

Sehr geehrte Damen und Herren,

*schön dass Sie sich
das Hotel Niedersächsischer Hof
als Ihren Gastgeber für Ihre nächste Feierlichkeit
vorstellen können.*

*Auf den weiteren Seiten finden Sie
einige Anregungen
wie Ihr Menü oder Buffet aussehen könnte.*

*Sie können auch alle Speisen
als Bausteine verwenden oder ganz individuell
mit Beratung unseres Küchenchefs
Ihr eigenes Menü zusammenstellen.*

*Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste
in unserem Haus begrüßen zu dürfen.*

*Ihr Team vom
HOTEL NIEDERSÄCHSISCHER HOF*

Vier Jahreszeiten Menüs

Frühling

Frühlingsmenü A

Erfrischende Salatbowle mit Ruccolaspitzen
in weißem Balsamico-Dressing
gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen

Schaumsuppe von der Brunnenkresse
mit sautierten Kirschtomaten

Schweinefilet nach Kräutersammler Art
mariniert mit sechs verschiedenen Kräutern
an kräftiger Trollingersauce
mit Frühlingsgemüse und Bärlauch Polenta

Weißer Schokoladenmousse
mit Espresso
an Mango-Papaya-Salat

pro Person € 39,80
als 3-Gang ohne Suppe € 35,40

Frühlingsmenü B

Gebratenes Filet von der Fjordlachsforelle
auf Noilly-Prat-Sauce
an Kresse-Graupen

Bärlauch Cremesuppe
mit Safran Zwiebelconfit

Gekräuterte Maispouardenbrust
auf Champignonrahm mit Frühlingslauch
an Broccoli und frittierten Kichererbsensticks

Marinierte Erdbeeren
mit Basilikum-Limettenzucker
und Waldmeister Parfait

pro Person € 38,50
als 3-Gang ohne Vorspeise € 30,50

Vier Jahreszeiten Menüs

Sommer

Sommermenü A

Sushi von der geräucherten Harzer Forelle
in der Nori Alge an Blattsalat

„Vichyssoise“

Gekühlte Rahmsuppe von Kartoffeln und Gurke

Schweinefilet im ganzen gebraten
auf einer Estragon-Erbsen-Sauce
mit gebackener Polenta

Holunderblüten-Cheese-Cake
mit marinierten Erdbeeren
und Basilikum-Joghurteis

pro Person € 32,50

als 3-Gang ohne Vorspeise € 27,50

Sommermenü B

Tartar von Graved Lachs
mit Limonen-Minze-Vinaigrette
an kleinem Salatbouquet und Flusskrebsfleisch

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
mit Schnittlauch-Espuma

Kalbsrückenbraten mit Wildkräutern
an Barolosauce
mit Pesto Tomate und Zucchini-gemüse
dazu Estragon-Kartoffelnocken

Frische Erdbeeren mit Balsamico Glace mariniert
und Rahm-Vanilleeis

pro Person € 43,80

als 3-Gang ohne Suppe € 38,40

Vier Jahreszeiten Menüs

Herbst

Herbstmenü A

Aufgeschlagene Kürbissuppe
mit gerösteten Kernen
und Weißburgunder verfeinert

Knuspriger Braten von der Barbarieentenkeule
mit Mandel-Rosenkohl
Orangensauce und Sesamkrusteln

Dialog von weißer und dunkler
Schokoladenmousse
mit Sauerkirschen

pro Person € 27,50

Herbstmenü B

Feldsalat in Holunderdressing
mit Speckstreifen, Rote-Bete-Ricotta
und knusprigen Croutons

Cappuccino von der Esskastanie

Schweinefilet im ganzen gebraten
mit Schierker-Feuerstein-Jus,
Bohnen-Birnengemüse, Pancetta
und Parmesan-Kartoffelnocken

