

## Perfekt feiern!



**Unvergessliche Momente machen das Leben schön!**

# Alte Mühle.

RESTAURANT · BAR · ATRIUM



## Was gibt es neues in diesem Jahr?

Die Erweiterung unseres Hotels schafft neuen Raum für Ihre schönste Feier.

Es erwarten Sie neben unserem gemütlichen Restaurant und unseren bestehenden Banketträumen nun über 200 qm moderne Architektur für gelungene Feierlichkeiten.



Wir freuen uns sehr, Ihnen bei der Planung Ihres Festes behilflich sein zu dürfen. Damit Sie die schönsten Momente voll und ganz auskosten können, richten wir Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen aus. Ob Empfang oder Gala-Menü. unser Interesse ist es, Ihren besonderen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Auf den nachfolgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick in unser Angebot geben. Für eine kompetente Beratung steht Ihnen unser Team unter der Rufnummer **05362 / 9800 0** zur Verfügung.

Gerne laden wir Sie ein, unser Haus persönlich kennen zu lernen. Hierfür vereinbaren Sie bitte einen Termin mit unserer Verkaufsabteilung. Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

## Hotelzimmer zum „Feierpreis“

Lassen Sie die Korke knallen, denn wenn Sie bei uns feiern, schlafen Ihre Gäste zum speziellen Wochenendpreis bei uns und Ihnen bleibt die Organisation erspart.

**Unser Geschenk an das Brautpaar:** Genießen Sie nach Ihrer Feier ab 50 Gästen die Hochzeitsnacht kostenfrei in einer komfortablen Honeymoon- Juniorsuite.

Unsere Zimmerpreise für Ihre Gäste

- ❖ 1 Übernachtung im Einzelzimmer inklusive Frühstück ab 90,00€ / pro Nacht
- ❖ 1 Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück ab 129,00€/ pro Nacht

80 Zimmer, davon: 8 Einzelzimmer, 72 Doppelzimmer, 5 Suiten und 6 Familienzimmer

Alle Zimmer verfügen über Flat Screen TV, Verdunkelungsmöglichkeit, Telefon, Klimaanlage, Schreibtisch , Sitzgelegenheit , Minibar , Kabel-TV , Radio, Kosmetikspiegel im Bad , High Speed WLAN und Zubereitungsmöglichkeit für Kaffee/ Tee.

Wir reservieren Ihnen die Zimmer gern als Abrufkontingent bis 6 Wochen vor Ihrem Hochzeitstermin. Nicht abgerufene Zimmer geben wir nach diesem Termin kostenfrei zurück in den Verkauf.





## BESTe Räumlichkeiten für Ihre Feier

Restaurant Mühlenstube	100 Personen
Altes Restaurant	20 Personen
Banketträume Continental	90 Personen
Atrium Innenhof	30 Personen (auch exklusiv buchbar)
Phaeton Räume	je 100 Personen (inklusive Nutzung des Atriums)

**Wenn Sie bei uns feiern, parken Sie kostenfrei bei uns. Über 60 kostenfreie Parkplätze stehen Ihnen zur Verfügung.**

## Unser Service für Sie

Wir empfehlen ohne Vermittlungsgebühr Bands und DJs, Unterhaltungskünstler und vieles mehr –am besten setzen Sie sich mit den Künstlern selbst in Verbindung, um Ihre Wünsche zu besprechen.

Gerne empfehlen wir Ihnen Dekorateure, Juweliere, Brautausstatter, Hochzeitsauto oder Stylisten. Unsere Tipps erhalten Sie aus jahrelanger Erfahrung – selbstverständlich kostenfrei.

### Wir helfen planen:

#### Aperitifideen

Ihren Aperitif genießen Sie bei schönem Wetter im traumhaften Atrium Innenhof.

Was darf es sein? Ganz klassisch ein Glas Champagner oder Prosecco –oder lieber eine ausgefallene Kreation, an die sich Ihre Gäste noch lange erinnern werden?

Wir haben tausend Ideen für Sie...

Heute darf es mal etwas Besonderes sein...

