

## **Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier.**

Wir freuen uns, daß Sie uns für Ihre Feier ausgewählt haben.

Um Ihnen einen kleinen Überblick über die Möglichkeiten der Küche des Kastanienhof zu geben, haben wir einige Buffets zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre Lieblingsgerichte

oder anderen Speisen in die Buffets einfügen.

Unsere Vorschläge können nur einen groben Überblick darstellen.

### **In den angegebenen Preisen ist enthalten:**

Das Buffet, Tischdecken und Servietten sowie die Raummiete

**Wir bieten Ihnen an:**

### **Getränkepreise nach Einzelabrechnung – Basic-**

Nach 4 Stunden kommt pro Gast und angebrochener Stunde ein Mitarbeiterzuschlag von 2,30€ dazu.

**oder**

### **Getränke Pauschale Normal**

**Pro Person und Stunde 6,50€, ab 6 Stunden ab 39,00€**

**oder**

### **Getränkepauschale Premium**

**Pro Person und Stunde 9,50€, ab 6 Stunden ab 57,00€**

## **Garantie:**

Nach einer Getränkepauschale (Sie und Ihre Gäste bleiben länger) bezahlen Sie nie mehr wie die Getränkepauschale pro Stunde+Person!

Nach dem Ende der Veranstaltung halten wir die Reste Ihrer Speisen für Sie in Mehrwegbehältern zur Mitnahme bereit.

Sie können uns die Gefäße dann einfach zurückbringen.

## **Das Buffet Kastanienhof**

Langsam geschmorter Rücken vom Schwein mit Radieschen-Vinaigrette

Lachsfiletwürfel auf Meerrettich-Kräutersauce

Eiersalat mit Champignons und Pfirsich in Curryschmandsauce

Hackfleischbällchen aus der Pfanne auf Rote Bohnen-Paprika-Maissalat

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker

Bayrischer Schweinenackenbraten mit Malzbiersauce

Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsauce

Pasta (Vegetarisch) Ravioli mit Kräutersahnesauce

Saisonales Gemüse mit Kräutern

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Kartoffelkroketten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding in Gläschen

Ab **50** Personen pro Person 48,00€

**Buffet nach Hannoverscher Art**

Gebratener Rücken vom Strohschwein mit Remoulade

Geräucherte Filets von Forelle und Makrele mit Sahnemerrettich

Eiersalat mit Champignons und Ananas in Thai-KokosCurrysauce

Kleine Frikadellen von Rind und Schwein auf einem frischen Porree-Mais-Salat

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker

Krustenbraten von der Jungschweinskeule mit Braunbiersauce

Wildgulasch aus der Heide mit Pilzen in Spätburgundersauce

Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Petersilien Kartoffeln

**Dessert in Gläschen**

Pana Cotta mit Himbeersauce

Nougat Mousse mit Amaretini

Ab 50 Personen pro Person 53,00€

**Buffet nach Niedersächsischer Art**

Rosa gebratenes Roastbeef vom roten Höhenvieh mit Remoulade

Halbe gekochte Eier gefüllt und dekoriert mit Forellenkaviar

Bauernkochschinken mit Remoulade und gegrilltem grünem Spargel gerollt

Köttbullar von Rind und Schwein mit Preiselbeeren auf einem Apfel-Sellerie-Salat

Brotauswahl von hannoverschem Meisterbäcker

**Geschmorter Hirschkeulenbraten**, Portweinsauce, Rotweibirne, Preiselbeeren

Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf sahnigem Champignon-Ragout

In der Pfanne gebratene Zanderfilets mit einer leichten Meerrettichsauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Hausgemachte Kartoffel-Krapfen

**Dessert**

Nougat Muffins mit Schokoladenüberzug

Limoncello-Joghurtmousse

Ab 50 Personen pro Person 57,00€

**Buffet „heimisches Wild“**

Geräucherter Hirschschenken mit Melonensalat

Gebratene Rehmedaillons auf Sellerie-Walnuss-Salat

Terrine vom Wild mit Preiselbeer-Orangensauce

Feldsalat mit geröteten Kernen und Kartoffel-Speckdressing

Klare Wildkraftbrüe mit Steinpilzravioli

Rosa gebratener Hirschrücken mit Waldpilzen und Kräutern

Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Portweinsauce

Papardelle mit Reh-Bolognese

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelkrapfen, Kartoffel-Steinpilzgratin

