



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.
Sich dadurch ergebende Preisänderungen werden 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-Orangensuppe**
mit Ingwer und Sahnehaube

Medaillons vom Schweinefilet
in Champagner-Senfsauce, Karottentimbale,
Kartoffelzopf mit Basilikum und Limettenbutter

Mango-Joghurt-Mousse
mit Früchten und Gebäckstange

40,00 €

Menü 2 **Niedersächsische Hochzeitssuppe**

Rehrücken und geschmorte Rehkeule
auf glacierten Trauben und Shiitakepilzen,
Walnuss- Pfeffersauce, junger Wirsing mit Curry und Herzoginkartoffeln

Mariniertes Ananas-Carpaccio
mit hausgemachtem Mandeleis

54,00 €

Menü 3 **Streifen vom Perlhuhn** auf frischen Salaten
mit Preiselbeer-Portwein-Dressing, Speckstreifen und Croutons

Steinpilzsuppe
mit Holunderbeersahne

Medaillons vom Kalbsfilet
auf Tomaten-Buttersauce,
mit Broccoliauflauf und Risoleekartoffeln

Crème brûlée
mit Früchten und Gebäckstange

65,50 €

Menü 4 **Limonengebeizter Lachs**
mit Salat vom Mozzarella und Basilikum

Geflügel-Currysuppe
mit weißer Schokolade

Rinderfilet, rosa gebraten, „nach Hochzeiter Art“
mit Sauce Bearnaise, Schmortomate,
Bohnenbündchen im Schinkenmantel,
Blumenkohlröschen und Kartoffeltürmchen

Crème brûlée
mit Früchten und Gebäckstange 70,50 €

Menü 5 **Anti-Pasti-Teller**
Mariniertes Grillgemüse, Parmesanraspel und Bruschetta

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Seeteufelfilet
mit Olivenkruste, auf Basilikumschaum und Tomatenrisotto

Medaillons vom Kalbsfilet
auf Tomaten-Buttersauce, mit Broccoliauflauf und Risoleekartoffeln

Mango-Joghurt-Mousse
mit Früchten und Gebäckstange 83,00 €

Menü 6 **Steinpilzsuppe** mit Holunderbeersahne

Zanderfilet unter der Senfkruste
mit Zuckerschoten und Schalottenrisotto

Melonen-Sorbet mit Minze

Medaillons vom Schweinefilet
in Champagner-Senfsauce, Karottentimbale,
dazu Kartoffelzopf mit Basilikum und Limettenbutter

Crème brûlée
mit Früchten und Gebäckstange 66,50 €

Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung (ab 10 Personen)

Kalte Vorspeisen

	<u>Pro Pers.</u>
1. Anti-Pasti-Teller Mariniertes Grillgemüse, Parmesanraspel und Bruschetta	16,00 €
2. Limonengebeizter Lachs mit Salat vom Mozzarella und Basilikum	17,00 €
3. Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamicosirup und Parmesanraspeln	17,50 €
4. Streifen vom Perlhuhn auf frischen Salaten mit Preiselbeer-Portwein-Dressing und Speckstreifen	16,00 €

Suppen

	<u>Pro Pers.</u>
1. Kartoffelsahnesuppe mit gebratener Jacobsmuschel und Gartenkresse	8,00 €
2. Steinpilzsuppe mit Holunderbeersahne	8,00 €
3. Geflügel-Currysuppe mit weißer Schokolade	8,00 €
4. Kürbis-Orangensuppe mit Ingwer und Sahnehaube	7,00 €
5. Unser Klassiker: Niedersächsische Hochzeitssuppe	7,00 €
6. Mitternachts-Imbiss: Ungarische Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage (feurig), dazu Tafelbrötchen oder Weißbrot	9,00 €

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

Fischgerichte - auch als Zwischengericht

Pro Pers.

1. Seeteufelfilet

mit Olivenkruste, auf Basilikumschaum und Tomatenrisotto

27,50 € / 18,00 €

2. Zanderfilet unter der Senfkruste

mit Zuckerschoten und Schalottenrisotto

26,00 € / 19,00 €

Sorbets - die „süße Sache“ vor dem Hauptgang

Pro Pers.

1. Zitronen-Sorbet

7,00 €

2. Campari-Orangen-Sorbet

7,00 €

3. Melonen-Sorbet mit Minze

7,00 €

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

<u>Hauptgerichte</u>	<u>Pro Pers.</u>
1. Medaillons vom Kalbsfilet auf Tomaten-Buttersauce, mit Broccoliauflauf und Risoleekartoffeln	34,00 €
2. Medaillons vom Schweinefilet in Champagner-Senfsauce, Karottentimbale, dazu Kartoffelzopf mit Basilikum und Limettenbutter	25,00 €
3. Rinderfilet, rosa gebraten, „nach Hochzeiter Art“ mit Sauce Bearnaise, Schmortomate, Bohnenbündchen im Schinkenmantel, dazu Blumenkohlröschen und Kartoffeltürmchen	38,00 €
4. Rehrücken und geschmorte Rehkeule auf glacierten Trauben und Shiitakepilzen, Walnuss-Pfeffersauce, junger Wirsing mit Curry und Herzoginkartoffeln	39,50 €
5. Unser Klassiker: Zarter Braten von der Rinderkeule und vom Schweinenacken mit frischer Champignonsauce, Gemüseauswahl und Kartoffel-Lauchgratin	25,00 €

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

Desserts

Pro Pers.

