



9:00 Uhr

-Pause

12:00 Uhr

-Mittag

15:00 Uhr

-Kaffee

Frühstücke

Lunch

Kaffeepause



Ihr besonderes Meeting

Seit mehr als 85 Jahren legen wir großen Wert auf Frische & Qualität. Deshalb beziehen wir unsere Rohwaren nur von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus unserer Region. Wir machen aus Gästen Genießer!

Leidenschaft für gutes Essen

Wir bieten Ihnen die passende kulinarische Begleitung für jeden Anlass. Zuverlässig, erfahren, mit kulinarischer Leidenschaft und mit Freude am Detail.

Wir begleiten jede Veranstaltung mit dem passenden individuellen Konzept!

Für jeden Anlass ... ein runder Geburtstag, ein Jubiläum, eine Einweihung, eine Verabschiedung, gefeiert als Party, Sommerfest, Empfang oder Grillfest ... wir beraten Sie beim entscheidenden „Wie und Was“ - auf dem Weg zu Ihrem maßgeschneiderten Event-Catering.

Ob Fingerfood, kaltes Buffet, warm-kaltes Buffet, BBQ oder Flying Buffet, gemeinsam finden wir das zu Ihnen Passende. Gern können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet zusammenstellen. Natürlich orientieren wir uns bei der individuellen Zusammenstellung auch an Ihren Budgetwünschen.

Wohlfühlbausteine

Ein gutes Catering sorgt für Gäste, die sich wohl fühlen, egal in welcher Location. Aufmerksame Servicekräfte die sich mit einem Lächeln um die Wünsche der Gäste kümmern, das perfekt gezapfte

Bier, eiskalte Getränke, die Crèma auf dem Espresso und all die kleinen Details die eine Veranstaltung zum unvergesslichen Gesamterlebnis werden lassen.

Unser Versprechen

Verlässlichkeit und Begeisterung ist der rote Faden, der alles verbindet, vom persönlichen Beratungsgespräch über die detaillierte Planung bis zur professionellen Durchführung.

Wir freuen uns auf ihre Anfrage!

Jens Bokeloh
Jens Bokeloh



Tagung - Meeting

- Ofenfrische Laugenbrezeln
- frische Croissants: pur, gefüllt mit Käse und Schinken und mit Schokoladenfüllung
- Mini-Plunder mit Vanillepudding gefüllt

Preis p.
Person **6,90 €**

Ab 5 Personen

- 3 x 1/2 Belegte Brötchen pro Person,
- belegt mit:
 - Bratenaufschnitt
 - rohem und gekochtem Schinken
 - leckeren Salamisorten,
 - Schinken-Mett mit Zwiebeln und Gurke
 - Käsespezialitäten

Preis p.
Person **6,90 €**

Ab 5 Personen

- 3 x 1/2 Belegte Brötchen pro Person,
- belegt mit:
 - Bratenaufschnitt
 - rohem und gekochtem Schinken
 - leckeren Salamisorten,
 - Schinken-Mett mit Zwiebeln und Gurke
 - Käsespezialitäten
 - Räucherfischauswahl

Preis p.
Person **7,90 €**

Ab 5 Personen

Auf Wunsch zusätzlich mit:

- Frischem Obstsalat mit Naturquark
- Früchtemüsli mit Joghurt und frischen Früchten
- Bircher-Müsli mit Äpfeln und Nüssen
- Obstkorb mit einer Auswahl an Stückobst
- Süßes & salziges Gebäck





Kleiner Genuss

AUSWAHL AN DEUTSCHEN WURST- & AUFSCHNITT SPEZIALITÄTEN

- Gekochter Schinken
- Kasseler-Aufschnitt
- Geräucherte Putenbrust
- Edelsalami
- Holsteiner Schinken
- Jagdwurst
- Thüringer Mett mit Gurke & Zwiebeln

KÄSEAUWAHL MIT TRAUBEN & FEIGEN-SENF-CHUTNEY

- Würziger Limburger Allgäukäse
- Gouda- & Emmentaler Schnittkäse
- Französischer Camembert
- Alpenländer Berg & Weichkäse
- Kräuter-Frischkäse

