



LANDHAUS SEELA

· BRAUNSCHWEIG ·
Riddagshausen

Gern können Sie Ihr Menü/Buffet auch individuell selbst zusammenstellen

Alle in den Menüvorschlägen genannten Vorspeisen,
Suppen und Desserts sind auf Wunsch austauschbar.
Die sich dadurch ergebende Preisänderung wird vorher abgesprochen.

Menüvorschläge 1 - 6

Kalte Vorspeisen

Suppen

Fischgerichte - auch als Zwischengericht

Sorbets

Hauptgerichte

Desserts

Brunch-Buffet

Niedersächsisches Landbuffet

Gala-Buffet

Italienisches Landbuffet

Fingerfood

Getränkepauschale

Wichtige Planungspunkte für Ihre Veranstaltung

Veranstaltungsräume, Grundriss, Größe und Tischformen

- gültig bis zur Neuauflage –

**Menüvorschläge
(ab 10 Personen)**

Pro Pers.

Menü 1	Kürbis-Kokossuppe mit Eismeer-Garnelen und Kürbiskernen	
	Medaillons vom Schweinefilet in Champagner-Senfsauce, mit glacierten Karotten, dazu Herzoginkartoffeln	
	Mango-Mousse mit Beerenragout im Korb und Fruchtkaviar	46,50 €
Menü 2	Niedersächsische Hochzeitssuppe	
	Rehrücken und geschmorte Rehkeule auf glacierten Trauben und Shiitakepilzen, mit Preiselbeersauce, geschmortem Rosenkohl und Kartoffel-Muffin	
	Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Himbeersorbet und Granatapfeldressing	63,00 €
Menü 3	Gebratener Ziegenkäse im Serrano-Mantel auf mariniertem Rucolasalat mit Pinienkernen und Croûtons	
	Champignon-Cremesuppe mit Mandelsahne	
	Medaillons vom Kalbsfilet auf Rosmarinjus, mit getrüffeltem Kartoffelzopf und frischem Romanesco	
	Hausgemachte Crème brûlée mit Beeren und Pistaziensegel	76,00 €

- Menü 4 **Lachstatar vom Kanada-Lachs**
mit Zwiebeln, Gurke und Dill,
dazu Salatbouquet und gebratenes Weißbrot
- Mais-Cremesuppe** mit gerösteten Baconwürfeln
- Rinderfilet, rosa gebraten, „nach Hochzeiter Art“**
mit Sauce Bearnaise, Schmortomate,
Bohnenbündchen im Schinkenmantel,
Blumenkohlröschen und Herzoginkartoffeln
- Schokoladen-Brownie**
mit Beerenragout und Mangosorbet 83,00 €
- Menü 5 **Hausgemachte Antipasti**
mariniertes Grillgemüse, Parmesanraspel und Bruschetta
- Niedersächsische Hochzeitssuppe**
- Gekräuterte Seeteufelmedaillons**
mit Blüten, Schalottenrisotto und Safranschaum
- Kalbsrückensteak** mit Kräuterkruste
auf Karottenpüree, mit Gorgonzolasauce,
dazu Spinatgnocchi
- Mango-Mousse**
mit Beerenragout im Korb und Fruchtkaviar 94,50 €
- Menü 6 **Tomatensuppe** mit Basilikum und Parmesanchips
- Zanderfilet** mit knuspriger Haut
auf Püree von Paprika und Kartoffeln, dazu Pestosauce
- Melonen-Sorbet** mit Fruchtkaviar
- Lammkarree**
mit Zwiebel-Feigen-Kruste,
auf Mittelmeergemüse und orientalischem Bulgur
- Hausgemachte Crème brûlée**
mit frischen Beeren und Pistaziensegel 86,00 €

Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung (ab 10 Personen)

Kalte Vorspeisen

	<u>Pro Pers.</u>
1. Hausgemachte Antipasti mariniertes Grillgemüse, Parmesanraspel und Bruschetta	19,00 €
2. Lachstatar vom Kanada-Lachs mit Zwiebeln, Gurken und Dill, dazu Salatbouquet und gebratenes Weißbrot	21,00 €
3. Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen und Parmesanraspel, dazu hausgemachtes Pesto	19,50 €
4. Gebratener Ziegenkäse im Serrano-Mantel auf mariniertem Rucolasalat mit Pinienkernen und Croûtons	19,00 €

Suppen

	<u>Pro Pers.</u>
1. Mais-Cremesuppe mit gerösteten Baconwürfeln	8,00 €
2. Champignon-Cremesuppe mit Mandelsahne	8,00 €
3. Tomatensuppe mit Basilikum und Parmesanchips	8,00 €
4. Kürbis-Kokossuppe mit Eismeer-Garnelen und Kürbiskernen	8,00 €
5. Unser Klassiker: Niedersächsische Hochzeitssuppe	8,00 €

**Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung
(ab 10 Personen)**

Fischgerichte - auch als Zwischengericht

Pro Pers.

