



Unsere Menüvorschläge

gültig ab Januar 2024

Die Weinschänke Rohdental liegt direkt am Fuße des Amelungsberges
zentral im romantischen Weserbergland, mitten zwischen den
historischen Städten Hameln und Rinteln an der L 434.
Der ideale Aufenthalt für Festlichkeiten aller Art,
ob im geschäftlichen oder privaten Bereich.

Wir veranstalten für Sie:

**Festlichkeiten
Familienfeiern
Betriebsfeste**

Für Gäste von außerhalb bieten wir in ruhiger Lage
15 gemütlich eingerichtete Fremdenzimmer
und 4 Ferienwohnungen an.
Familie Goedecke und das Rohdentaler Team
wünschen Ihnen fröhliche Stunden und einen
angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

**Familie Goedecke
Weinschänke Rohdental
Rohdental 20
31840 Hessisch Oldendorf
Tel: 05152-94120**

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen nur eine Hilfestellung zur Auswahl Ihrer Essensfolge sein, saisonale Produkte berücksichtigen wir gerne z. B. Spargelessen oder Gänseessen.

Für individuelle Wünsche oder Besonderheiten jeglicher Art stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Bedenken Sie bitte, dass die Ausrichtung einer Feier viel Planung und Zeit in Anspruch nimmt.

Ein persönliches Beratungsgespräch, in dem die Speisefolge festgelegt wird, Sie eine eingehende Wein- und Getränkeempfehlung erhalten, sowie der Ablauf Ihrer Veranstaltung besprochen wird, ist in der Planung inbegriffen.

Die folgenden Räumlichkeiten stehen Ihnen bei uns zur Verfügung

Raum	Größe	Raummiete
Fernsehraum	bis 25 Pers.	€ 200,00
T-Stube	bis 35 Pers.	€ 280,00
Eckveranda	bis 45 Pers.	€ 360,00
Wintergarten	bis 70 Pers.	€ 560,00
Saal	bis 120 Pers.	€ 760,00

Der von Ihnen getätigter Nettoumsatz wird von der Raummiete abgezogen, so dass bei einem Nettoumsatz in Höhe der Raummiete keine Raumkosten mehr anfallen.

Wir bitten Sie weiter, die einzelnen Gänge der Menüs Ihrer Wahl einheitlich zu bestimmen, wobei wir gerne auf Vegetarier oder Allergiker Rücksicht nehmen.

Unsere Hauptgänge servieren wir auf Platten, so können Sie verschiedene Braten miteinander kombinieren.

Bitte beachten Sie, dass bei einer Menüauswahl zwei Hauptgänge kombiniert werden können. Sollten Sie sich für eine dritte Auswahlmöglichkeit entscheiden, erheben wir einen Aufpreis von 2,50 €.

Von unserer Tafel soll niemand hungrig aufstehen, deshalb geben wir die Hauptgerichte gerne nach, bis der Letzte Ihrer Gäste gesättigt ist.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir im Menübereich keine übergebliebenen Speisen außer Haus geben dürfen.

Die Personenzahl, die uns 2 Tage vor ihrer Veranstaltung bekannt ist, ist Berechnungsgrundlage. Bei kurzfristigen Stornierungen bitten wir Sie um Verständnis, dass wir diese mit 50% vom Menüpreis berechnen müssen.

Gerne können Sie Kuchen und Torten für Ihre Feier mitbringen, der Gedeckpreis dafür beträgt 1,50 Euro pro Gast.

Gerne organisieren wir für Sie Kuchen und Torten, sprechen Sie uns an und fragen Sie nach unserer reichhaltigen Auswahl.

Jede Veranstaltung ist mal zu Ende, das „wann“ bestimmen Sie. Den Service unserer Mitarbeiter haben wir für acht Stunden mit in die Preise einkalkuliert. Nach Ablauf dieser Zeit, ab dem Beginn ihrer Feier, berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 90,00 Euro pro angefangene Stunde. Ab 03:00 Uhr nachts nehmen wir 145,00 Euro.

Für Blumenschmuck und Dekoration arbeiten wir mit der Blumenbinderin in Fuhlen zusammen.

Brauchen Sie Adressen von DJ oder Alleinunterhaltern, haben wir für Sie eine Auswahl.