DIES & DAS

- Gefüllte Eier
- Kirsch- & Aprikosen-Marmelade
- Gurken & Schnittlauchtomaten
- Norddeutscher Fleischsalat mit Gewürzgurke und Kräutern
- Brot & Butter
- Ein Weizen & ein Mehrkornbrötchen pro Person

Preis p.
Person **9,80 €**

Ab 10 Personen

Herzhaftes Frühstück

AUSWAHL AN DEUTSCHEN WURST & AUFSCHNITT SPEZIALITÄTEN

- Kasseler-Aufschnitt
- Geräucherte Putenbrust
- Edelsalami & Holsteiner Schinken
- Jagdwurst
- Thüringer Mett mit Zwiebeln und Gewürzgurke
- Herzhafte Schinkensülze
- Bauerngeräuchertes vom Schweinebauch,
- Leber-, Rot- und Knappwurst mit Senf

KÄSEAUWAHL MIT TRAUBEN, FEIGEN-SENF-CHUTNEY

- Gouda- & Emmentaler Schnittkäse
- Französischer Camembert
- Alpenländer Bergkäse & Weichkäse
- Schnittlauchröllchen & Kräuter-Frischkäse

WARME SPEISEN:

- Schnittlauch-Rührei oder gekochte Eier
- Gebratener herzhafter Speck

DIES & DAS

- Gefüllte Eier mit Schinkenstreifen
- Kirsch- & Aprikosen-Marmelade
- Gurken & Schnittlauchtomaten
- Norddeutscher Fleischsalat
- Herzhafte Bauernbrotauswahl & Butter
- Ein Weizen & ein Mehrkornbrötchen pro Person,

Preis p.
Person

14,90 €

Ab 12 Personen



Unsere Fleischspezialitäten

In unserer Feinkostküche in Nienburg wird unter besten Hygienestandards das Fleisch zerlegt und zu edlen Wurst- & Fleischwaren verarbeitet.



Ihr Wunschbuffet nach Maß!

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet zusammenstellen
Sprechen Sie uns an! Wir beraten Sie gern!

Figurschmeichler

ANTIPASTI

- Caprese
- italienischer Vorspeisesalat mit Sonnentomaten und Mozzarella in Olivenöl mit Basilikum und schwarzen Oliven -
- Marinierte, eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Eingelegte Kräuteroliven
- Gefüllte Weinblätter

SCHINKENSPEZIALITÄTEN

- Luftgetrockneter Schinken mit Rucola und Parmesanspäne

KÄSEAUSWAHL MIT TRAUBEN & FEIGEN-SENF-CHUTNEY

- Würziger Limburger Allgäukäse
- Gouda- & Emmentaler Schnittkäse
- Französischer Camembert
- Alpenländer Berg & Weichkäse
- Schnittlauch-Frischkäse

DIPS & AUFSTRICHE

- Erbsenhumus
- Rote Bete-Frischkäsedip
- Paprika-Chilidip
- Kräuterquark

GESUNDES

- Aufgeschnittene Ananas und Mango
- Frischer Obstsalat
- Natur- & Fruchtjoghurt
- Bircher Müsli

SALAT

- Bulgursalat mit Hirtenkäse

WARME SPEISEN:

- Schnittlauch-Rührei oder gekochte Eier

DIES & DAS

- Kirsch- & Aprikosen-Marmelade
- Gurken & Tomaten mit roten Zwiebeln
- Radieschen
- Eiersalat
- Brot & Butter
- Ein Mehrkornbrötchen und verschiedenen Brotsorten pro Person

Preis p.
Person

18,90 €

Ab 15 Personen

Genießer Frühstück

ANTIPASTI

- Caprese
- italienischer Vorspeisesalat mit Sonnentomaten und Mozzarella in Olivenöl mit Basilikum und schwarzen Oliven -
- Marinierte, eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika

AUSWAHL AN DEUTSCHEN WURST- & AUFSCHNITT SPEZIALITÄTEN

- Gekochter Schinken
- Kasseler-Aufschnitt
- Geräucherte Putenbrust
- Edelsalami
- Holsteiner Schinken
- Jagdwurst
- Thüringer Mett mit Zwiebeln und Gewürzgurke

KÄSEAUWAHL MIT TRAUBEN & FEIGEN-SENF-CHUTNEY

- Würziger Limburger Allgäukäse
- Gouda- & Emmentaler Schnittkäse
- Französischer Camembert
- Alpenländer Berg & Weichkäse
- Kräuter-Frischkäse

GESUNDES

- Frischer Obstsalat
- Natur- & Fruchtjoghurt

WARME SPEISEN:

- Schnittlauch-Rührei oder gekochte Eier

DIES & DAS

- Gefüllte Eier
- Kirsch- & Aprikosen-Marmelade
- Gurken & Schnittlauchtomaten
- Norddeutscher Fleischsalat mit Gewürzgurke und Kräutern
- Brot & Butter
- Ein Weizen & ein Mehrkornbrötchen pro Person

Preis p.
Person **17,90 €**

Ab 10 Personen



Gaumenschmeichler

ANTIPASTI

- Caprese
- italienischer Vorspeisesalat mit Sonnentomaten und Mozzarella in Olivenöl mit Basilikum und schwarzen Oliven -
- Marinierte, eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika

AUSWAHL AN DEUTSCHEN WURST & AUFSCHNITT SPEZIALITÄTEN

- Gekochter Schinken
- Kasseler-Aufschnitt
- Geräucherte Putenbrust
- Edelsalami
- Holsteiner Schinken
- Jagdwurst
- Thüringer Mett mit Zwiebeln und Gewürzgurke

KÄSEAUSSWAHL MIT TRAUBEN & FEIGEN-SENF-CHUTNEY

- Würziger Limburger Allgäukäse
- Gouda- & Emmentaler Schnittkäse
- Französischer Camembert
- Alpenländer Berg & Weichkäse
- Kräuter-Frischkäse

AUS DEM MEER

- Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeeren
- Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettich und Senf-Dill-Dip

WARMER SPEISEN

- Schnittlauch-Rührei oder gekochte Eier
- Herzhafter Speck

GESUNDES

- Frischer Obstsalat
- Natur- & Fruchtjoghurt

DIES & DAS

- Kirsch- & Aprikosen-Marmelade
- Gurken & Schnittlauchtomaten
- Norddeutscher Fleischsalat mit Gewürzgurke und Kräutern
- Brot & Butter
- Ein Weizen & ein Mehrkornbrötchen pro Person

Preis p.
Person

19,80 €

Ab 12 Personen



Die beste Qualität

Unser Fisch stammt von der Fischmanufaktur Deutsche See. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Bremerhaven ist Deutschlands Nummer eins, wenn es um Fisch und Meeresfrüchte geht.



Suppen & Eintöpfe

EINTÖPFE- Preise pro Person
½ ltr. pro Person

- Holländischer Möhre Eintopf mit Kartoffeln und Rauchenden
- Linseneintopf mit Kartoffel und Rauchende
- Erbseneintopf
...mit Wiener Würstchen +1,50 €
- Erbsen-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfel
...mit Wiener Würstchen +1,50 €
- Gulasch-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Paprika
- Bohneneintopf mit Rindfleisch
- Irish Stew mit Steckrüben Zwiebeln und Geschmortem Rindfleisch

Preis p. Person **4,50 €**



SUPPEN –
½ ltr. pro Person

- Gemüsecreme
- Zucchinisuppe
- Möhrensuppe mit frischem Ingwer
- Kürbissuppe
- Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch
- Champignonrahmsuppe
- Schaumsüppchen von frischen Waldpilzen
- Hühner-Nudelsuppe
- Tomatensuppe
- Kräuterrahmsüppchen

Preis p. Person **4,50 €**

SUPPEN
½ LTR. Preise pro Person

- Hochzeitssuppe mit Eierstich und Mettklößchen
- Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Frühlingslauch
- Deftige Gulaschsuppe mit Paprikastreifen
- Minestrone mit frischem Gemüse
- Sauna-/Partysuppe
- Maronensuppe
- Pastinacken
- Süßkartoffel-Kokussuppe

Preis p. Person **4,90 €**

Frische Tradition

Unere Soßen und Suppen werden täglich frisch angesetzt und zubereitet.