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Gekräuterte Seeteufelmedaillons
mit Blüten, Schalottenrisotto und Safranschaum | 33,50 € / 23,00 € |
| 2. Zanderfilet mit knuspriger Haut
auf Püree von Paprika und Kartoffeln, dazu Pestosauce | 29,00 € / 22,00 € |

Sorbets - die „süße Sache“ vor dem Hauptgang

Pro Pers.

- | | |
|--|--------|
| 1. Zitronen-Sorbet | 8,00 € |
| 2. Granatapfel-Sorbet mit Mangoperlen | 8,00 € |
| 3. Melonen-Sorbet mit Fruchtkaviar | 8,00 € |

**Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung
(ab 10 Personen)**

<u>Hauptgerichte</u>	<u>Pro Pers.</u>
1. Lammkarree mit Zwiebel-Feigen-Kruste, auf Mittelmeergemüse und orientalischem Bulgur	36,00 €
2. Medaillons vom Kalbsfilet auf Rosmarinjus, mit getrüffeltem Kartoffelzopf und frischem Romanesco	39,00 €
3. Medaillons vom Schweinefilet in Champagner-Senfsauce, mit glacierten Karotten, dazu Herzoginkartoffeln	29,00 €
4. Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste auf Karottenpüree, mit Gorgonzolasauce, dazu Spinatgnocchi	35,00 €
5. Tournedos vom Angus-Rinderfilet mit Schalottenkonfitüre und glacierten Zucchini­stiften, dazu Kartoffel-Käse-Nocken	39,00 €
6. Rinderfilet, rosa gebraten, „nach Hochzeiter Art“ mit Sauce Bearnaise, Schmortomate, Bohnenbündchen im Schinkenmantel und Blumenkohl­röschen, dazu Herzoginkartoffeln	44,00 €
7. Rehrücken und geschmorte Rehkeule auf glacierten Trauben und Shiitakepilzen, mit Preiselbeersauce, geschmortem Rosenkohl und Kartoffel-Muffin	45,00 €
8. Unser Klassiker: Zarter Braten von der Rinderkeule und vom Schweinenacken mit frischer Champignonsauce, Gemüseauswahl und Kartoffel-Lauchgratin	27,00 €

**Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung
(ab 10 Personen)**

Desserts

Pro Pers.

1. Mango-Mousse

mit Beerenragout im Korb und Fruchtkaviar

9,50 €

2. Hausgemachte Crème brûlée

mit frischen Beeren und Pistaziensegel

9,50 €

3. Mariniertes Ananas-Carpaccio

mit Himbeersorbet und Granatapfeldressing

9,50 €

4. Schokoladen-Brownie

mit Beerenragout und Mangosorbet

9,00 €

5. Gebäckteller

9,00 €

6. Käsebrett

eine exklusive Auswahl aus deutschen, französischen
und italienischen Regionen, mit Käse gespickte Ananas,
garniert mit Früchten und Käsegebäck

14,00 €

Brunch-Bufferet (11.00 – 14.00 Uhr)

(ab 20 Personen)

pro Person 43,00 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe

(wird serviert)

Kalte Speisen

Herzhafte und frische Salate in reichlicher Auswahl

Tomate und Mozzarella mit Balsamicosauce

Arrangements von Fluss- und Seefischen auf Aspikspiegel angerichtet

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Matjesfilet „Hausfrauen-Art“

Salami-Schinkenvariation mit Gemüsesalat und Ahornsirup

Französische Käseauswahl mit Weintrauben

Verschiedene Sorten Brot, Brötchen und ofenfrische Croissants

Butter und Kräuterquark

Konfitüren, Honig und Nougatcreme

Frischmilch, Orangensaft und frisch gebrühter Kaffee

Warme Speisen, die den Genuss abrunden:

Nürnberger Würstchen, knusprig gebraten

Feines Rührei von frischen Landeiern mit gebratenem Speck

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonsauce, mit Kräuterreis

Glacierter Schweinerücken

mit Rosmarin-Zwiebelkruste, Rotwein-Senfsauce und Kartoffelgratin

Desserts

Vanillecreme mit Sahne und Früchten

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Niedersächsisches Landbuffet

(ab 20 Personen)

pro Person 45,00 €

Kürbis-Kokossuppe mit Eismeer-Garnele
(wird serviert)

Kalte Speisen

Roastbeef, Kasselerrippenspeer und Schweinebraten

mit Essiggemüse und Früchten reich garniert, dazu Kräuterremoulade mit Schalottenwürfel

Braunschweiger Wurstspezialitäten von Fleischerei Göthe

Hechtterrine mit Senfkräutersauce

Geschmorte Putenbrust mit Pinienkernsauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Pfeffer-Makrele mit Kartoffel-Kressesalat

Pikante Salate, frisch angerichtet

Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings

Ländliches Käsebrett mit Trauben

Brot- und Brötchenauswahl

Frische Butter und Kräuterquark

Warme Speisen

Glasierter Schweinerücken

mit Portweinzwiebeln, Gemüseplatte und Bratkartoffeln

Zanderfilet

in Kräutersauce, mit Zuckerschoten und Reis

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencremespeise mit Fruchtsauce

Gemischte Obstplatte

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.
Wiederaufbau des Buffets 7,50 € pro Gast.