Ihre Gäste kommen von außerhalb oder wollen nicht mehr fahren????
Nutzen Sie unser Hotelangebot

Doppelzimmer 78,00 Euro

Einzelzimmer 48,50 Euro

Ob Geburtstag, Hochzeit, Hochzeitsjubiläum oder einfach nur ein Grund zum Feiern, legen Sie die Vorbereitungen und den Ablauf Ihrer Feier in die Hände des Rohdentaler Teams. Nutzen Sie unsere Angebote, die auf fast alle Bedürfnisse unserer Gäste zugeschnitten sind.

Unser Partypaket, geschnürt für Ihr Wohlbefinden!!

Gästeempfang mit Sekt (Hausmarke) oder einem Begrüßungscocktail (0,1 cl) und Fingerfood (bei schönem Wetter in unserem Mühlradgarten)

Rotwein, Weißwein, Rosé (Hausweine)
Herforder-Pils vom Fass, Pils alkoholfrei, Weizenbiere,
Säfte und Limonaden,
6 Spirituosen nach Ihrer Wahl, z. B.:
Ramazotti, Jägermeister, Malteser Aquavit,
Obstler, Wackelpeter, Tequila, Baileys,
in Mix-Getränken Jim Beam und Baccardi
inkl. einem Cocktail

Kaffee, Tee und unsere Kaffeespezialitäten
pro Person 44,40 Euro
(ab 03:00 Uhr für jede weitere Stunde je 120,00 Euro)

Kerzen und Servietten nach Ihrer Wahl
pro Person 1 Euro

Nur Fingerfood:
Pyramide mit Pfannkuchen-Röllchen Schinken & Lachs
oder Minipizzen
pro Person 4,40 Euro

Für Sie zusammengestellte Menüs

Menü 1

Knackiger Blattsalat
mit geräucherter Flugentenbrust,
Sauce Cumberland und Blätterteigstange

Schweinefiletbraten im Speckmantel,
gebratene Champignons, Rahmsauce,
Gemüseplatte der Saison,
Kroketten und Kartoffelrösti

Erdbeercreme und Zitronencreme
mit Sahne garniert

44,40 Euro pro Person

Menü 2

Anti Pasti mit knackigem Salat,
rosa gebratenem Kalbstafelspitz,
Basilikum-Pesto und Chiabatta

Leichte Tomatensuppe
mit gebratener Riesengarnele
und Sahnehaube

Dreierlei Steaks
von Schweinefilet, Roastbeef und Hähnchenbrust,
Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte,
Kartoffelgratin und Kroketten

Dessertteller
Black & White

50,40 Euro pro Person

Vorspeisenbüfets

Wählen Sie vor Ihrem Hauptgang am Tisch ein Vorspeisenbüfett. Geben sie Sich und Ihren Gästen die Möglichkeit von einer reichhaltigen Vorspeisenauswahl zu schlemmen. Sie haben die Wahl, das Büfett separat zu stellen oder es sich auf Etageren am Tisch servieren zu lassen.

Norddeutsches Vorspeisenbüfett

Rauchforelle und handgesalzener Rauchlachs
mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
Salat der Saison mit in Speck gebratenen Champignons
Katenrauchschenken und geräucherte Putenbruströllchen
mit Waldorfsalat gefüllt
Tafelspitz-Terrine mit Remouladensauce
Butter und Brotauswahl

18,40 Euro pro Person

Mediterranes Vorspeisenbüfett

Anti Pasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Oliven,
Vitello tonnato - rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Riesengarnelensalat, Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Luftgetrockneter Schinken auf Galiamelone
Aioli, Butter und Chiabatta

18,40 Euro pro Person

Vorspeisen für Ihre Feier

Rohdentaler Salatteller
frisch angemachter Salat von Tomate, Gurke, Paprika,
Weißkohl, Möhren, grünem Blattsalat mit dreierlei Dressing
7,10 Euro

Romanasalat mit schwarzen Olivenscheiben,
Strauchtomaten, Balsamico-Senfdressing,
Parmesanspänen und hausgebackener Käsestange
8,40 Euro

Feldsalat mit in Speck gebratenen Champignons,
frischen Kräutern und Balsamicodressing
9,40 Euro

Hausgebeizter Graved-Lachs
mit einem Reibekuchen aus eigener Herstellung,
Honig-Senf-Dillsauce und Salatbouquet
mit hellem Balsamicodressing
11,90 Euro

Lauwarmes Rauchforellenfilet
mit Gurken-Meerrettichsalat, Wildpreiselbeeren,
Salatbouquet und Baguette
11,90 Euro