Nach meisterlicher Tradition und internationaler Kochkunst verzichten wir hierbei auf Fertigmischungen.



Vegetarier-Flexitarier-Veganer

Wir bieten eine große Auswahl an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten.

Lassen Sie sich von uns beraten.

Kleinigkeiten & Gebäck

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

- Chili con Carne mit Bohnen und Mais
5,50 €
- Vegetarisches Chili sin Carne aus Kichererbsen
5,50 €
- Currywurst in Tomaten-Paprikasauce mit Baguettebrot
7,80 €
- Wiener Würstchen mit Senf & Ketchup, dazu lauwarmer Kartoffelsalat in Essig & Öl 7,80 €
- Hot Dog-Station mit:
Hot-Dog-Brötchen & -Würstchen
Ketchup, Senf, Hot-Dog-Sauce
Röstzwiebel und Gewürzgurke
9,80 €
- Zusätzlich mit:
geschmorte und frische Zwiebeln,
Krautsalat und Sauerkraut
Mais und grünem Blattsalat
12,80 €

KUCHEN & GEBÄCK

Mindestbestellmenge 10 Teile pro Sorte

- Gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln
- Bienenstich
- Kirsch-Streuselkuchen
- Butterkuchen
- Käse-Mandarin-Kuchen
- Donauwelle
- Mini Fruchtschnitten
 - Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte
 - Zitronen-Limetten-Schnitte
 - Mango-Crème-Fraîche-Schnitte

PREIS PRO STÜCK 2,85 €

SÜßE KLEINIGKEITEN

- Mini Berliner
 - Mini Spritzgebäck
 - Mini Muffins
 - Donuts
- 2 STÜCK PRO PERSON 2,45 € /Person
3 STÜCK PRO PERSON 3,50 € /Person



*Business
Lunch*



Business-Lunch

Bitte beachten Sie, dass für die Business Lunch-Angebote die kalkulierte Menge angemessen für ein Mittagessen ist und nicht vergleichbar mit einem Buffet. Wir kalkulieren hier mit ca. 180-200 gr. pro Person

Die Angebote können von montags bis freitags ab 10 Personen bestellt werden

Ab 10 Personen 1 Gericht
Ab 20 Personen 2 Gerichte
Ab 40 Personen 3 Gerichte



MTTAGSMENÜ „BUSINESS LUNCH“

KATEGORIE A, 14,90 € pro Person:

SCHWEIN:

- Lasagne al Forno mit gemischtem Salat
- Nudelaufbau mit Erbsen, Möhren und Kochschinkenstreifen, Tomatensauce und frischem Marktsalat
- Pfannen-Gyros mit geschmorten Zwiebeln, Djuvic-Reis, Tsatsiki und herzhaftem Weißkrautsalat
- Gebratene Frikadellen mit Senf und lauwarmen Kartoffelsalat mit Speck und Frühlingslauch
- Italienischer Nudelaufbau mit Hackfleisch und Käsekruste und gemischtem Salat

VEGETARISCH

- Vegetarischer Gemüseschnitzel in einer exotischen Kokos-Curry-Sauce mit Butterreis
- Gebratene Gemüse-Frikadelle (Bratling) auf Kartoffelstampf mit glacierten Sesammöhren
- Vegane Falafel-Hackbällchen in einer Tomaten-Basilikumsauce mit Bandnudeln
- Gnocchi-Pfanne mit Zucchini, Auberginen und Paprika mit Tomaten-Basilikumsauce
- Gnocchi-Pfanne Zucchini und Kirschtomaten in Gorgonzola Sauce
- Nudelaufbau mit Erbsen-, Möhren- und Zuckerschoten an Béchamelsauce
- Vegetarische Ravioli mit Ricotta Spinatfüllung in Zitronen-Salbeisauce mit Parmesan
- Gebackene Champignons im Teigmantel mit Kräuterdipp, Baguettebrot und Marktsalat

- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone in einer Knoblauchsauce, dazu gemischter Salat
- Gratinierte Auberginen mit Tomaten, Paprika und Zucchini gefüllt und mit Goudakäse überbacken an Tomaten-Basilikumsauce
- Ofenkartoffel mit Ananas-Käsedip und Kräuterquark mit frischem Marktsalat
- Gemüseaultaschen mit Käse gratiniert in Tomaten-Kräutersauce
- Lasagne mit Zucchini, Auberginen und Paprika an Tomaten-Basilikumsauce

MTAGSMENÜ „BUSINESS LUNCH“

KATEGORIE B, 16,80 € pro Person:

SCHWEIN

- Mailänder Schnitzel im Parmesanmantel mit Tomaten Mozzarella-Sauce, Bandnudeln und Tomatensalat
- Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, gebratenen Kartoffelspalten und Gurken-Dillsalat
- Kräuternacknbraten an eigen Jus mit Kartoffelgratin und Krautsalat
- Burgunder Grillschinken an kräftiger Bratensauce mit Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Sauerkraut
- Schweine-Krustenbraten mit Champignonrahmsauce, gebratenen Kartoffelspalten und frischem Marktgemüse
- Pfeffergeschnetzeltetes vom Schwein mit frischen Champignons, Eier-Spätzle und Tomaten-Zwiebel- oder Gurkensalat
- Bayerischer Leberkäse an Weißbiersauce mit Kartoffelknödel oder Kartoffelpüree, süßem Senf und Rahmspinat
- Köttbullar – Schwedische Fleischbällchen-in Sahne-Rahmsauce mit Preiselbeeren, Kartoffelpüree und Gurken-Dillsalat
- Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat
- Gebratene Frikadellen mit klassischer Bratensauce und Senf, dazu Kohlrabi-Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln
- Frikadellen mit Senf, Buttererbsen oder Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln
- Falscher Hase, Hackbraten im Speckmantel mit Ei gefüllt, serviert mit Erbsen- & Möhrengemüse in Sahnesauce und Salzkartoffeln
- Kasselerbraten im ganzen gebraten auf eigenem Jus mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
- Kasselerbraten im Blätterteigmantel mit gebratenen Schupfnudeln und Krautsalat
- Szegediner Gulasch mit Sauerkraut, Creme fraiche und Kartoffelwürfeln



Wir bieten eine große Auswahl

an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch

als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten.

Lassen Sie sich von uns beraten



MTTAGSMENÜ „BUSINESS LUNCH“
KATEGORIE B, 16,80 € pro Person:

GEFLÜGEL

- Gebratene Hähnchenschnitzel in Sesampanade auf Kartoffel-Lauchragout mit Thymian, dazu Tomaten-Zwiebelsalat
- Panierte Hähnchenschnitzel in Pankomehl-Panade mit Sauce Hollandaise, Möhrengemüse und Röstkartoffelchen
- Gebratene Hähnchenbrustfilets mit Rotweinschalotten, dazu servieren wir Kartoffel-Lauchgratin und gemischtem Salat
- Hähnchenbrust mit Tomaten- & Mozzarella gratiniert, knusprige Parmesankartoffeln aus dem Ofen, gebackenen Tomaten und mediterranem Schmorgemüse
- Hähnchenbrustfilet mit gebackenem Obst und Currysauce, Kräuterreis und frischen Blattsalaten mit Orangenspalten und Granatapfel
- Hähnchenbrustfilet mit Käse gratiniert in Kräutersauce mit gerösteten Pinienkernen, serviert mit gebratenen Schupfnudeln
- Hühnerfrikassee mit Spargelspitzen, Reis und frischem Blattsalaten in Mandarindressing
- Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Frühlingzwiebeln mit Kräuterreis und frischen Blattsalat in Mandarin-Sahne
- Asiatisches Wokgemüse mit Bambussprossen und Kaiserschoten, serviert mit gedämpftem Reis und gemischtem Salat
- Putenbrust al Orange, Aprikosensauce, buntem Gemüse mit brauner Butter und cremigen Kartoffelgratin



Gerne können Sie auch das Geschirr über uns leihen und das Ganze kann ungespült wieder zurück gegeben werden.

