



Menüvorschläge 2018

Liebe Gäste,

für Ihre private Familien- oder Firmenfeier ab 10 Personen haben wir hier köstliche Speisen zur Auswahl.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres individuellen, einheitlichen Menüs behilflich.

Vorspeisen

Kleiner, gemischter Salatteller mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken und Paprika 3,70€

Rucola Salat mit Sherry Tomaten, Brotwürfeln und Parmesanspänen Balsamico-Dressing 3,90€

Anti Pasti Platte (3 Personen)

Serrano Schinken auf Rucola, gebratene Champignons mit Rosmarin, gegrillte bunte Paprika, Zucchini mit sonnengetrockneten Tomaten, grüne und schwarze Oliven, Mozzarella Kugeln mit Sherry Tomaten und Basilikum Pesto , frisches Baguette 18,50€

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Balsamico, Pinienkernen und Parmesan 9,50€

Suppen (in der Tasse serviert)

Tomaten Suppe mit Basilikum Sahnehaube 3,20€

Saisonale Gemüsesuppe, (z.B. Bärlauch, Karotten–Ingwer, Kürbis) 3,60€

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich, kleinen Nudeln und Fleischbällchen 4,50€

Passierte Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 3,30€

mit Rauchlachsstreifen 4,20€



Hauptgerichte

3 Medaillons vom Schweinefilet mit Dijon Senf Sauce , glaciertem Möhren-Gemüse und Kartoffelgratin	14,80€
Gebratene Maispoularde mit Paprikarahmsauce, buntem Gemüse und Kartoffelaltern	15,30€
Geschmorter Kalbsrahmbraten, Osso Buco, mit Tomate, Zwiebel, Salbei, Dreierlei Bohnengemüse und Kartoffel Gnocchi	14,90€
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce, Mandelbrokkoli und Schupfnudeln	18,50€
Rinderfilet(140 g) im Speckmantel auf Rotweinsauce, grünem Spargel, Grilltomate und Schupfnudeln	19,00€
Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Orangensauce, Apfelrotkraut und Schupfnudeln	14,50€

Fisch

Gebratenes Zander- und Lachsfilet auf Lauchgemüse mit Kräuter-Kartoffeln	15,50€
3 Filets von der Meerbarbe, geschmolzenes Paprikagemüse, buntem Reis Hummerbutter	15,90€

Dessert (im Glas serviert)

Panna Cotta mit Fruchtsauce	3,00€
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	3,50€
Welfenspeise	4,00€
Mohnmousse auf Pflaumenkompott	4,80€
After-Eight-Mousse auf Himbeerfruchtsauce	4,80€



Dessertteller

Variation vom Mousse (3-erlei)

Helles und dunkles Schokomousse, Mohnmousse (Erdbeer) auf einem Spiegel von Himbeerfruchtsauce 5,90€

Dessertteller „Lindener Turm“

Schokoladig – fruchtig – eisig 6,50€

Zusätzlich

Zu jedem Hauptgericht können Sie gerne ein 2. Gemüse oder eine 2. Sättigungsbeilage erhalten. Der Preis hierfür beträgt jeweils plus 2,00€

Alle Menüs servieren wir Ihnen ab mindestens 10 Gästen.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen. Gerne können sie die Beilagen untereinander tauschen.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Vegetarisches Menü zusammen.

Nach dem Essen servieren wir Ihnen gerne eine unserer Kaffee- oder Teespezialitäten.

Alle Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen MWST von 19%