**Dessert nach Ihrer Auswahl**

Ab 50 Personen 69,00€

**Buffet Italien 1**

**Anti Pasti**

**Mozzarellaperlen** mit Kirschtomate und Basilikum Pesto

**Luftgetrockneter Schinken** mit Melone

**Italienischer Nudelsalat** mit Kräutern, Prosciutto und Zucchini

**Vitello tonnato** Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

**Brotsalat** mit Tomate und Blattpetersilie

Bruschetta mit Tomaten-Pesto

Ciabatta und Pizzabrötchen

**Piatti principali**

**Hähnchenmedaillons** mit Tomatenscheiben und Käse gratiniert

**Osso Buco** In Rotwein und Gemüse geschmorte Kalbshaxenscheiben

**Lasagne** von mediterranem Gemüse mit Provolone überbacken

Gefüllte Ravioli mit Pilz-Kräutersauce

Rosmarinkartoffeln

**Dolce** nach Ihrer Auswahl

z.B. Espressomousse

Mango-Tiramisu

Ab 50 Personen 56,00€

**Buffet Italien 2**

**Anti Pasti**

**Mediterrane Anti Pasti Auswahl**

**Salat Caprese** Mozzarella und Tomate mit Basilikum Pesto

**Verdure grigliate** Gebratene und marinierte Gemüse, Balsamico  
Panzanella – italienischer Brotsalat

**Vitello tonnato:** Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, Kapern

**Buntes Salatbuffet** mit Balsamico und Olivenöl

Ciabatta und Pizzabrötchen

**Piatti principali**

Schweinemedallions **a la Romana** mit Schinken und Salbei gebraten

**Piccatta Milanese:** Hähnchenschnitzel in Parmesan-Eihülle

mediterranes Grill-Gemüse, Rosmarinkartoffeln

**Penne, Strozzapretti und Tagliatelle**

mit Tomaten- und Käse-Sauce sowie Pesto

**Dolce** nach Ihrer Auswahl

z.B. Espressomousse

Mango-Tiramisu

Ab 50 Personen 60,00

**Buffet für Fischliebhaber**

Hausgebeizter Kaffeelachs mit Einbecker Honig-Senf  
Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf Orangen-Fenchelsalat  
Nordseekrabben Salat mit Mango & Paprika  
Holländische Matjesfilet mit Hausfrauensauce  
Kleine Puffer mit Creme fraiche und Lachskaviar  
(mit Beluga Kaviar: Preis auf Anfrage)  
Brotsalat mit Spinat und Tomate  
Baguette und Butter

Gegrilltes Saiblingfilet  
Gebratene Garnelen aus Wunstorf mit asiatischem Gemüse  
Risotto Frutti di Mare  
Rahm-Blattspinat oder  
Gebratener Brokkoli mit Kernen oder  
Bunte Gemüsepfanne  
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern

**Dessert nach Ihrer Auswahl**

Ab 50 Personen 64,00€



**Buffet Gourmet**

Tatar vom Rind, handgeschnitten, mariniert  
Carpaccio vom Lachs mit Limone, Oliven und Rosmarin  
Medaillons vom Kalb mit Gänseleber, Cumberlandsauce  
Nordseekrabbencocktail im Gläschen

Weißer Tomatensuppe mit konfiertem Kirschtomate

Rinderrücken Wellington  
im Blätterteig mit Champignon-Schinken Duxel, Sauce Bearnaise  
Lachsmedaillon a la Romana, im Schinkenmantel mit Salbei  
Kanadischer Hummer 1/6 pro Person  
Gegart, zerlegt, mariniert  
Saisonale Gemüse Auswahl  
Kartoffel-Steinpilzgratin  
Papardelle mit Olivenöl  
Kartoffelkräpfen

**Dessert nach Ihrer Auswahl**

Ab 50 Personen 82,00€

**Vegane/Vegetarische** Buffetergänzungen  
Als Zusatz- oder Ersatzgericht in Ihrem Buffet

**Vorspeisen**

**Dreierlei vom Hokkaido Kürbis**  
Kürbissüppchen mit Kernen, gegrillter & eingelegter Kürbis

**Wettberger Tomate** und Veganella  
ala Insalata Caprese mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl

**Gegrilltes Gemüse**, mariniert, mit geriebener Filata

**Vitello Tonato**  
von gebackenem Sellerie und Algen-Kapernsauce

**Bunte Bete Carpaccio**  
mit Frischcreme auf Mandelbasis & gegrillter Paprika

**Hauptgerichte**

Gegrillte **Schwarzwurzel**  
mit **Buchweizen-Popcorn**

In Bierteig **gebackener Blumenkohl**,  
Brokkoli und Romanesco mit Kokos-Joghurt-Chili Dip