Zwetschgen Clafouti
mit Zimtblüten-Sabayon
und Schokoladeneis

pro Person € 35,20
als 3-Gang ohne Vorspeise € 27,80

Vier Jahreszeiten Menüs

Winter

Wintermenü A

Geräucherte Entenbrust und Ziegenkäse
an Balsamico Linsen
und Süßkartoffel-Crunch

Samtsuppe von Pastinake, Mandel und
Boskoop mit Räucherlachs

Rinderbäckchen
in Spätburgunder geschmort
mit Zwiebelconfit
auf getrüffeltem Sellerie-Kartoffelstampf

Cocos-Panna-Cotta
mit frischer Passionsfrucht
und Bananen-Toffee-Parfait

pro Person € 40,00
als 3-Gang ohne Vorspeise € 33,00

Wintermenü B

Cremesuppe von Marone und Kartoffel
mit Shiso Kresse

Gebratenes Zanderfilet
an Rote Bete in Sauerrahm, Sesam
und Meerrettich-Kartoffelstampf

Zarter Hirschkalbrücken
an Preiselbeeren Chutney,
glacierten Maronen,
Rahmsteckrüben mit Chili und Vanille
dazu Estragon Kartoffelnocken

Feines Ziegenkäse-Parfait
mit Lemon Tarte und Holunder Birne

pro Person € 46,50

Überraschungsbuffet
Niedersächsischer Hof
ab 25 Personen

**Vertrauen Sie Ihre Wünsche und Vorlieben
unserem Küchenchef an.
Er wird eine saisonale Auswahl
für Sie treffen.**

pro Person 25,50 €

Buffet 1

ab 25 Personen

Kalte Speisen

Cantalupmelone mit italienischem Landschinken
Parma Schweinefilet mit Feigen garniert
Roastbeef „rosa“ mit 8-Kräuter-Sauerrahm und Honig Cornichons
Pochierte Lachsmedaillons mit getrocknetem Blütenmix mariniert
Stremellachshäppchen und Buttermakrele mit Preiselbeeren-Meerrettich
Salat von Mini Mozzarella und Kirschtomaten mit Pesto mariniert
Endiviensalat mit Dijon Senf-Dressing, Nüssen, Trauben und Parmesan

Aus dem Suppentopf

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Kräuter-Croutons

Warme Speisen

Geschmorte Ochsenbacke in Spätburgunder mit Zwiebelconfit
Maispoulardenbrust auf Paprika-Rahm
Fjordlachsforellenfilet unter dem Zitronen-Kapern-Püree
buntes Marktgemüse, Gratin-Kartoffeln und Kräuterspätzle

Dessert

Schokoladen-Mousse mit Espresso
Ragout von der Schattenmorelle und Amaretto
Panna cotta mit Mango Mark

Verschiedene Sorten Weichkäse & Hartkäse

Brotauswahl, Büffetbrötchen, Aprikosen-Haselnussschmalz und Butter

pro Person 36,50 Euro

Buffet 2

ab 25 Personen

Vorspeisen

Wrap-Röllchen mit Parmaschinken, Parmesan, getrockneten Tomaten und Rucola
Satespieße vom Hühnchen Cocos-Ananas-Dip
Hirschmediallons mit Crainberry Chutney
Gebeiztes Fjordlachsfilet an Orangen-Fenchel-Salat mit Petersilien Pesto
Geräucherter Stör auf Seegrassalat umlegt Lachs-Kaviareiern
Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum
Romanasalat mit Croutons; Pinienkernen, Parmesan, Wachteleiern und Entenschinken

Suppe

Tomatenessenz mit Basilikum-Bisquit

Warme Speisen

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Schalotten-Huy Feuer-Jus
Wildschweinragout mit Shitakepilzen auf Pappardelle
In Orangen-Kapernbutter gebratenes Zanderfilet auf Rosmarin Polenta
Geschmortes Wurzelgemüse, Miniofenkartoffel und getrüffeltes Sellerie-Kartoffelstampf