Luftgetrockneter Landschinken aus Italien
auf Galiamelone, Chiabattabrot und Butter
9,70 Euro

Suppen

Rohdentaler Hochzeitssuppe,
hausgekochte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln,
Möhren, Spargel und kleinen Mettbällchen
in der Terrine serviert
7,10 Euro

Hühnerbrühe,
hausgekochte Hühnerbrühe mit Eierstich,
Nudeln, Möhren, Spargel und Hühnerfleisch
in der Terrine serviert
7,10 Euro

Rohdentaler Kartoffellauchsuppe mit Petersiliensahne,
Kochschinkenstreifen und Brotcrôutons
Tasse 7,10 Euro

Leichte Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne,
Reis und Tomatenconfit
Tasse 7,10 Euro

Auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan

Klare Tomatenconsommé
mit Ravioli
Tasse 7,80 Euro

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern mit Sahnehaube,
geräuchertem Lachs und hausgemachter Käsestange
Tasse 7,80 Euro

Hauptgänge

Hochzeitsbraten von Rind und Schwein mit Sahnechampignons,
Gemüseplatte der Saison, Salatauswahl mit dreierlei Dressing
oder Bohnensalat, Selleriesalat, grüner Blattsalat mit Sahnedressing,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 26,20 Euro

Schweinefiletbraten in Sauerrahm mit Sahnechampignons,
Gemüseplatte der Saison, Salatauswahl mit dreierlei Dressing
oder Bohnensalat, Selleriesalat, grüner Blattsalat mit Sahnedressing,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 30,20 Euro

Kalbsbraten nach Art des Hauses mit Edelpilzen,
Gemüseplatte der Saison, Salatauswahl mit dreierlei Dressing
oder Bohnensalat, Selleriesalat, grüner Blattsalat mit Sahnedressing,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 31,00 Euro

Braten von der Lammkeule mit Schmortomatensauce,
mediterranem Paprikagemüse und Speckbohnen,
Kartoffelgratin und Kartoffelrösti 31,00 Euro

Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste
mit Rosmarinsauce, Speckbohnen, Grilltomate,
Kartoffelgratin und Kartoffelrösti 36,70 Euro

Zungenragout nach Art des Hauses
mit frischen Champignons, Saucissechen,
grüner Blattsalat mit Sahnedressing,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 27,60 Euro

Rosa gebratenes Roastbeef von der deutschen Färse
in der Kräuterkruste, Schalottensauce und Sauce Bearnaise,
Gemüseplatte der Saison, Salatauswahl mit dreierlei Dressing,
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln 38,20 Euro

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Speck ummantelt,
junge Pfifferlinge, feine Prinzessbohnen,
Grilltomate, Salatauswahl mit dreierlei Dressing,
Kartoffelgratin und Kartoffelrösti 44,50 Euro

Hauptgänge vom Geflügel

Braten von der Putenbrust in Curryrahm
mit gebackener Banane, Gemüseplatte der Saison,
grüner Salat, Kartoffelkroketten und Reis 26,50 Euro

Putenbraten in der Dicken Rippe gebraten mit Rahmsauce,
Gemüseplatte der Saison und Salatauswahl mit dreierlei Dressing,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 26,50 Euro

Knuspriger Braten von der Landente mit Orangensauce,
Apfelrotkohl, Blattsalat mit Sahnedressing,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 30,20 Euro

Rosa gebratene Flugentenbrust mit Orangenconfit,
Rotweinsauce, Gemüseplatte der Saison,
Kartoffelrösti und Herzoginkartoffeln 31,70 Euro

Fischhauptgänge

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Dill-Rahmsauce,
jungem Blattspinat, Broccoli und Salzkartoffeln 29,90 Euro

Gebratenes Flusszanderfilet auf Riesling-Rahmsauerkraut
mit knusprigem Speck und Salzkartoffeln 29,90 Euro

Forelle Müllerin oder Blau mit Sahnemeerrettich,
zerl. Butter, grüner Blattsalat mit Sahnedressing,
Salzkartoffeln 27,60 Euro