Unser Apertif „**Leidenschaft**“

Prosecco mit italienischem Erdbeerlikör und kleinen Walderdbeeren verfeinert zum Preis von € 7,80. Dazu reichen wir gerne einen alkoholfreien Secco mit Erdbeersirup à € 5,50.



### Kaffee und Kuchen

in traumhafter Atmosphäre...

Traditionell können mitgebrachte Kuchen von den Tanten und Omas bei uns im Kühlhaus gelagert werden, ebenso ihre einzigartige Hochzeitstorte. Diese bauen wir dann dekorativ als Kuchenbuffet auf und setzen Ihre Hochzeitstorte in Szene. Die Tische decken wir festlich ein und kümmern uns nach dem Anschneiden um das Servieren an Ihre Gäste.

Wir berechnen hier € 4,50 pro Person (inklusive festlicher Tischwäsche, Servietten, Blumendekoration, Geschirr, Besteck und Serviette)

Kaffee, Tee und weitere Getränke werden fair nach Verbrauch berechnet.

### Dekoration

Festlich weiße Tischwäsche, Tischdecken und Stoffservietten sind natürlich inklusive. Gerne arrangieren wir mit unserem Floristen passende Blumengestecke oder Ihre individuelle Tischdekoration in Ihrer Lieblingsfarbe.

Natürlich können sie Ihre Blumendekoration auch gerne selbst mitbringen. Wir lagern diese für Sie ein und übernehmen das Eindecken der vorbereiteten Dekoration – und das ohne Berechnung.

### Stuhlhussen

Auf Wunsch erhalten Sie gern unsere weißen Stuhlhussen für Ihre Traumhochzeit. Für die Pflege, Reinigung, sowie auf- und abziehen, berechnen wir € 5,00 pro Stück.

### Menükarten und Tischkarten

Menükarten à € 2,00 und Tischkarten à € 0,50 drucken wir für Sie im neutralen Design. Möchten Sie diese lieber selbst gestalten – ganz wie Sie wünschen. Wir übernehmen das Eindecken natürlich gratis für Sie.

## Liebe geht durch den Magen

Kreativ, frisch und einfallreich....

Bei uns ist alles möglich – vom farbenprächtigen Gourmet-Menü für Feinschmecker über lustvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen oder bodenständige Niedersachsen Küche...unser Küchenchef **Maik Lau** kreiert mit seinem Team Ihr ganz persönliches Lieblingsessen.

Für einen reibungslosen Ablauf mit festlichem Charakter empfehlen wir, Ihre Gäste mit einem einheitlichen Menü oder Buffet zu verwöhnen.

Auf Allergiker, Vegetarier und Veganer wird selbstverständlich besonders sorgsam geachtet und wir beraten Sie gern bei der Auswahl von Alternativen.

Frische und Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Deshalb beziehen wir all unsere Produkte aus der Region. Ohne lange Transportwege, direkt vom Erzeuger in die Küche. Um Ihnen den besten Geschmack in bester Qualität zu bieten, verzichten wir auf Konservierungsstoffe. Frische saisonale Küche ist bei uns ein Muss.

Drei spannende Beispiele für Sie:

### Kulinarische Affäre (Buffet)

Weyhäuser Hochzeitssuppe  
*(am Tisch serviert)*

\*\*\*

Möhren mit Basilikum und Knoblauch

Zucchini mit Kräutern

Parmaschinken mit Melone

Vitello Tonato

Gebackene Aubergine in Parmesan- Eihülle

Marinierte Tomate mit Mozzarella frischem Basilikum

Bruschetta mit Tomate

Mediterran hausgebeizter Lachs

Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Zweierlei Baguette mit Butter und Margarine

\*\*\*

Saltimbocca vom Landschwein mit Madeirasauce

Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse

Gegrillte Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven

Buntes Sommergemüse, Gnocchi, Farfalle und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Auswahl von erlesenen Käsesorten mit Feigensenf und Tomatenconfiture

Apfel- Tiramisu und Panna Cotta mit Fruchtsalat

Pistazien- und Vanilleeis

39,50€ pro Person



### Pure Leidenschaft

Feldsalat vom Tappenbecker Mühlenhof mit Preiselbeervinaigrette  
Chips von Trüffelkartoffeln und gepiercter Wachtelbrust