**Geschmorte Orange-Ingwer-Möhren**

Mediterrane **Linsen-Gemüse-Lasagne**  
im Ofen mit **Veganella** gebacken

**Sellerie Schnitzel** mit Remoulade

Exotisches **Gemüse-Curry**  
mit Kichererbsen und gegrillter Ananas

**Parmigiana** di Melanzane  
ein köstlicher Auberginen-Auflauf mit fruchtiger Tomate,  
knusprigem Parmesan und Mozzarella

Buntes **Bohnenragout** in Chili- Zwiebel-Paprikasauce  
nach Chili sin Carne Art

**Rote Bete Graupotto**  
mit Birne, Walnuss und Gorgonzola

## Dessert

### Vegan Vegetarisch

- Pana Cotta mit Himbeersauce
- Schokoladen Mousse mit eingelegter Birne
- Exotischer Fruchtsalat (Saisonal)
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten +3,00€
- Vanillecreme mit Pfirsichsalat und Himbeersauce
- Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladen Tiramisu
- Limonen-Muffins mit Limoncello mariniert
- Nougat Mousse mit Amaretini
- Limoncello Joghurtmousse mit Amarettini
- Muffins mit Nougat
- Heidelbeermuffins
- Marmoriertes Mousse mit frischen Früchten (Saisonal)
- Stehender Birnenstrudel aus Südtirol
- Crêpe Suzette mit Orangensauce +1,10€

**...und noch viele weitere**

## Mitternachtssnacks Preise pro Person

Serviert am Buffet zur Selbstbedienung

- Wettberger Hochzeitssuppe 8,00
- Gebratene Currywurstscheiben mit hausgemachter Sauce, Brot 8,00
- Gebratene Wild-Currywurstscheiben, hausgemachte Sauce, Brot 9,50
- Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Brot 10,00
- Hausgemachte Gulaschsuppe, Brot 9,00

## Komplett Angebot für Ihre Feier in der Eventscheune-Kastanienhof

Am Tag Ihrer Feier stehen Sie ganz im Mittelpunkt,  
deshalb richten wir jede Feier individuell und nach Ihren Wünschen aus.  
So lassen wir aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und Visionen Ihr Fest  
zu einem einzigartigen Erlebnis werden.

### Unser komplettes Angebot:

Sie werden begrüßt mit unserer Aperitifauswahl  
Der Saal ist in weiß gedeckt mit Blumengestecken in der Farbe Ihrer Wahl sowie Kerzenständern.  
Die Servicekräfte servieren Ihnen am Tisch die Getränke.

Eventuell können nun Reden zur Begrüßung gehalten werden.

Ihre Gäste gehen mit Ihnen zum Buffet.

Dort erwarten Sie diverse Spezialitäten, die Sie mit uns abgesprochen haben.

Nach ca 1,5 bis 2,0 Std spielt Ihr Musiker/DJ den Eröffnungstanz

und Sie gehen in den gemütlichen Teil über.

Gegen 0:00 Uhr servieren wir unsere hausgemachte Gulaschsuppe vom Buffet  
oder eine internationale Käseplatte.

Wie beschrieben beinhaltet das Angebot

die Aperitifauswahl zum Empfang,

Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, eine Spirituose nach Ihrer Wahl,

Kaffee vom Buffet zu Ihrer Hochzeitstorte, das besprochene Buffet und den Mitternachtssnack.

Ein Blumengesteck in der Farbe Ihrer Wahl sowie 1 Kerze pro Tisch.

Und das Ganze für bis zu 10 Stunden ab Empfangsbeginn.

Der Preis variiert je nach Buffetauswahl und geplanter Dauer der Feier.

### Das 1. Beispiel: 50 Personen, Dauer 6 Stunden

Normale Getränke Pauschale	36,00€	1800,00€
Buffet Italien 2	60,00€	3000,00€
Mitternachtssnack	8,00€	400,00€
Blumengestecke	3,00€	150,00€
Menükarte	0,20€	10,00€
Gesamt	107,20€	(5360,00€) <b>Angebot: 5200,00€</b>

### Das 2. Beispiel: 50 Personen, Dauer 8 Stunden

<b>Premium</b> Getränke Auswahl	72,00	3600,00€
Buffet Italien 2	60,00€	3000,00€
Mitternachtssnack	8,00€	400,00€
Blumengestecke	3,00€	150,00€
Menükarte	0,20€	10,00€
Gesamt	143,20€	7160,00€ <b>Angebot: 7000,00€</b>