

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, Rotweinbirne, 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€) Angebot: 5200,00€

Das 2. Beispiel: 50 Personen, Dauer 8 Stunden

Premium 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€ Angebot: 7000,00€