Dessert

Fruchttiramisu nach Jahreszeit
Passionsfrucht-Dickmilchcreme mit gerösteter Cocos
Nougat-Mousse

Verschiedene Sorten Weichkäse & Hartkäse

Brotauswahl, Büffetbrötchen, Aprikosen-Haselnussschmalz und Butter

pro Person 53,00 Euro

Unsere Kuchenauswahl

Blechkuchen:

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Erdbeerkuchen (nach Saison) | Stck. EUR 3,50 |
| Mandarine-Sahneschnitte | Stck. EUR 3,50 |
| Tiramisu-Sahneschnitte | Stck. EUR 3,50 |
| Russischer Zupfkuchen | Stck. EUR 3,50 |
| Schoko-Kokosschnitte | Stck. EUR 3,50 |
| Mohnstreusel | Stck. EUR 3,50 |
| Beeren-Sahneschnitte | Stck. EUR 3,50 |
| Donauwelle | Stck. EUR 3,50 |
| Kirsch-Sandkuchen | Stck. EUR 3,50 |

Plattenkuchen:

| | |
|------------------------|----------------|
| Streuselkuchen | Stck. EUR 2,20 |
| Zuckerkuchen | Stck. EUR 2,20 |
| Bienenstich | Stck. EUR 2,20 |
| Schmandkuchen | Stck. EUR 2,20 |
| Hamburger Butterkuchen | Stck. EUR 2,20 |

Torten:

| | |
|--|-----------|
| Schwarzwälder Kirschtorte | EUR 36,00 |
| Käse-Sahnetorte mit Mandarine | EUR 36,00 |
| Joghurt-Frucht-Sahnetorte | EUR 36,00 |
| Schokosahnetorte | EUR 36,00 |
| Lübecker Nuss-Sahnetorte | EUR 36,00 |
| Himbeer-Sahnetorte | EUR 36,00 |
| Waldfrucht-Sahnetorte | EUR 36,00 |
| Obstböden nach Ihren Wünschen belegt - Fragen Sie uns | EUR 32,00 |

| | |
|-------------------------------|----------|
| Ein Liter Sahne aufgeschlagen | EUR 9,00 |
|-------------------------------|----------|

Für selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von EUR 2,00 pro Person.

Fingerfood

Köstliche Appetithäppchen

In der Tasse serviert

| | |
|---|---------------------|
| Möhrensuppe mit Orangen, Joghurt und Kresse | pro Tasse 4,30 € |
| Cappuchino von der Esskastanie mit Grissini | 4,30 € |
| Geeiste Paprikasuppe mit Garnelen | 6,30 € |

Canapées

| | |
|---|---------------------|
| á la maison (Auswahl durch den Küchenchef) | pro Stück 2,80 € |
| Vegetarisch, mit Fisch und Fleisch | |

mit Weißbrot

| | |
|---|---------------------|
| Leichter Frischkäse mit Paprikafächer | pro Stück 3,20 € |
| Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilet | 3,20 € |
| Gebeizter oder geräucherter Lachs | 3,40 € |
| Italiensche Salami | 3,40 € |
| Matjestatar mit Apfelperlen | 3,40 € |
| Parmaschinken und Melone | 3,60 € |
| Tomate Mozzarella | 3,60 € |
| Mit Wacholder geräuchertes Forellenfilet und Sahnemeerrettich | 3,60 € |
| Roastbeef mit Sahnemeerrettich | 4,00 € |

mit Harzer Nußbrot

| | |
|---|---------------------|
| Würzige Harzer Mettwurst mit knackigen Cornichons | pro Stück 3,20 € |
| Cremiger Brie mit frischen Früchten | 3,30 € |
| Kasseler Rippenspeer mit Trauben | 3,50 € |

mit Vollkornbrot

| | |
|--|---------------------|
| Gorgonzolacreme mit Feigen | pro Stück 3,20 € |
| Butterfisch mit Frischkäse-Meerrettich | 4,00 € |
| Räucheraal mit Gurkenfächer | 4,30 € |

mit italienischem Ciabatta

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Römische Salami | pro Stück 4,00 € |
| Parmaschinken | 4,30 € |
| Gegrilltes Antipastigemüse | 4,50 € |

