

# 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 \* 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

### Parierte Weißbrotschnittchen fein belegt mit:

	Euro
Katenrauchschenken	2,20
Parmaschenken / 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
Wildschweinschenken / Hirschschchenken / Rehschenken	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 Poulardenteile / 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

Für Ihren Stehempfang stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl von Fingerfood zusammen. Für drei Fingerfood-Spezialitäten berechnen wir Euro 9,50 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  
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 / 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 / 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-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  
Zweierlei Mousse au Chocolat  
Salat von frischen Früchten  
Schweizer Sahnereis / Beerenmark

\* \* \*

Reichhaltige Brotauswahl / Butter

ab 25 Personen Mindestberechnung pro Person €uro 46,00  
ab 45 Personen Mindestberechnung pro Person €uro 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

\* \* \*

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

\* \* \*

Reichhaltige internationale Käseauswahl / Früchten / Salzgebäck

\* \* \*

Salat von frischen Früchten / Grand Marnier  
Auswahl von Cremespeisen  
Unsere Rote-Beeren-Grütze / Vanillesauce  
Verschiedene Eisparfaits / 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	2,00
je Tischkarte	€uro	1,20

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