

Buffetvorschläge

für Ihren ganz besonderen Anlass.

Wir bringen Jahrzehnte lange Erfahrung in der Organisation und Ausführung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mit – dies ist für Sie eine Sicherheit, auf die Sie bauen können.

Unser kompetentes Team aus Küche und Service sorgt für einen reibungslosen Ablauf, damit Sie die Zeit finden, sich unbeschwert um Ihre Gäste zu kümmern.

Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

Küchenleitung: Helmut Söffge und Carsten Valentin
Restaurantleitung: Katrin Cammrad

Ihre Ansprechpartner: Katrin Cammrad
Dirk Bartels

Unsere Buffets bereiten wir für Sie gern ab 25 Gästen zu.

- Die Preise gelten nicht an Feiertagen, Preisanpassungen vorbehalten -

Herzog-Wilhelm-Straße 54 * 38667 Bad Harzburg
Telefon: 0 53 22 / 78 80 * Reservierungen: 0 53 22 / 78 80 * Telefax: 0 53 22 / 78 84 99
www.Hotel-Braunschweiger-Hof.de * info@hotel-braunschweiger-hof.de

Canapés

Parierte Weißbrotschnittchen fein belegt mit:

| | Euro |
|--|---------------|
| Katenrauchschinken | 2,20 |
| Parmaschinken / Melone | 2,50 |
| Rosa gebratenes Roastbeef | 3,00 |
| Geflügelbrust / Kräutermayonnaise | 2,50 |
| Tatar / Keta Kaviar | 3,50 |
| Hausgebeizter Lachs | 3,50 |
| Geräuchertes Forellenfilet | 3,50 |
| Wildschweinschinken / Hirschschinken / Rehschinken | 3,50 |
| Crevetten auf Salaten | 3,50 |
| Gorgonzola / Birnenspalten | 3,50 |
| Gervais-Kräuter-Crème im Chicorée-Schiffchen | 2,60 |
| Schnittchen (Graubrot, Vollkornbrot) | |
| bunt belegt mit diversem Wurst- und Käseaufschnitt | je 2,20 |
| ½ Brötchen gut belegt | 2,50 bis 3,00 |

Warme Snacks

| | |
|--|------|
| Hackfleischbällchen / Chilisauce | 2,50 |
| Nürnberger Rostbratwürstchen / Rahmkraut | 2,50 |
| Ofenkartoffel / Kräuterquark | 3,50 |
| Saté Spieß von der Pute | 3,50 |
| Gebratene Poularden-Teile / Sauce Tartar | 2,80 |
| Spießchen vom Schweinsfilet | 3,50 |
| Lachs-Spießchen | 4,00 |
| Garnelen-Spießchen | 6,00 |
| Gebratene Riesengarnelen / Tomatenragout | 6,50 |
| Wachtelbrüstchen / Linsengemüse | 5,00 |
| Kalbsmedaillon / Pilze | 7,50 |
| Zandernocke / Blattspinat | 4,50 |

Fingerfood

| | | |
|--|-----------|------|
| Dim Sum Mix (asiatische Gemüse, Shrimps, Geflügel) | pro Stück | 2,50 |
| Mini-Frühlingsrolle (mit chinesischer Gemüsefüllung) | pro Stück | 2,00 |
| Mozzarella-Sticks (Mozzarella mit knuspriger Panade) | pro Stück | 2,00 |
| Pilz-Cannelloni im Brikteig | pro Stück | 3,00 |
| 3 Cappuccino von Zuckerschoten | pro Stück | 2,50 |
| Mini-Laugengebäck / Lachs oder Coppa | pro Stück | 3,50 |
| Lasagne von Paprika / Mozzarella | pro Stück | 3,50 |
| Lachspraline-Avocado-Mousse | pro Stück | 3,50 |
| Gemüseschaum im Glas | pro Stück | 2,50 |
| Crostini / weißes Bohnenpüree | pro Stück | 2,50 |
| Crostini / Bruschetta | pro Stück | 3,00 |
| Sushi vom Lachs | pro Stück | 2,50 |

Rustikales Harzburger Buffet

Landschinken / Sticks von Staudensellerie
Auswahl von regionalen Wurstspezialitäten
Harzer Bauernsülze / hausgemachtes Sauerfleisch
Sauce Remoulade
Pikantes Schweinsmett / Gurken / Zwiebeln
Schweinsfilet-Medaillons / Essiggemüse
Filet vom Flusszander / Tomate
Variation von Forellenfilet / heißgeräucherter Lachs