Gala-Buffer

(ab 20 Personen)

pro Person 62,00 €

Rinder-Consommé mit Fadennudeln und Eierstich
(wird serviert)

Kalte Speisen

Duett von geräuchertem Lachs und Heilbutt mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch

Parmaschinken mit frischen Feigen

Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“, Sauce tartare

Rehrücken mit Renettenkompott

Wildpastete mit Nüssen und Cumberlandsauce

Rahmkrautsalat mit Karottenstreifen

Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Internationales Käsebrett mit Trauben

dazu **frische Brötchen, Brotauswahl, Butter und Streichquark**

Warme Speisen

Kalbsrücken in Portweinsauce

mit Gemüseplatte der Saison und Kartoffelgratin

Schweinelendchen in Champignonsauce

mit hausgemachten Eierspätzle

Desserts

Minz-Mousse mit Waldbeeren

Crème brûlée

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.
Wiederaufbau des Buffets 7,50 € pro Gast.

Italienisches Landbuffet

(ab 20 Personen)

pro Person 59,00 €

Minestrone

(wird serviert)

Kalte Speisen

Antipasti in Olivenöl gebackenes Gemüse mit zwei Saucen

Melone-Schinken mit Fruchtspieß

Zucchini-scheiben mit frischer Tomatensauce

Vitello Tonnato

Nudelsalat mit Meeresfrüchten

Marinierter Lachs auf Limonen

Tomaten mit Mozzarella in Knoblauchmarinade

Italienische Wurstplatte mit Aioli

Makkaronisalat mit Sardinien

Carpaccio mit Parmesan und hausgemachtem Pesto

Salat mit Riesengarnelen und Kirschtomaten

Eine Auswahl südlicher Käsespezialitäten

Ciabatta, frische Brot- und Brötchenauswahl

Landbutter und Quark

Warme Speisen

Piccata vom Kalbsrücken

auf Tomatenspaghetti

Melanzane (Vegetarischer Auberginenauflauf)

Desserts

Erdbeercreme mit Mascarpone

Panna cotta

Tiramisu

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.
Wiederaufbau des Buffets 7,50 € pro Gast.

Klassisches Fingerfood ab 20 Personen

Butter-Canapés oder Baguettescheiben (Weizen- und Nussbrot)

(Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte)

pro Stück € 5,00

Auswahl:

Pfeffersalami mit Cornichons

Poulardenbrust

Parmaschinken mit Melonenperle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebelkonfitüre

Serrano-Schinken mit frischer Feige und Orangen-Mayonnaise

Geräucherte Forellenfilets

Räucherlachs – Graved Lachs

Biokäse mit Feigensenf (vegetarisch)

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomate (vegetarisch)

Verschiedene Käsesorten

Getränke all inclusive

auf jedes Menü & Buffet buchbar ab 25 Personen!

Pro Pers.

Basis-Getränkepauschale:

49,50 €

Sekt (Empfang) + Orangensaft
 Weißwein / Rotwein (trocken oder halbtrocken)
 Wolters / Weizen alkoholfrei
 Alkoholfreie Getränke
 Kaffeespezialitäten
 Säfte

Verlängerung pro Stunde und pro angemeldeter Person

14,00 €

Auf Wunsch erweiterbar:

Longdrinks:

Cuba Libre, Wodka Lemon, Cola Whisky

9,50 €

Verlängerung pro Stunde und pro angemeldeter Person

4,50 €

Digestifs:

Malteserkreuz Aquavit, Jägermeister,

Williams Christ-Birne (Schladerer),

Bailey's Cream, Wodka, Ramazotti

3 Sorten zur Wahl

7,00 €

Verlängerung pro Stunde und pro angemeldeter Person

3,00 €

Zeitliche Begrenzung: 8 Stunden – max. bis 4:00 Uhr

Weitere Pauschalen

Pro Pers.

Dekoration:

Blumenschmuck, Menükarten, festliche Tischeindeckung
 (Rosen = Farbe nach Absprache)

9,00 €

Stuhlhussen:

inkl. Reinigung (pro Stück)

9,00 €

Haben Sie daran gedacht?

Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen. Eine rechtzeitige Festlegung dieser Einzelheiten hilft auch uns, Ihrer geplanten Festlichkeit den gewünschten Erfolg zu garantieren.

Bei Festlichkeiten

- Personenzahl
- Tischform
- Sitzordnung
- Blumenschmuck/Farbe
- Menükarten werden nach Absprache mit Ihnen von uns gefertigt
- Beginn des Empfangs, Essen
- Beginn der Ansprachen
- Kaffeespezialitäten
- Digestifs
- Fotograf
- Musikalische Darbietung
- Tanzfläche
- Verpflegung der Musiker

Bei Tagungen, Konferenzen – zusätzlich –

- Vorstandstisch
- Rednerpult – Tisch oder Stehpult
- Pinnwand
- Flip-Chart
- Mikrofon
- Beamer
- Leinwand