\*\*\*

Pochiertes Gewürzkalb mit Vanille  
Karotte und Petersilienpüree

\*\*\*

„Kaminfeuer“  
Mousse von Winterbeeren, Mohn-Honigparfait  
und Rotwein Creme Brulèe

32,50€ pro Person

### Im siebten Himmel

Weißes Tomatencremesüppchen  
mit Mozzarellaravioli und Basilikumwolken

\*\*\*

Kaffeelackierte Maispouardenbrust  
auf Ragout von Niedersächsischen Weißgold und Engelswurzelpolenta

\*\*\*

„Dreierlei Naschwerk“  
Schnee im Sommer, Sashimi von der Wassermelone  
und Knusperperlenmousse

29,50€ pro Person

### Kulinarische Verführungen um Mitternacht...

Ob Variation von französischem Rohmilchkäse, deftige Vesperplatte, traditionelle Gulaschsuppe oder feurige Currywurst bis hin zum saftigen Cheeseburger – unseren Kreationen sind keine Grenzen gesetzt.





## Getränke

Nach Auswahl des Abendessens empfehlen wir gern die korrespondierenden Weine – natürlich dürfen Sie diese probieren. Sie bestimmen das Angebot: Möchten Sie Ihre Gäste aus der ganzen Vielfalt unserer Getränke wählen lassen oder eine spezielle Auswahl festlegen – auf jeden Fall bezahlen Sie nur, was Sie auch tatsächlich verzehren, alle Getränke werden fair nach Verbrauch berechnet.

Alternativ bieten wir Ihnen auch Möglichkeiten einer Getränkepauschale an:

Getränkepauschalen von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr

### Kleine Pauschale

Mineralwasser, Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Sprite, Säfte, Schweppes), Wittinger Premium Pils vom Fass, 1 Weißwein vom Haus, 1 Rotwein vom Haus, 2 Spirituosen, Filterkaffee

38,00 Euro pro Person

### Große Pauschale

Prosecco, Mineralwasser, Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Sprite, Säfte, Schweppes), Wittinger Premium Pils und Hefeweizen vom Fass, 1 Weißwein vom Haus, 1 Rotwein vom Haus, 4 Spirituosen, Kaffeespezialitäten

42,00 Euro pro Person

## „Alte Mühle Rundum Sorglos Paket“

( ab 20 Personen von 18:00 Uhr bis 02.00 Uhr)

- ❖ Empfang mit Prosecco & Orangensaft
- ❖ 3- Gang Hochzeitsmenü oder Buffet nach Absprache mit unserem Küchenchef
- ❖ Getränkepauschale mit Prosecco, Mineralwasser, alkoholfreien Getränken ( Cola, Fanta, Sprite, Schweppes, Säfte), Wittinger Premium Pils und Hefeweizen vom Fass, korrespondierender Weiß- und Rotwein, Kaffeespezialitäten
- ❖ Bereitstellung von Kaffee- und Kuchengeschirr für Ihre Hochzeitstorte
- ❖ Mitternachtsbuffet mit einer Currywurst oder einer deftigen Suppe und einer Brotauswahl mit Butter
- ❖ Bereitstellung einer unserer Veranstaltungsräume inklusive Tanzfläche
- ❖ Professionelle Beratung bei der Vorbereitung Ihrer Hochzeit

Zum Preis von 99,00€ pro Person

## Das sollten Sie wissen:

Für unsere kleinen Gäste ergibt sich folgende Regelung:

Bei Menüs:	Wenn nicht alle Gänge des Menüs verzehrt werden, wird das Menü nur anteilig berechnet. Für Kinder ab 14 Jahren, sowie für den Verzehr des kompletten Menüs wird der volle Preis berechnet.
Bei Buffets	0-6 Jahre speisen kostenfrei;
Und Getränkepauschalen	7-13 Jahre wird mit 1,00 Euro pro Lebensjahr berechnet; Ab 14 Jahren wird der volle Preis berechnet.