Wildhauptgänge

Wildragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren gefüllter Williams-Christbirne, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln	26,80 Euro
Hirschkalbskeule mit Waldpilzen, Rahmsauce, Williams-Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und jungen Bohnen, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln	32,40 Euro
Wildschweinkeulenbraten mit Waldpilzen, Preiselbeeren gefüllter Ananasscheibe garniert, Apfelrotkohl und jungen Bohnen, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln	33,60 Euro
Rehkeule in Portweinsauce mit Pfifferlingen, Schmorapfel oder Preiselbeeren gefüllter Williams-Christbirne garniert, Apfelrotkohl und Rosenkohl, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln	36,60 Euro
Rosa Rehrücken mit gebratenen Champignons Preiselbeersauce, Brokkoli und Schupfnudeln	42,30 Euro

Fleischgerichte aus der Pfanne

Schweineschnitzel paniert oder natur
mit Sahnechampignons, Gemüseplatte der Saison,
Salatauswahl mit dreierlei Dressing,
Pommes frites und Salzkartoffeln 23,40 Euro

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons,
Gemüseplatte der Saison und Salatauswahl mit dreierlei Dressing,
Kartoffelgratin und Kartoffelkroketten 30,20 Euro

Rinderfiletsteak (ca. 190 g) mit Pfefferrahm,
gebratenen Champignons,
marktfrische Gemüseauswahl und Salatauswahl mit dreierlei
Dressing, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin 44,60 Euro

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Supreme“ mit Kokos-Curryrahm,
gebackener Banane, Gemüseplatte der Saison,
grüner Blattsalat mit Sahnedressing,
Kartoffelkroketten und Butterreis 26,50 Euro

Vegetarische und Vegane Alternativen

Kross gebratene Kräuterrösti mit Fetakäse
und mediterranem Gemüse 21,00 Euro

Feine Bandnudeln mit Tomaten-Zucchini-Gemüse
und Basilikum-Pesto 21,00 Euro

Tomatisierter Bulgur mit gebratenem Tofu
und Anti Pasti Gemüse (vegan) 21,00 Euro

„Fleischersatz“:
No-Schnitzel, Veggi-Burger, gebackener Camembert oder Feta

Nachspeisen

Stellen Sie sich Ihre Auswahl an Desserts selbst aus unserer Liste zusammen. Dabei berechnen wir Ihnen:

bei einer Sorte	5,00 Euro
bei zwei Sorten	7,80 Euro
bei drei Sorten	8,90 Euro

- gekochter Vanillepudding
- gekochter Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Rote Grütze aus Waldbeeren und Sago mit Vanillesauce
- Sherrycreme mit Schokoladenstückchen
- Zarte Rumcreme mit einem Deckel aus Schokolade
- „Hannoversche Welfenspeise“
Vanillecreme mit einem Deckel aus Weißweinschaum
- Erdbeercreme
- Zitronencreme
- Schokoladenmousse
- Rotweincreme
- Mokka-creme
- Tiramisu
- Joghurt-Pfirsichcreme
- Joghurt-Sanddorn
- Quarkspeise mit Früchten
- Bayrische Crème mit Erdbeermark
- Obstsalat aus frischen Früchten mit Schlagsahne

Alle Desserts werden mit Sahne garniert und in Schalen serviert.

Eisbecher

Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne garniert	6,50 Euro
Schwarzwaldbecher Vanilleeis mit Sauerkirschen und Kirschwasser, Sahne und Schokoladenstreuseln	6,50 Euro
Pfirsich Melba Vanilleeis mit Pfirsichhälfte, Sahne und Himbeersauce	6,50 Euro
Birne Helene Vanilleeis mit Birnenhälfte, Sahne und Schokoladensauce	6,50 Euro
Eiskaffee oder Eisschokolade	5,00 Euro
Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren	7,40 Euro
Vanilleeiscreme mit heißen Sauerkirschen	7,40 Euro
Gemischtes Eis mit Sahne	5,30 Euro
Beschwipste Birne Birne mit Birnenbrand, feine Walnusseiscreme, Schokoladensauce und Sahne garniert	7,30 Euro
Eisbecher Rohdental verschiedene Eissorten, Waldfrüchte eingelegt in Rohdentaler Wein, mit Sahne garniert	7,30 Euro

Rohdentaler Dessertteller

Dessertteller Black & White

Schwarze und weiße Schokoladenmousse mit Himbeermark,
frischen Früchten, Sahne und Gebäck 9,50 Euro

Crème Brûlée mit frischem Beerenobst 8,40 Euro

Panna Cotta im Glas mit Erdbeerhaube 5,00 Euro

Rohdentaler Brunchbüfett

Frühstück: Marmeladenauswahl
Aufschnitt und Käse
Cerealien mit Joghurt und Quark
Rührei
Grilltomaten, Speck und kleine Würstchen
verschiedene Brötchen und Brotsorten