Sprechen Sie uns gern an !

MTTAGSMENÜ „BUSINESS LUNCH“
KATEGORIE B, 16,80 € pro Person:

VEGETARISCH

- Asiatisches Gemüse-Curry mit Bambussprossen und Zuckerschoten, Kräuterreis und Salat
- Lasagne Mexican Style mit Bohnen, Mais und Paprika gratiniert mit Käse-Tacos und Salat Gratinierter Fetakäse auf Oliven-, Peperoni-, Tomatenragout mit roten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln
- Gefüllte Paprikaschoten mit einer Couscous-Gemüsefüllung in feuriger Chili-Tomatensauce

MTTAGSMENÜ „BUSINESS LUNCH“
KATEGORIE C, 18,90 € pro Person:

SCHWEIN

- Gebratene Schweinefilet-Medaillons in Kräutersauce mit frischen Champignons, dazu Spätzle und gemischtem Salat mit Gurke, Tomate und Paprika
- Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons im Blätterteigmantel, Brokkoli Gemüse mit Mandelblättern und Röstkartoffelchen

RIND

- Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, grüne Bohnen und Kartoffelstampf
- Rinderrouladen traditionell mit Speck, Zwiebeln und Senf gefüllt an eigenem Jus mit klassischer Gemüseauswahl mit Erbsen, Möhren und Blumenkohl mit brauner Butter verfeinert (oder Rotkohl) und Salzkartoffeln
- Geschmortes Rindergulasch mit Fusilli-Nudeln und Tomaten-Zwiebelsalat
- Ungarisches Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (Alternativ mit Speck-Bohnen oder Apfelrotkohl)
- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Rotkraut und Kartoffelknödel



Alle Saucen und Suppen

werden täglich frisch angesetzt und zubereitet. Nach meisterlicher Tradition und internationaler Kochkunst verzichten wir hierbei auf Fertigmischungen und Geschmacksverstärker

MTTAGSMENÜ „BUSINESS LUNCH“

KATEGORIE C, 18,90 € pro Person:

GEFLÜGEL

- Gebratene Putenbrust mit Lauchfüllung, klassische Bratensauce aus dem eigenem Jus, glacierten Möhren und Kartoffel-Lauchgratin
- Putenvoltini mit Spinat und Frischkäsefüllung, farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen und Rosmarinkartöffelchen
- Poulardenbrüstchen Trento gefüllt mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch und Ricotta, serviert mit gebratenem Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons, gebackener Tomate und Rosmarinkartoffeln
- Mediterrane Hähnchenbrust „Saltimbocca“ herzhaft gefüllt mit Serrano-Schinken und Salbei Tomatensauce mit Kräutern der Provence serviert mit buntem Ofengemüse mit Kartoffeln
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste in Estragonsauce mit Erbsen und Möhregemüse und Kartoffelgratin mit Käse gratinert

VEGETARISCH

- Waldpilzragout mit Semmel- & Spinatknödel, serviert mit frischen Blattsalaten in Kräutervinaigrette

FISCH

- Backfisch in Teigmantel mit Remouladensauce, Kartoffel- und Gurken-Dillsalat
- Frische holländische Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Speckkartoffeln und grünen Bohnen



MTTAGSMENÜ „BUSINESS LUNCH“

KATEGORIE D, 22,80 € pro Person:

SCHWEIN

- Schweinefilet im Speckmantel an Champignon-Rahmsauce, traditioneller Gemüseauswahl mit Erbsen, Möhren und Blumenkohl mit brauner Butter verfeinert und Rissolekartoffeln
- Schweinesteaks mit Zucchinifarce gratiniert, dazu servieren wir mediterranes Schmorgemüse und Rosmarin-Bratkartöffelchen

GEFLÜGEL

- Gebratene Flugentenbrustrangen-Vermouthsauce mit gefüllten Preiselbeer-Pfirsichen, Brokkoligemüse mit Mandelblättern und Rissolekartoffeln