Mitternachtsimbiss

pro Person

| | |
|--|---------|
| Käsewürfel mit Oliven und Trauben (Käseigel) | 4,20 € |
| Gemüseintopf mit Croutons | 6,10 € |
| Kartoffelsuppe mit Croutons | 6,10 € |
| Feurige Goulaschsuppe mit Brot | 7,10 € |
| Mexikanisches Chili mit roten Bohnen | 8,50 € |
| Internationale Käseauswahl mit Nüssen und Trauben | 8,50 € |
| Deftige Wurstspezialitäten mit Harzer Nussbrot und Schmalz | 13,20 € |

Klassiker

pro Stück

| | |
|--|--------|
| Kleines Piccata vom Schweinfilet auf Tagliatelle | 5,70 € |
| Schnitzel Wiener Art auf Kartoffel-Gurken-Salat | 5,70 € |
| Gebratene Riesengarnele auf Safranreis | 6,80 € |

Mediterran

pro Stück

| | |
|--|--------|
| Melonenschiffchen mit Schinken und Feigenfächer | 2,40 € |
| Vitello Tonnato mit Kapern und getrockneten Tomaten und Thunfischsauce | 2,90 € |
| Meeresfrüchtesalat mit Cherrytomaten | 3,50 € |
| Crostini mit Pesto oder Oliven Fampenade | 3,50 € |
| Ziegenkäse-Crostini auf jungen Salat | 3,90 € |
| Kalbsfiletspitzen mit konfierten Strauchtomaten | 5,70 € |
| Seeteufelmedaillon auf Safranrisotto | 6,20 € |

Asiatisch

pro Stück

| | |
|--|--------|
| Satespießchen auf Erbsschotensalat mit Dip | 3,10 € |
| Gebackene Frühlingröllchen mit pikantem Asia-Dip | 3,10 € |
| Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch und Sojasauce | 3,50 € |
| Satespießchen auf Erbsschotensalat mit Dip | 3,10 € |
| Gabackene Wan Tans auf Thaic Gemüse | 3,60 € |
| Geräucherte Entenbrust auf Curry-Couscous | 4,60 € |

Im Löffel serviert

| | |
|--|-----------------------------|
| Rosa gebraten Entenbrust auf Pflaumen-Preißelbeerchutney | pro Löffel 3,70 € |
| Räucherfisch Mousse | 3,70 € |
| Krabbencocktail mit Currysahne | 3,80 € |

Im Glas serviert

| | |
|---|---------------------------|
| Gemügesticks mit Orangen-,Kräuter- oder Fruchtdip | pro Glas 2,10 € |
| Chicoréeschiffchen mit Frischkäse und Shrimps | 2,40 € |
| Salatcocktail mit geräucherter Putenbrust getoppt | 2,60 € |
| Kleine gebraten Geflügelspießchen in feuriger Ananas-Currysauce | 2,60 € |
| Tomaten-Mozzarella mit Basilikum | 2,60 € |
| Grissini mit Lachs und Gurke | 3,20 € |
| Garnelencocktail | 3,40 € |

Dessert im Glas serviert

| | |
|--|---------------------------|
| Panna Cotta mit verschiedenen Saucen | pro Glas 2,20 € |
| Pfirsich Trifle | 2,20 € |
| Grießflamerie mit Himbeeren | 2,60 € |
| Schokomousse auf Zitronen-Basilikumgelee | 2,60 € |
| Chillikirschen mit Schokoladenmousse | 2,80 € |
| Creme Brûlée mit Caramelkruste | 3,80 € |