Kalte Speisen: Auswahl an frischen Rohkostsalaten
Tomate-Mozzarella-Salat
Anti Pasti
Rustikale Rauchfischplatte

Warme Speisen: Rohdentaler Hochzeitssuppe (auf dem Büfett)
In Parmesan-Eihülle gebratene Putensteaks
Deftiger Schweinekrustenbraten mit
Sahnechampignons und Rahmsauce
Vegetarische Gemüselasagne
Bunte Gemüseplatte
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Preis pro Person 41,60 Euro

Grillbüfett

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Tomatensuppe (am Tisch serviert)

oder

Gazpacho mit Kräuterbaguette (auf dem Büfett)

Galiamelonenspalten mit Schinken

Mariniertes Gemüse und Antipasti

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Tomatensalat mit Feta

Marinierte Riesengarnelen mit Bulgursalat

Chiabatta und Panini

Reichhaltige Rohkostauswahl mit verschiedenen Dressings

Von den Grillstationen

Schweinesteaks

Kleine Rumpsteaks

Lammsteak

Hähnchenspieße

Feta mit Tomaten und Kräutern

Grillwürstchen

Pulled Pork mit Kräuterdip

Flammlachs

Verschiedene Saucen

Mediterranes Gemüse aus der Riesenpfanne

Dessert

Käseauswahl

Mousse au Chocolat

Bayrischcreme mit Erdbeermark

Rumcreme mit Schokodeckel

49,50 Euro pro Person

Verkleinertes Angebot möglich

Burgerbüfett

(ab 30 Personen)

Jeder Ihrer Gäste stellt sich seinen Burger selber zusammen

<u>Brötchen</u>	<u>Saucen</u>	<u>Patties</u>	<u>Beilagen</u>
Sesam	Burgersauce	Rind	Tomate
Chia	Tomate	Geflügel	Gewürzgurke
Polenta	Knoblauch	Vegetarisch	Leerdammer
	BBQ-Sauce		geschmorte Zwiebeln
	Senf		Bacon
			Camembert & Preiselbeeren

dazu

Pommes frites und Kartoffelecken
Ketchup, Majo und Kräuterdip

Reichhaltige Rohkostauswahl mit verschiedenen Dressings

Flying Dessert:

Mousse au Chocolat
Bayrischcreme mit Erdbeermark
Frische Früchte

27,00 Euro pro Person

Rohdentaler Landbüfett

Rohdentaler Hochzeitssuppe
(am Tisch serviert)

Jungschweinschinken aus dem Ofenrohr mit Röstzwiebeln
und Hähnchenbrustfilet mit Paprika-Tomaten-Sauce
oder

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce
mit gebratenen Champignons und Frühlingslauch

Gemüseplatte der Saison,
Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Butterreis

Auswahl an frischen Salaten mit dreierlei Dressing,
Bauernsalat mit Feta, Tomate-Mozzarella

Fischplatten „Rustikal“
von Rauchforelle, Rauchlachs, Graved Lachs
und Makrele mit Meerrettich, bunt garniert

Bunte Eierplatte mit Kochschinkenröllchen,
Frühlingslauch und Spargel,
Anti-Pasti: gegrilltes, mariniertes Gemüse und gefüllte Paprika

Deftige Platte mit Schnitzelchen,
Cocktailfrikadellen und Chicken Wings

Rote Grütze aus Waldbeeren mit Vanillesauce,
Panna Cotta und Obstsalat von frischen Früchten,
Käse vom Brett

Brotauswahl und Butter

ab 20 Personen

52,00 Euro pro Person

Rohdentaler Landbüfett „Klassisch“

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons,
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
(von der deutschen Färse)

oder

Hirschkeulenbraten mit Edelpilzen und preisselbeergefüllter
Williams-Christbirne

Marktfrische Gemüseauswahl, Grilltomaten,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

Auswahl an frischen Salaten mit dreierlei Dressing

Feine Fischauswahl von Räucherforelle, Rauchlachs,
Graved Lachs, Stremellachs, Heilbuttschnitte

Anti - Pasti:

gegrilltes, mariniertes Gemüse und gefüllte Paprika,
Tomate-Mozzarella, Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem
Schinken, marinierter Spanferkelrücken mit Waldorfsalat,
bunte Eierplatte mit Kochschinkenröllchen mit Frühlingslauch