- | | |
|--|---------|
| 1. Mango-Joghurt-Mousse
mit Früchten und Gebäckstange | 8,00 € |
| 2. Crème brûlée
mit Zitrusalat | 7,50 € |
| 3. Mariniertes Ananas-Carpaccio
mit hausgemachtem Mandeleis | 7,50 € |
| 4. Unser Klassiker:
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce | 6,00 € |
| 5. Gebäckteller | 9,00 € |
| 6. Käsebrett
eine exklusive Auswahl aus deutschen, französischen
und italienischen Regionen, mit Käse gespickte Ananas,
garniert mit Früchten und Käsegebäck | 12,00 € |

Brunch-Bufferet (11.00 – 14.00 Uhr)

(ab 20 Personen)

pro Person 36,00 €

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 25 Personen)

pro Person 38,00 €

Kürbis-Orangensuppe mit Ingwer
(wird serviert)

Kalte Speisen

Roastbeef, Kasselrippenspeer und Schweinebraten

mit Essiggemüse und Früchten reich garniert, dazu Kräuterremoulade mit Schalottenwürfel

Landwurst in verschiedenen Variationen

mit Gewürzgurke, Tomate und feinem Sellerie-Apfelsalat

Hechtterrine mit Senfkräutersauce und Tomatensalat

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 und gesalzene Butter

Warme Speisen

Knuspriger Schweinekamm

mit Bratkartoffeln

Zanderfilet

in Senf-Dillsauce, mit Gemüseauswahl und Butterreis

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencremespeise mit Fruchtsauce

Apfelspeise mit Schlagsahne

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

Gala-Buffer

(ab 25 Personen)

pro Person 54,00 €

Kartoffelsahnesuppe mit gebratener Jacobsmuschel und Gartenkresse
(wird serviert)

Kalte Speisen

Duett von geräuchertem Lachs und Heilbutt mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Apfelmeerrettich

Parmaschinken mit frischen Feigen

Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“, Sauce tartare

Rehrücken mit Renettenkompott

Wildpastete mit Nüssen und Cumberland sauce

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 25 Personen)

pro Person 48,00 €

Minestrone

(wird serviert)

Kalte Speisen

Antipasti in Olivenöl gebackenes Gemüse mit zwei Saucen

Parmaschinken mit Melone

Zucchinischeiben mit frischer Tomatensauce

Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Meeresfrüchte-Cocktail „**Insalata di Mare**“

Marinierter Lachs auf Limonen

Tomaten mit Mozzarella in Knoblauchmarinade

Marinierte Artischockenherzen mit Rindfleisch

Makkaronisalat mit Sardinen

Schweinemedallions in Balsamicosauce

Carpaccio mit Parmesan

Riesengarnelen mit Gemüse und Nussöl

Eine Auswahl südlicher **Käsespezialitäten** vom Brett

Ciabatta, frische Brot- und Brötchenauswahl

Landbutter und Quark

Warme Speisen

Piccata vom Kalbsrücken

auf Tomatenspaghetti

Desserts

Erdbeercreme mit Mascarpone

Panna cotta

Tiramisu

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

Fingerfood ... Perfekt als Snack oder zum Sektempfang

Canapés oder Roggenmischbrot
pro Stück 4,00 €

oder

belegte Weißbrottaler
pro Stück 3,50 €

Auswahl:

Roher Schinken

Pfeffersalami mit Cornichons

Verschiedene Käsesorten

Poulardenbrust

Roastbeef mit Mixed Pickles

Geräucherte Forellenfilets

Räucherlachs – Graved Lachs

Klassisches Fingerfood ab 20 Personen

Butter-Canapés oder Baguettescheiben (Weizen- und Nussbrot)

(Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte)

pro Stück € 4,00

Auswahl:

Biokäse mit Feigensenf (vegetarisch)

Parmaschinken mit Melonenperle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebelkonfitüre

Serrano-Schinken mit frischer Feige und Orangen-Mayonnaise

Geräucherte Forelle mit Mango-Aprikosen-Chutney

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomate (vegetarisch)

Getränke all inclusive
auf jedes Menü & Buffet buchbar ab 25 Personen!

Pro Pers.

Basis-Getränkepauschale:

Sekt (Empfang) + O-Saft	
Weißwein / Rotwein (trocken oder halbtrocken)	
Wolters / Weizen alkoholfrei	
Alkoholfreie Getränke	
Kaffeespezialitäten	
Säfte	
Fürst Bismarck & Ramazotti	45,00 €

Auf Wunsch erweiterbar:

Longdrinks:

Cuba Libre, Wodka Lemon, Cola Whisky	6,00 €
--------------------------------------	--------

Digestifs:

Malteserkreuz Aquavit, Jägermeister, Williams Christ-Birne (Schladerer), Bailey's Cream, Wodka	4,00 €
--	--------

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

Stündliche Verlängerung nach gemeldeter Personenzahl	12,00 €
--	---------

Weitere Pauschalen

Pro Pers.

Dekoration:

Blumenschmuck, Menükarten, festliche Tischeindeckung (Rosen = Farbe nach Absprache)	7,00 €
--	--------

Stuhlhussen:

inkl. Reinigung (pro Stück)	7,00 €
-----------------------------	--------

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