

# **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:** Stefan Wohlfart und Katrin Camrad

**Ihre Ansprechpartner:** Stefan Wohlfart und Katrin Camrad

**Unsere Buffets bereiten wir für Sie gern ab 50 Gästen zu.**

- Die Preise gelten nicht an Feiertagen, Preisanpassungen vorbehalten -

Herzog-Wilhelm-Straße 54 \* 38667 Bad Harzburg  
Telefon: 0 53 22 / 78 80 \* Telefax: 0 53 22 / 78 84 99  
[www.Hotel-Braunschweiger-Hof.de](http://www.Hotel-Braunschweiger-Hof.de) \* [info@hotel-braunschweiger-hof.de](mailto:info@hotel-braunschweiger-hof.de)

## Canapés

### Weißbrotschnittchen fein belegt mit:

- |                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| • Katenrauchschinken                | <b>Euro 4,95</b> |
| • Parmaschinken / Melone            |                  |
| • Rosa gebratenes Roastbeef         |                  |
| • Geflügelbrust / Kräutermayonnaise |                  |
| • Hausgebeizter Lachs               |                  |
| • Gorgonzola / Birnenspalten        |                  |

Bunt belegt mit diversem Wurst- und Käseaufschmitt	3,90
½ Brötchen gut belegt	4,20

## Warne Snacks

**Euro 6,50**

- |  |
|--|
| Hackfleischbällchen / Chilisauce         |
| Nürnberger Rostbratwürstchen / Rahmkraut |
| Ofenkartoffel / Kräuterquark             |
| Saté Spieß von der Pute                  |
| Gebratene Poulardenteile / Sauce Tartar  |
| Spießchen vom Schweinsfilet              |

**Euro 9,00**

- |  |
|--|
| Lachs-Spießchen                          |
| Garnelen-Spießchen                       |
| Gebratene Riesengarnelen / Tomatenragout |
| Kalbsmedaillon / Pilze                   |

Für Ihren Stehempfang stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl von Fingerfood zusammen.  
Für drei Fingerfood-Spezialitäten berechnen wir Euro 17,50 pro Person.

## **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  
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

---

Auswahl verschiedener frischer Salate mit Dressing

---

Herzhafte Harzburger Kartoffelsuppe

\* \* \*

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

\* \* \*

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

\* \* \*

Verschiedene Brotsorten / Butter

pro Person Euro 43,50

## **Buffet Sonniger Süden**

Auswahl von den Früchten des Meeres / Olivenölsauce  
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 / Olivenölvinaigrette  
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 / Löffelbiskuit / Mascarpone  
Italienischer Obstsalat  
Panna Cotta / Beerensmark

\* \* \*

Italienische Käseauswahl / Trauben / Oliven

\* \* \*

Ciabatta / Weißbrotstangen / Knoblauchbaguette / Butter

pro Person Euro 48,50

## **Feinschmecker-Buffet**

Knochenschinken / Honigmelonenperlen  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Thunfischsauce / Schnittlauch  
Carpaccio vom Rinderfilet auf der Etagere  
Medaillons von Schwein / Pute / Früchte  
Variation von Wildterrine / Geflügel-Lebermousse / 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  
Mousse au Chocolat  
Salat von frischen Früchten  
Schweizer Sahnereis / Beerenmark

\* \* \*

Reichhaltige Brotauswahl / Butter

pro Person €uro 50,00



## **Räumlichkeiten zu Ihrer Verfügung:**

Golf Zimmer	bis	12 Personen
Blankenburger Zimmer	bis	12 Personen
Reiter Zimmer	bis	30 Personen
Sonnenstube	bis	30 Personen
Goslarer Zimmer	bis	70 Personen
Curt's	bis	25 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 17.00 Uhr zur Verfügung stellen können.

Gern kann Ihre Feier länger dauern, doch weisen wir Sie darauf hin, dass ab Mitternacht ein pauschaler Nachtarbeitszuschlag von 125,00 € pro Stunde anfällt.

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

Gestecke ab	Euro 28,00
je Menükarte	Euro 3,20
je Tischkarte	Euro 2,00

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 Werktagen 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