RIND

- Boeuf à la mode, -Marinierter Rinderschmorbraten mit Scharlotten und Möhren- mit frischen Möhrengemüse und Salzkartoffeln
- Rinderrouladen italienisch mit Pancetta, Zucchini, getrockneten Tomaten, Knoblauch & Thymian, serviert mit Offengemüse mit gebratene Kartoffelchen
- Gebratene Rinderhüfte unter Parmesankruste mit frischen Kräutern und Zucchini, serviert mit farbenfroher Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Risollekartoffeln
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Boillonkartoffeln und Möhrengemüse
- Roastbeef kalt serviert mit Remouladensauce, dazu Bohnensalat und Röstkartoffeln
- Gebratenes warmes Roastbeef an grüner Pfefferschaumsauce, grünen Prinzessbohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Ossobuco alla Milanese-Geschmorte Kalbshaxe mit Tomaten, Zwiebeln und Möhren-
- Bœuf Stroganoff - Streifen vom Rinderfilet in Zwiebel-Sauerrahmsauce mit Senf-

KALB

- Gebratene Kalbskeule an Estragonsauce mit frischen Champignons,
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Zwiebeln und frischen Champignons
- Saltimbocca a la Romana gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce
- Ossobuco alla milanese -Geschmorte Kalbshaxe mit Tomaten, Zwiebeln und Möhren- an Polenta

FISCH

- Lachstranche auf Gemüsejulienne mit Dillkartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet auf Thymian-Kartoffelragout
- Pochierte Atlantikzungenröllchen in Krabben-Dillsauce mit Salzkartoffeln und Gurken-Dillsalat
- Seelachsfilet im Kartoffel-Krustelmantel mit Brokkoliröschen oder geschmortem Lauch in Rahmsauce
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, mit einer erfrischenden Limettensauce, Salzkartoffeln

AUSZUG AUS DER SALATKARTE

- Frische Blattsalate in Mandarinsahne
- Bohnensalat mit Zwiebelwürfeln
- Tomaten-Zwiebelsalat
- Gemischter Salat mit Gurke, Tomate und Paprika mit Kräutervinaigrette und Thousand-Island-Dressing
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Hirtensalat mit Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Frische Blattsalate in Kräutervinaigrette
- Frische Blattsalat mit Waldbeeren und Avocado, getrösteten Pinienkernen in Orangenvinaigrette
- Mediterraner Salat mit frische Blattsalaten, mit Kirschtomaten, Mozzarella und marinierter Zucchini, Auberginen und Paprika in Balsamvinaigrette
- Rote-Bete-Salat mit Zwiebelwürfeln



- Griechischer Salat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Radieschen in Vinaigrette
- Kichererbsen Salat mit Gurken, Tomaten und Fetakäse
- Blattsalat mit Orangenspalten und Granatapfel

SAISONAL

Frühling/Sommer

- Frischer Nienburger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu Schnittlauchrührei und neue Kartoffeln
- Frischer Nienburger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu Schweineschnitzel und Katenschinken, dazu neue Kartoffeln
- Spargelragout mit Mettklößchen und Salzkartoffeln
- Spargeltoast mit Kochschinken und Käse gratiniert, dazu Sauce Hollandaise
- Quiche von grünem und weißem Spargel mit Kräuterdip
- Spargel-Kartoffelauflauf mit Schinkenstreifen und frischem Marktsalat



Herbst/Winter

- Gebratene Flügtenbrust auf Orangen-Vermouthsauce mit Steckrübengratin, Brokkoliröschen und Rissolekartoffeln
- Gebratene Hirschkalbskeule an Wacholderrahm-Sauce mit gefüllter Birne klassischem Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen mit brauner Butter
- Grünkohl mit Hannoverscher Bregenwurst und Bremer Pinkelwurst, Senf, Kasselerbraten, gebratenem Schweinebauch oder Wellfleisch, dazu klassische Salzkartoffeln oder Röstkartöffelchen
- Lasagne mit Hokaido-Kürbis und Spinat in Bechamel- oder Gorgonzolasauce mit gerösteten Kürbiskernen und Salat
- Putenbraten mit Pflaumen gefüllt mit Spitzkohl und Kartoffelgratin
- Wirsingroulade mit Gemüse-Couscous-Füllung, Hasselback-Kartoffeln und gemischtem Salat
- Gebratene Gänsekeule mit klassischen Gänsebratensauce, Rotkohl und Kartoffelklöße
- Im Ganzen gebratenen dithmarsche Freiland-Gans traditionell gefüllt mit Äpfeln, klassische Gänse-Bratensauce Rotkohl und Rosenkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Dessert