Unsere Buffets sind buchbar ab 20 vollzahlenden Personen, Tischbuffet ab 15 vollzahlenden Personen, Menü ab 10 vollzahlenden Personen, unter 10 Personen wählen Sie aus unserer a la carte Speisekarte.

Sie bestimmen die Öffnungszeiten und feiern solange Sie möchten ohne Raummiete – mit Musik und unserem herzlichen Service. Wir sind sehr stolz auf unsere Mitarbeiter, die mit Freude rund um die Uhr für Sie im Einsatz sind. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab 02:00 Uhr nachts € 150,00 pro angefangener Stunde für unser Team berechnen.

„Ohne Preis kein Fleiß“

Ihre Rechnung erhalten Sie bequem nach der Feier zugeschickt, eine Anzahlung ist nicht erforderlich. Seit Jahren profitieren Sie von unserer Preisgarantie, faire Preise sorgfältig kalkuliert und für alle Gäste gleich.

## Damit wir uns gut verstehen:

- Freuen wir uns, wenn Sie uns die endgültige Anzahl Ihrer Gäste drei Tage vor Ihrem Fest mitteilen. Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage.
- Hoffen wir natürlich, dass wir Sie zu Ihrem gebuchten Termin begrüßen dürfen. Sollten Sie dennoch gezwungen sein, Ihr Fest abzusagen, so ist dieses bis zu 3 Monate vor Veranstaltungstermin kostenfrei möglich.  
Natürlich werden wir uns bemühen, den Raum anderweitig zu vermieten.



Da jedoch Hochzeiten, Geburtstage und andere Festlichkeiten meistens auf 1- 2 Jahre im Voraus gebucht werden, ist die Wahrscheinlichkeit gering, dass wir den Veranstaltungsraum kurzfristig noch anderweitig vermieten können.

Aus diesem Grund behalten wir uns vor, folgende Stornierungsgebühren als Minimalverlust zu berechnen:

bis 60 Tage vor Veranstaltung 20% des Gesamtbetrages,  
bis 40 Tage vor Veranstaltung 60% des Gesamtbetrages,  
bis 20 Tage vor Veranstaltung 85% des Gesamtbetrages.

Gehen wir davon aus, dass Sie uns die genaue Anzahl der benötigten Hotelzimmer sowie eine Namensliste Ihrer Gäste 2 Wochen vorher bekannt geben – somit können wir einen reibungslosen Ablauf gewährleisten.

Bis zu 4 Wochen vor Anreise sind Zimmerstornierungen kostenfrei möglich. Bei kurzfristigeren Absagen behalten wir uns vor, Stornierungskosten zu berechnen.

- Ihr Zimmer können Sie ab 15.00 Uhr beziehen. Geben Sie uns die Chance dem nächsten Gast Ihr Zimmer frisch & freundlich zur Verfügung zu stellen, so wie Sie es vorgefunden haben, indem Sie den Schlüssel bis 11.00 Uhr unserem Team zurückgeben. Eine spätere Abreise ist nur in Ausnahmefällen und nach Rücksprache mit der Rezeption und nach Verfügbarkeit möglich.
- Bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir uns bei einer Reduzierung der Gästeanzahl um mehr als 20 % eine Tisch- oder Raumänderung vorbehalten bzw. mindestens 80 % der ursprünglichen Anzahl an fest vereinbarten Bausteinen berechnen.
- Sinn und Zweck unserer betriebseigenen Kontrollen und Maßnahmen nach dem HACCP-Konzept (Hygieneschutzverordnung) ist es, gesundheitliche Auswirkungen durch den Genuss von Speisen zu verhindern. Bei mitgebrachten Speisen (z.B. Kuchen) greifen unsere eigenen Kontrollen und Maßnahmen leider nicht. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei diesen Produkten keine Gewährleistung übernehmen können.
- Eine Stornierung, Änderung oder Reduzierung m u s s schriftlich erfolgen.

