

Partyservice Hotel Menzhausen

Sie möchten bei sich zu Hause feiern und Ihren Gästen etwas Besonderes bieten?

Dann nutzen Sie unseren professionellen Partyservice!

Wir bieten Ihnen unser Buffet 29.

Wir planen mit Ihnen zusammen Ihre Feier nach Ihren individuellen Wünschen. Unser Lieferservice bringt Ihnen Ihr Buffet zum vereinbarten Zeitpunkt ins Haus und richtet an. Wenn Sie es wünschen, liefern wir auch die Getränke und übernehmen die Bedienung Ihrer Gäste. Damit Sie Ihre Feier so richtig genießen können, liefern wir auch Geschirr, Bestecke und Gläser und holen sie –auch ungereinigt- wieder ab. Feiern Sie Ihr Fest und überlassen Sie uns die Arbeit.

Rufen Sie uns unter Telefon 05571-92230 an und vereinbaren einen Termin mit Frau Bettina Mosler zur Absprache.

Buffet 29

Suppen:

1. Süppchen von feinem Blattspinat
2. Tomatencremesuppe mit Ginsahne
3. Broccolicremesuppe
4. Champignoncremesuppe
5. Zuckerschotensuppe
6. Lauchcremesuppe
7. Curry-Beef-Suppe
8. Kraftbrühe "Celestine"
9. Hühnerbrühe mit Einlage
10. Sauerampfersuppe mit Lachsstreifen
11. Zuckerschotensuppe mit Zitronensahne
12. Rahmsuppe von frischen Gurken mit Garnelenschwänzen
13. Spargelcremesuppe
14. Hummercremesuppe mit Cognac verfeinert
15. Niedersächsische Hochzeitssuppe
16. Orangen-Karottensuppe
17. Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Champignons
18. Basilikumschaumsuppe
19. Minestrone
20. Steinpilzcremesuppe



Warm:

1. **Schweinefilet** im Schinkenmantel
in Pilzrahm mit Gemüse und Kartoffelgratin
2. **Schweinelendchen** im Schinkenmantel
auf Roquetfortrahm mit Brokkoliröschen und Kartoffelgratin
3. **Currygeschnetzeltes** von der Putenbrust mit Früchten und Reis
4. **Geschnetzeltes** in einer feinen Cognacrahmsauce,
Pfefferrahmsauce oder Pilzrahmsauce mit Spätzle
5. **Zürcher Rahmgeschnetzeltes**
mit hausgemachten Spätzle oder Reis mit Gemüse der Saison
6. **Filetspitzen "Stroganoff"** mit frischen Champignons, Tomaten,
Gurkenstreifen, Kartoffelrösti oder Spätzle
7. **Bunte Nudeln** mit Lachswürfeln und Shrimps an Basilikumschaum
8. **Lachskissen** gefüllt mit Mozzarella, Basilikumschaum und Butterreis
9. **Wildragout** in Preiselbeerrahmsauce und Butterspätzle
10. **Streifen von der Putenbrust** an Curryrahm mit exotischen Früchten und Reis
11. **„Piccata Milanese“** Kalbsschnitzel in einer Ei-Parmesanhülle,
marktfrischem Gemüse und Bandnudeln
12. **Maishähnchenbrust** gebraten auf asiatischem Gemüse und Kroketten
13. **Rinderfiletspitzen** in Senfrahm mit Gemüse und schwarz-weißem Reis
14. **Bunte Nudeln** mit Lachswürfeln und Shrimps an Basilikumschaum
15. **Gebratene Lachstranche** an Senf-Dillsauce
mit Gurkengemüse und La Ratte-Kartoffeln
9. **Spaghetti** mit gebratenen Garnelen
oder Salsiccia –*eine italienische Frischwurst mit Fenchel-*
Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Oliventapenade
10. **Farfalle** mit gebraten Streifen von der Putenbrust,
Steinpilzen, Tomatenwürfel und Knoblauch
11. **„Sollinger Wildtopf“** an Preiselbeerrahmsauce mit Steinpilzen,
hausgemachten Spätzle und Butterrosenkohl

Kalt:

1 Geflügelplatte, 1 gemischte Bratenplatte,
1 Fischplatte, 1 Käseplatte, 1 Platte mit
Honigmelone und Schinken, 1 Salatplatte,
Baguette, verschiedene Brotsorten, Butter

Dessert:

Hier stellt Ihnen unser Küchenchef ein
Dessertbuffet zusammen. Lassen Sie sich überraschen,
Sie werden staunen.

EUR 29,00 p. Person

Bis zu 30 Personen wählen Sie

- 1 Suppe und 2 Warmteile

ab 31 Personen wählen Sie

- 2 Suppen und 3 Warmteile.



Italienisches Buffet

Kalt:

Gemüse antipasti

(marinierte Zucchini, zarte Scheiben von Auberginen, Kapern, getrocknete Strauchtomaten, Paprika, Schalotten, Oliven)

Vitello Tonnato

(Feine Kalbfleischscheiben in Thunfischsosse)

Thunfisch-Carpaccio mit Ruccola

Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesano Reggiano

Gebratene Lammkoteletts an Rosmarin

Tomaten mit Buffalo-Mozzarella und frischem Basilikum

Parmaschinken mit Honigmelone

Salami- und Wurstspezialitäten

(Toskanische Salami, Fenchelsalami, Trüffel-Wildschweinsalami, Wildschwein-Mortadella)

Gefüllte Speckröllchen mit Ricottafüllung

Frutti di Mare

Salat von weissen Riesenbohnen und Thunfisch

Auswahl von feinen Blattsalaten der Saison mit Dressing

Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten

Lachsvariationen

Suppe

1. „Minestrone“ –italienische Gemüsesuppe-
2. Fenchelrahmsuppe mit einem Schuss Sambuca verfeinert
3. Tomatencrème mit Basilikum
4. Rahmsuppe von Blattspinat mit Shrimps

Hauptgang

1. **Geschmorte Lammkeule**
mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln
2. **Hausgemachte bunte Nudeln**
mit Flusskrebsschwänzen,
3. **Lachswürfel** und rosa Champignons
an Tomaten-Basilikumschaum
4. **Penne** in Walnuss-Steinpilz-Sauce
5. **Schweinefiletmedaillons** im Schinkenmantel
an Roquetfortrahm mit Broccoli und Kräuterkartoffeln
6. **Farfalle** an Viersorten-Käsecreme
7. **„Piccata Milanese“** Putenschnitzel
in einer Ei-Parmesanhülle, marktfrischen Gemüse und Butterspaghetti

Dessert

Tiramisu
Espressocrème
Marinierter Obstsalat
Italienische Käseauswahl mit Senffrüchten
Partybrötchensortiment, Brot und Butter

Preis pro Person 35,00

Ab 40 Personen 2 Suppen und 3 Hauptgerichte

Bettina und Wolfgang Mosler
Mauerstraße 2
37170 Uslar
Telefon 05571/9223-0
Telefax 05571/9223-30
info@hotel-menzhausen.de
www.hotel-menzhausen.de