Dessert

VORSCHLAG A

In kleinen Gläsern einzeln portioniert

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Italienisches Apfel-Tiramisu mit Physalis und Schokopulver garniert
- Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison
- Panna cotta mit einem Himbeer- und Mangopüree
- Panna cotta mit einem fruchtigen Zimtpflaumen
- Welfenspeise-Geschlagener Eiweißschaum mit Vanille und Nüssen mit Weinschaum-
- Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen und Schokoladenraspeln
- Mascarponecreme mit Honig und Amarettini
- Mousse von zartbitter Schokolade mit Birnenkompott und Vanillesauce

PREIS PRO PERSON 3,90 €

VORSCHLAG B

In kleinen Gläsern einzeln portioniert

- Klassischer Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Stracciatellacreme mit Schokoladenstreuseln
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Orangencreme mit geschlagener Sahne und Orangenzeste
- Zitronencreme mit Joghurt und Schokoraseln
- Götterspeise von Himbeere und/oder Waldmeister, dazu Vanillesauce
- Apfelcrumble mit Vanillesauce
- Trautmannsdorf-Dessert mit Milchreis und Schattenmorellen

PREIS PRO PERSON 4,20 €



Unsere Desserts

Ihre Desserts werden frisch und hausgemacht in unserer eigenen Pâtisserie gefertigt. Hierfür verwenden wir ausschließlich frische Produkte. Auch Toppings werden aus frischem Obst bzw. frischem Fruchtpüree für Sie zubereitet.

Equipment

Gern liefern wir für Ihre Veranstaltung die passende Ausstattung

Geschirr

- Speiseteller, Durchmesser 23 cm 0,40 €
- Mittelteller, Durchmesser 19 cm 0,40 €
- Kaffeeober- & Untertasse 0,60 €
- Suppentasse mit Untertasse 0,60 €
- Dessertschälchen 0,40 €
- Reinigungspauschale 0,20 €

Besteck

- Speise- /Vorspeisemesser 0,15 €
- Gabel-/Vorspeisegabel 0,15 €
- Kaffeelöffel 0,15 €
- Reinigungspauschale 0,10 €
- Papierservietten o.B.

Gläser z.B.

- Willi-Becher 0,2 ltr. 0,30 €
- Wasserglas 0,2 ltr. 0,30 €
- Ballonglas 0,2 ltr. 0,30 €
- Rosenthal Di Vino Sektglas 0,40 €
- Rosenthal Di Vino Weißweinglas 0,40 €
- Rosenthal Di Vino Rotweinglas 0,40 €
- Reinigungspauschale pro Glas 0,10 €

Tische/Tischwäsche

- Stehtisch 80 cm Durchmesser 12,90 €
- Büfettisch 1,85*0,75 mtr. 9,80 €
- Stehtisch Husse-Stretch 12,90 €
- Tischdecke 1,70 mtr. x 1,40 mtr. 5,90 €
- Tischdecke 2,20 mtr. x 1,40 mtr. 6,90 €
...inkl. Reinigung

Bestuhlung Theken etc.

...fragen Sie uns gern direkt an

Personal

- Servicepersonal pro Stunde 32,80 €
inklusive An- & Abfahrt

Alle Preise verstehen sich inklusive Reinigung und zuzüglich der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.



Hotel zum Kanzler GmbH

Burgmannshof 15
31582 Nienburg

Tel: 05021 9792-0

www.kanzler-nienburg.de
info@kanzler-nienburg.de

Bokelohs

KANZLER
CATERING