Dunkle Schokoladenmousse,
Sherrycreme mit Schokoladenstückchen,
Tiramisu und Joghurtschaum mit Früchten garniert,
Käse vom Brett

Brotauswahl mit Butter

ab 20 Personen

54,20 Euro pro Person

Rohdentaler Büfett „Gala“

Hirschkeule mit Edelpilzen,
Rosa gebratenes Roastbeef oder Schweinefiletbraten,
Lachs auf Spinat mit Dillrahmsauce

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten,
feine Gemüseplatte und Apfelrotkohl

Blumenkohl-Broccolisalat, Chinakohl-Sprossensalat,
gemischte Blattsalate mit Senfdressing,
Ananas-Eisalat, Waldorfsalat und feiner Geflügelsalat Madras

Fischauswahl

Räucherforelle, Rauchaal, Graved Lachs, Rauchlachs,
Heilbutt, Fischterrinen, frische Nordseekrabben,
Riesengarnelensalat und marinierte Meeresfrüchte

Gebratenes Geflügel (Ente, Poularde) bunt garniert,
Schweinemedallions mit Leberfarce und Früchten,
Rehrücken Baden-Baden mit Sauce Cumberland,
Wildpastete mit Preiselbeeren,
Eierplatte mit Kochschinkenröllchen,
Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing

Feine Edel-Käse mit Früchten,
Dessertvariation

Brotssortiment und Butter

ab 30 Personen

64,20 Euro pro Person

Niedersächsisches Landbüfett

Rohdentaler Kartoffellauchsuppe
oder Rohdentaler Hochzeitssuppe
(am Tisch serviert)

Kalte Auswahl

Kalte Fischauswahl:

Marinierte Nordseekrabben, geräucherte Forellen
und handgesalzener Rauchlachs mit Sahnemeerrettich,
Matjesfilet mit Hausfrauensauce,
hausgebeizter Graved-Lachs, geräucherte Makrele

Rehschinken auf Salat,
Tafelspitzsülze mit Remouladensauce,
marinierter Ziegenfrischkäse mit Rohdentaler Honig,
bunte Eierplatten mit Kochschinkenröllchen,
Gerstonisalat mit kleinen Frikadellen,
Salatauswahl mit dreierlei Dressing

Warme Auswahl

Zarter Rinderschmorbraten aus dem Bug in kräftiger Zwiebelsauce
oder Hannoversches Zungenragout,
geschmorte Wildschweinkeule mit Höfinger Champignons,
auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Riesling-Rahmsauerkraut,
marktfrische Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Dessertauswahl

Hannoversche Welfenspeise, feine Joghurtcreme mit Sanddorn,
Rote Grütze mit Vanillesauce,
Käseauswahl
Brot und Butter

ab 25 Personen

59,60 Euro pro Person

Mediterranes Büfett

Leichte Tomatencremesuppe mit Basilikum
(am Tisch serviert)

Kalte Auswahl

Auswahl an gegrilltem mariniertem Gemüse,
Paprika, Zucchini, Auberginen, getrocknete Tomaten und Oliven
mit Frischkäse gefüllte Paprini,
marinierte Meeresfrüchte, exotischer Riesengarnelensalat,
Caipirinha-Lachs
mit Rohrzucker, Limetten und weißem Rum marinierter Rauchlachs,
Vitello tonnato: rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce,
Kräuter-Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen,
Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken,
Salat von Mozzarellaperlen und Kirschtomaten
mit frischem Basilikum,
bunter Rucolasalat mit Paprika und Feta,
Romanasalat mit schwarzen Oliven und hellem Balsamicodressing

Warme Auswahl

In Knoblauch geschmorte Lammkeule
Saltimbocca: Kalbsschnitzel mit Salbei und luftgetrocknetem
Schinken umwickelt,
oder
Schweinefiletmedaillons mit Oliven-Tomatensauce,
gebratene Bundbarschfilets mit Tomatenconfit,
feine Bandnudeln mit confierten Tomaten, Rucola und Parmesan
gegrilltes Gemüse von Paprika, Zucchini und Aubergine;
Kartoffelgratin, Polenta und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit frischen Früchten,
Tiramisu und Cappuccinoparfait,
Käseauswahl mit Früchten,
Chiabattabrot, Aioli und Butter

ab 25 Personen

59,70 Euro pro Person