Mit den besten Grüßen aus Wolfsburg  
BEST WESTERN Hotel\*\*\*\* alte mühle

  
**Silvia Ries**  
Hoteldirektorin  
Geschäftsführerin



Menüs Dezember bis Februar

Menü I

Feldsalat in Preiselbeervinaigrette,  
Kartoffelchips und gebratener Wachtelbrust

\*\*\*

Pochierte Rehroulade  
auf Vanille – Sellerie – Püree,  
Weyhäuser Allerlei  
und Quittenjus

\*\*\*

Mandeleis im gelierten Hagebuttensüppchen

31,50 Euro pro Person

Menü II

Rotkohlessenz  
mit Lebkuchenschäum und Entenravioli

\*\*\*

Winterkabeljau auf Ragout von Winterrüben,  
Petersilienwurzel und Steckrüben an  
Thymian – Rotwein – Risotto

\*\*\*

Bratapfelmousse mit Calvadoschmand

34,50 Euro pro Person



Menü III

Zander – Trüffel – Terrine mit  
Kräutersalat und Meerrettichvinaigrette

\*\*\*

Morchelrahmsüppchen  
mit Rosmarincroutons

\*\*\*

Confierte Gänsekeule in eigener Sauce  
mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Kartoffelklößen

\*\*\*

Kirsch – Marzipan – Mousse  
an Orangenkompott

37,50 Euro pro Person

Menü IV

Süß gebeizte Taubenbrust an  
Sellerie – Orangen – Salat mit Walnussvinaigrette

\*\*\*

Rahmsüppchen von Topinambur  
mit Waldpilzravioli

\*\*\*

Tranche von der Wildsaukeule auf  
Möhrenpüree, Schinken – Chips und  
Salbeignocchi

\*\*\*

Flambierte Pflaumenküchlein  
mit Lavendelparfait

36,50Euro pro Person



Menüs März bis Mai

Passend für Ihre Taufe , Konfirmations- oder Geburtstagsfeier

Menü I

Weißes Tomatencremesüppchen  
mit Basilikumravioli

\*\*\*

Mit Ricotta gefüllte Maispouardenbrust  
Auf Bohnenkernen und Kräuterpolenta

\*\*\*

Erdbeer-Rharbarbergratin mit Vanilleeis

26,50 Euro pro Person

Menü III

Kohlrabischaumsüppchen mit  
Räucherfischbrot und Dillöl

\*\*\*

Schweinefilet im Vanillesud mit  
karamellisierten Karotten und Petersilienpüree

\*\*\*

Johannisbeer Creme Brûlée mit  
Hausgemachten Lavendeleis

23,00 Euro pro Person



Menü III

Gebratene Garnele auf Frühlingslauch-Tomatenspaghetti mit  
kleinen Kräutersalat in Sherryvinaigrette

\*\*\*

Kerbelschaumsüppchen mit gebackenem Kalbsbries

\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten in Morchelrahm und  
weißem Spargel  
dazu neue Kartoffeln

\*\*\*

Variation von der Erdbeere

42,00 Euro pro Person

Menü IV

Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikumpesto,  
Pinienkernen und marinierten Rucola

\*\*\*

Zweierlei Paprikacremesüppchen  
„Yin & Yang“

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Dillgurken,  
Meersalzkartoffeln und Rieslingschaum

\*\*\*

Joghurtmousse mit weißer Schokolade  
und Zitrusfruchtsalsa

33,50 Euro pro Person



Menüs Juni bis August

Menü I

Carpaccio von bunten Tomaten  
an Kräutersalat, mit süßer Vinaigrette  
und Parmesan

\*\*\*

Rosa gebratenes Salzwiesenkalb  
mit Basilikumsauce, gegrilltem Gemüse  
und Kartoffel – Oliven – Püree

\*\*\*

Geeistes Waldmeistersüppchen  
mit frischen Beeren

26,00 Euro pro Person

Menü II

Brunnenkresseschaumsüppchen  
mit Lachstatar

\*\*\*

Lammhüfte mit Sardellen und Kapern  
auf frisch gebackenem Kartoffelrösti  
mit Gemüse von Auberginen, Zucchini und Tomate