Auswahl verschiedener frischer Salate mit Dressing

Herzhafte Harzburger Kartoffelsuppe

* * *

Edel-Wild-Gulasch / Butternudeln
Krustenbraten / breite, grüne Bohnen, Kartoffelklöße
lauwarmer Kartoffelsalat
Kleine Hacksteaks / Röstzwiebeln / Wirsingkohl
Kartoffelstampf

* * *

Harzer Handkäse / Musik / Schmalz / Speck / Radieschen
Grießflammerie / Fruchtsauce
Unsere Rote-Beeren-Grütze / Vanillesauce

* * *

Verschiedene Brotsorten / Butter

ab 25 Personen Mindestberechnung pro Person €uro 39,50
ab 45 Personen Mindestberechnung pro Person €uro 38,00

Buffet Sonniger Süden

Auswahl von den Früchten des Meeres / Oliven-Öl-Sauce
Salsa Verde
Vollreife, saftige Melone / italienischer Landschinken / Coppa
Saftiger Kalbsbraten „Vitello Tonnato“ / Thunfischsauce
Schnittlauch / Kapern
Caprese / italienische Tomaten / Basilikum / Mozzarella
Eingelegte Artischocken-Herzen / Tomaten-Kräuterdressing
Italienische, gebratene Gemüse-Anti-Pasti / Oliven-Öl-Vinaigrette
Toskanischer, bunter Hirtensalat
Bunter Thunfisch-Reissalat

* * *

Südländische Gemüsesuppe / Teigwaren
frisch geriebener Parmesan
Italienische Gnocchi / sahnige Gorgonzolasauce
Schnitzel vom Parma Schweinsrücken / roter Schinken
Salbei / Limettensauce
Tasche von der Putenbrust / frischer Blattspinat gefüllt
in Käse-Eihülle gebraten / Spaghetti al aglio / Tomatensauce
Sizilianisches, buntes Gemüse / Chili / Knoblauch

* * *

Tiramisu / Löffel-Biskuit / Mascarpone
Italienischer Obstsalat
Panna Cotta / Beerenmark

* * *

Italienische Käseauswahl / Trauben / Oliven

* * *

Ciabatta / Weißbrotstangen / Knoblauchbaguette / Butter

ab 25 Personen Mindestberechnung pro Person €uro 44,50
ab 45 Personen Mindestberechnung pro Person €uro 43,00

Feinschmecker-Buffer

Knochenschinken / Honigmelonenperlen
Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Thunfischsauce / Schnittlauch
Carpaccio vom Rinderfilet auf der Etagere
Medaillons von Schwein / Pute / Früchte
Variation von Wildterrine / Geflügel-Leber-Mousse / Sauce Cumberland
Geräuchertes Harzer Forellenfilet / Sahnemeerrettich
Tranchiertes Filet vom weißen Rauch-Heilbutt / Sprossen
Medaillons vom Lachsfilet
Cocktail von Eismeergarnelen

* * *

Auswahl verschiedener frischer Salate / Dressing

* * *

Rinderkraftbrühe / Gemüsestreifen / Fleischklößchen
Filetstreifen / Madagaskar Pfefferrahm
Medaillons von Schweinsfilet / Putenbrust / Champignonrahm
Gefüllte Rotzungenröllchen / Kräuter-Gemüsestreifen / Dillsauce
buntes Pfannengemüse / Reis / Spätzle / Kartoffelgratin

* * *

Auswahl verschiedener Weichkäse / Trauben / Fruchtsenf

* * *

Unsere Rote-Beeren-Grütze / Vanillesauce
Zweierlei Mousse au Chocolat
Salat von frischen Früchten
Schweizer Sahne-Reis / Beerenmark

* * *

Reichhaltige Brotauswahl / Butter

ab 25 Personen Mindestberechnung pro Person Euro 46,00
ab 45 Personen Mindestberechnung pro Person Euro 44,50

Romantik Buffet Braunschweiger Hof

Geflügel-Galantine / Terrine der Saison
Früchten / Sauce Cumberland
Medaillons vom Hirschrücken / frische Feigen
Rosa gebratenes Roastbeef / gefüllte Tomaten
Kräuter-Frischkäse / Sauce Remoulade
Italienisch gebratene Gemüse-Anti-Pasti
Ganzer pochierter Salm / Meerrettichsahne
Hausgebeizter Graved-Lachs / Dill-Senfsauce
Gefüllte Artischocken-Böden / Sylter-Matjes-Tatar
Geräucherte Harzer Forelle / Preiselbeer-Meerrettich
Garnelen-Cocktail im Glas

