauce,
dazu Brokkoli und Romanesco,
sowie Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Himbeeren

Buffets

Vegetarisches Buffet 20,90€ /p. Pers.

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Chili

Kalte Speisen

Gefüllte Champignons

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Quark mit Frühlingslauch

Antipastiauswahl

Französische Käseplatte

Brot, Laugengebäck, Baguette und Butter

Warme Speisen

Gebackener Ziegenkäse auf Ratatouille-Gemüse

Lasagne von Fruchtgemüse auf Tomaten-Mozzarellasauce

Salate

Verschiedene Rohkostsalate mit Kernen und Parmesan

Dessert

Mousse von Frischkäse mit Himbeeren

Frischer Obstsalat

Italienisches Buffet 22,50€/ p. Pers.

Antipasti und gefüllte Oliven

Eingelegte Champignons mit grünem Pfeffer

Mozzarella und Rispentomaten mit Basilikum-Pesto

Gorgonzolacrème mit getrockneten Tomaten und Grissini

Parmaschinken mit Cantalop

Ciabattabrot mit Aioli und Tomatenbutter

Garnelen mit Knoblauchöl

Warme Speisen

„Pollo a la Diavolo“ mit Rosmarinkartoffeln

(Poularde scharf geschmort mit Tomaten, Zucchini und Oliven)

Pasta mit Lachssahnesauce

Dessert

Tiramisu mit Obstsalat

Kuchenbuffet

Gerne liefern wir Ihnen ein Kuchenbuffet mit verschiedenen Obstkuchen, Sahnetorten und Blechkuchen. Diese werden bei uns hausgebacken und für Sie individuell zusammengestellt.

Norddeutsches Buffet 21,50€/p. Pers.

Suppe

Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Zwiebeln

Kalte Speisen

Rosa Matjes „Hausfrauen Art“

Räucherfischauswahl mit Dips

Harzer Käse mit Musik, rustikales Käsebrett

Katenschinken mit Melone

Hähnchenschenkel und Frikadellen

Sauerfleisch mit Remoulade

Brot, Partybrötchen und Butter

Warme Speisen

Pannfisch in körniger Senfsoße, Bratkartoffeln

Krustenbraten mit Sauerkraut und Kartoffelsalat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Buffet Paris 29,90€/p. Pers.

Kalte Speisen

Serranoschinken mit Melone

Graved-Lachs und Dijon-Senf-Sauce

Räucherfischauswahl, Terrine von Edelfischen

Rosa Entenbrustscheiben mit Orangenglacé

Riesengarnelen in Tomatencoulis

Auswahl französischer Käsesorten

Eingelegte Fruchtgemüse mit Knoblauch

Französische Blattsalate mit Dressings

Brot, Baguette und Buttersorten

Warme Speisen

„Coq au vin“ Poulardenbrust in Rotwein und Julienne Gemüse

Kartoffel-Lauch-Gratin

Seeteufel mit Dill-Safran-Sauce, Zuckerschoten

Glasierte Drillinge

Dessert

Dreierlei Mousse au chocolat

Grand Marnier Früchte an Fruchtgelee

Spezials

Grünkohl satt! 16,90€/p. Pers.

ab 20 Personen

Hausgemachter Grünkohl

mit Kochwurst, Kassler, Schweinebauch

dazu reichen wir süße Kartoffeln, Röstkartoffeln und Senf

Getränke

Die Getränke liefern wir zu jedem Anlass bis zu 1000 Personen. Die Abrechnung erfolgt auf Kommissionsbasis, so dass wir Ihnen auch nur den tatsächlichen Verbrauch in Rechnung stellen. Je nach Wunsch bauen wir diese als Getränkebuffet mit entsprechenden Gläsern auf oder reichen Sie a la carte. Gerne beraten wir Sie zu korrespondierenden Weinen und Spirituosen.

Filterkaffee, entkoffeinierter Kaffee

4,90€ / Liter

Teeauswahl, verschiedene Sorten

3,50€ / Liter

Softgetränke 0,2 l

Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Apfelsaft, Orangensaft

1,50€ / 0,2l Flasche

Gourmet Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0,25 l

1,30€ / Flasche

Gourmet Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0,75 l

3,50€ / Flasche

Flaschenbiere 0,33 l

Becks, Pils, Gold, Alkoholfrei, Green Lemon

2,00€ / Flasche

Hefeweizen 0,5l

Naturtrüb, dunkel, kristallklar und alkoholfrei

2,70€ / Flasche

Sekt, Weine und Spirituosen können individuell ausgesucht werden. Wir halten ein breites Angebot für Sie bereit.

Sollten Sie Personal benötigen, können wir dieses nach geleisteten Stunden abrechnen.

Gerne bauen wir auch eine Cocktailbar für Sie auf!
Haben wir etwas vergessen? Haben Sie noch Wünsche? Kein Problem, bei uns ist alles möglich. Fragen Sie uns gerne und wir werden eine Lösung finden.
Mit gastfreundlichen Grüßen

Axel Hagedorn