\*\*\*

Mandeltörtchen mit Ragout  
und Sorbet von Waldbeeren

29,00 Euro pro Person





Menü III

Gebackene Kartoffel – Fritter mit  
Avocadosalat und hausgebeiztem Lachs

\*\*\*

Linguine in Olivenöl geschwenkt,  
mit kleinen Tomaten, Zucchini, Ruccola, Oliven  
und frisch gehobelten Parmesan

\*\*\*

Filet vom Bachsaibling auf Pfifferlingsgemüse,  
Kürbiskernölsauce und Schlosskartoffeln

\*\*\*

Terrine aus Grapefruit, Orange und  
Melone mit Granatapfel – Sabayon

32,00 Euro pro Person

Menü IV

In Pfeffer gebratene Flusskrebse mit  
Salat von Pfirsichen, Mozzarella, Ruccola  
und Basilikum

\*\*\*

Pfifferlingsrahmsüppchen mit  
Paprika – Crème fraîche

\*\*\*

Nordsee – Scholle „Finkenwerder Art“  
Mit Fenchel – Mango – Gemüse und Bamberger Hörnchen

\*\*\*

Heidelbeermousse mit  
Geschäumtem Vanilleeis und  
Schokoladenknusper

41,00 Euro pro Person



Menüs September bis November

Menü I

Salat von Chicoree und Frisee  
Mit Tomaten, Büffelmozzarella und  
Balsamico – Vinaigrette

\*\*\*

Ragout von der Heidschnucke an  
Rübchengemüse und Thymianpolenta

\*\*\*

Küchlein vom Ziegentopfen  
mit eingelegten Feigen

26,50 Euro pro Person

Menü II

Kürbis – Ingwer – Süppchen  
mit geräuchertem Aal

\*\*\*

Bäckchen und Filet vom Salzwiesenkalb  
Auf gebratener Semmelschnitte, Balsamicojus,  
Spitzkohlroulade und Vanillekarotten

\*\*\*

Schokoladen – Variation,  
Crème Brûlée, Schokoladenschaum,  
Schokoladentarte und Eis

37,00 Euro pro Person



Menü III

Terrine von Lachs und Ziegenfrischkäse  
mit frischem Meerrettich  
und Zitronengrasöl

\*\*\*

Essenz von Waldpilzen  
mit Poulardenravioli

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
auf Brokkolipüree und Anisgnocchi

\*\*\*

Süßholz – Pflaumen – Mousse  
mit Zimtschaum

39,50 Euro pro Person

Menü IV

Parmesansüppchen  
Mit Honig – Pfeffer – Krokant

\*\*\*

Kaninchen gefüllte Nudeln  
in Safran – Gemüse – Sauce und  
confierter Tomate

\*\*\*

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten  
mit Fenchel – Spinat – Gemüse, Estragonkartoffeln  
und weißem Schokoladenschaum

\*\*\*

Pyramide von Rumtopfrüchten,  
Walnussgrissini und Balsamico – Joghurt - Eis

41,50 Euro pro Person



# Alte Mühle.

RESTAURANT · BAR · ATRIUM

## Buffet I

Gebackene Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Kapern  
Auberginen-Zucchini-Törtchen mit Knoblauchcreme  
Crevetten auf Paprika-Korianderkompott  
Salat von frischen Waldpilzen  
Grapefruit-Gurkensalat mit spanischem Schinken  
Bunter Bohnensalat mit Chorizo  
Ananas-Salat mit Ingwer, Kokos und Hähnchen  
Kürbis-Rübensalat mit Lammbällchen

\*\*\*

Austernpilzsüppchen mit Schinkenchips

\*\*\*

Kalbsrücken mit Portweinjus, Weyhäuser Allerlei und Kartoffelgratin  
Lachsfilet unter Meerrettichkruste mit Zucchini- und Wildkräuterrisotto

\*\*\*

Tiramisu von Waldbeeren  
Baileysreme mit Granatapfel  
Zitronentarte  
Obstsalat mit karamellisierten Nüssen  
Mohnpudding mit Zimtsauce