* * *

Wild-Consommé / Pilz-Nocken
Medaillons vom Rinderfilet unter der Kräuterhaube / Pfeffer-Rahm
Gefüllter Jungschweins-Rücken „Provence“
Pochierte und gebratene Edelfische mit Ihrem Ragout
sahniger Blattspinat / eine Auswahl marktfrischer Gemüse
Butterreis / Salbeinudeln / überbackene Sahnkartoffeln
Reichhaltige Salatauswahl mit Dressing
Oliven / Fetawürfeln / Croûtons / Lachsstreifen

* * *

Reichhaltige internationale Käseauswahl / Früchten / Salzgebäck

* * *

Salat von frischen Früchten / Grand Marnier
Auswahl von Creme-Speisen
Unsere Rote-Beeren-Grütze / Vanillesauce
Verschiedene Eis-Parfaits / Beerenmark

* * *

Reichhaltige Brotauswahl / Schmalz / Butter

ab 25 Personen Mindestberechnung pro Person €uro 53,00
ab 45 Personen Mindestberechnung pro Person €uro 51,50

Räumlichkeiten zur Ihrer Verfügung:

| | | |
|----------------------------|-----|-------------|
| Golf Zimmer | bis | 12 Personen |
| Blankenburger Zimmer | bis | 12 Personen |
| Reiter Zimmer | bis | 30 Personen |
| Sonnenstube | bis | 30 Personen |
| Parkzimmer | bis | 32 Personen |
| Luisenstube | bis | 70 Personen |
| Friederikenstube | bis | 40 Personen |
| Braunschweiger Zimmer | bis | 60 Personen |
| Goslarer Zimmer | bis | 90 Personen |
| Bierstube (Raucherbereich) | bis | 40 Personen |

Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation Ihrer Feier...

Ihre Veranstaltung ist etwas Besonderes, das wissen wir zu würdigen. Für uns gehören festlich gedeckte Tafeln sowie Tische mit wertvollem Tafelsilber und liebevollen Dekorationen zu Ihrem besonderen Anlass dazu.

Besonderen Wünschen stehen wir jederzeit offen gegenüber.

Für Ihre Mittag-Veranstaltung beachten Sie bitte, dass wir Ihnen den Raum nur bis 17.30 Uhr zur Verfügung stellen können.

Gern kann Ihre Feier länger dauern, doch weisen wir Sie darauf hin, dass ab Mitternacht ein pauschaler Nachtarbeitszuschlag von 120,00 € pro Stunde anfällt.

Auf Wunsch übernehmen wir gern das Drucken von Menükarten und sorgen für den passenden Blumenschmuck, hierfür berechnen wir:

| | | |
|---------------|------|-------|
| Gestecke ab | €uro | 16,50 |
| je Menükarte | €uro | 1,20 |
| je Tischkarte | €uro | 0,90 |

Bei der Auswahl der korrespondierenden Getränke stehen wir Ihnen mit fachlichem Rat gern zur Seite. Unsere Weinkarte bietet Ihnen eine umfangreiche Auswahl internationaler Weiß-, Rosé- und Rotweine aller Preisklassen.

Eine angenehme Hintergrundmusik stellen wir Ihnen samt Abspielgerät gern kostenlos zur Verfügung. Musiker jeder Richtung und Preisklasse besorgen wir nach Absprache mit Ihnen.

Nach der Feier können Ihre Gäste gern in unserem behaglichen 4-Sterne-Superior-Hotel übernachten. Informationen und Preise entnehmen sie bitte unserem Hotelprospekt.

Häufig ändert sich die reservierte Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch mehrfach. Dafür haben wir natürlich vollstes Verständnis. Dennoch ist die von Ihnen bis spätestens 2 Werktage vor Veranstaltung gemeldete Personenzahl für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Nach unten abweichende Zahlen werden nach der von Ihnen zu diesem Zeitpunkt bestellten Personenzahl berechnet. Da wir aus Erfahrung zu Ihrer Sicherheit immer etwas mehr kalkulieren, sind geringfügig höhere Personenzahlen meist kein Problem. Über kurzfristigere Änderungen, bitten wir Sie uns dennoch zu informieren.

Nach Ihrer Veranstaltung können Sie vor Ort, bar oder mit Kreditkarte bezahlen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Familie Bartels und alle Mitarbeiter

Hotel & Restaurant Braunschweiger Hof, Bad Harzburg
seit 1894 A.D.
Im Besitz unserer Familie