41,00 € pro Person



Buffet II

Geräucherter Heilbutt mit Apfel-Staudenselleriesalat  
Pastasalat mit Bärlauch, Nüssen und Chili  
Blattsalate mit gebackenen Ziegenkäsecroutons  
Salat von Mango, Spargel und Frühlingslauch mit Bresaola  
Matjestatar mit grünem Apfel und marinierten Gurken  
Bulgursalat mit Linsen, Parma und Balsamico  
Salat von Palmenherzen mit Feigen und Kernen

\*\*\*

Spinat-Muskatsüppchen mit Kressschaum

\*\*\*

Landschwein in Speck-Kräutermantel auf Bohnenragout und Risoleékartoffeln  
Nordseescholle in Petersilienbutter, Gurken-Dill-Gemüse und Kräuterreis

\*\*\*

Zitronengras Panna Cotta  
Rhabarber-Joghurt-Terrine mit Erdbeeren  
Waldmeister-Limetten Creme Brulee  
Mousse vom grünen Tee und Aperolgelee  
Mini Cupcakes  
Beerensorbet ,mit Zitronenmelisse- Pesto

39,50 € pro Person



Grillbuffet

Geräucherte Gazpacho auf Eis

Mediterraner Nudelsalat  
Griechischer Reismudelsalat mit Grillgemüse  
Couscous-Salat  
Avocado-Brotsalat  
Auswahl an Blattsalaten mit Zweierlei Dressing  
Tomate-Mozzarella  
Brot und Butter, Röstbrot, hausgebackene Foccacia  
Kartoffelsalat

\*\*\*

Steaks vom Schweinenacken in Basilikummarinade  
Hüftsteaks in Whisky-Marinade  
Putensteaks in Oregano-Cayenne-Marinade  
Garnelen-Zucchini-Spieße in Paprika-Aioli  
Auswahl an Grillsaucen  
Gegrillte Schalotten, Kürbis in Knoblauchglasur, Süßkartoffelpüree,  
Maiskolben mit Speck und Schnittlauch

\*\*\*

Gegrillte Aprikosenspieße  
Bananenschiffchen mit gebackenem Schokoladeneis  
Ananas aus der Folie mit Limettenschaum  
Geeiste Melonenbowle

29,50 € pro Person



*Italienisches Buffet*

Möhren mit Basilikum und Knoblauch  
Zucchini mit Kräutern  
Parmaschinken mit Melone  
Vitello Tonato  
Gebackene Auberginenscheiben in Parmesan- Eihülle  
Marinierte Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Bruschetta mit Tomate  
Mediterran hausgebeizter Lachs  
Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Zweierlei Baguette mit Butter und Margarine

\*\*\*

Tomatencremesuppe  
Saltimbocca vom Landschwein mit Madeirasauce  
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse  
Gegrillte Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven  
buntes Sommergemüse, Gnocchi, Farfalle, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Auswahl von erlesenen Käsesorten mit Feigensenf und Tomatenconfiture  
Apfel- Tiramisu und Panna Cotta mit Fruchtsalat, Pistazien- und Vanilleeis

37,00 € pro Person



## Getränke Pauschale

Unsere Getränkepauschen sind in der Zeit von 18:00 bis 02:00 Uhr gültig.  
(Weitere Zeitfenster sind auf Anfrage nach Verfügbarkeit buchbar)

### Kleine Pauschale

Mineralwasser  
Alkoholfreie Getränke  
(Cola, Fanta, Sprite, Säfte, Schweppes)  
Wittinger Premium Pils vom Fass  
1 Weißwein vom Haus  
1 Rotwein vom Haus  
2 Spirituosen  
Filterkaffee

38,00 Euro pro Person

### Große Pauschale

Sekt  
Mineralwasser  
Alkoholfreie Getränke  
(Cola, Fanta, Sprite, Säfte, Schweppes)  
Wittinger Premium Pils und Hefeweizen vom Fass  
1 Weißwein vom Haus  
1 Rotwein vom Haus  
4 Spirituosen  
Kaffeespezialitäten

42,00 Euro pro Person

Bei der Wahl der korrespondierenden Weine und Spirituosen werden Sie gerne von  
unserem Personal unterstützt.