



Event - Organisation - Catering

Sehr geehrte Gäste, liebe Clubmitglieder,
wir präsentieren Ihnen an den kommenden Mittwochabenden
folgende kulinarische Spezialitäten; und bitten um Ihre Reservierung von montags bis
freitags. Tel: 051 1-80 80 30 oder E-Mail: info@partyloewe.de.

Wir freuen uns Sie ab 18:00 Uhr im Hannoverschen Yacht-Club begrüßen zu dürfen.

Das Themenbuffet wird um 19:00 Uhr eröffnet.

Mittwoch, 01.08.2018

Grüße aus Südamerika

Taschenkrebs-Frikadelle, Argentinische Rindersteakhüfte an fruchtiger Salsa
Gebratene Hähnchenspieße mit Cashew-Chili-Pesto und Süßkartoffelcreme
Crema de „dulce de leche“ mit kandiertem Maischip

24,00 €

Mittwoch, 08.08.2018

American Diner

Caesar Salad und American Cole Slaw
Tranchen vom US-Tafelspitz, kleine Burger mit Pulled Beef,
Hausgemachtes Chili aus der Büchse
Pancakes

20,50 €

Mittwoch, 15.08.2018

Feuer und Flamme

Argentinische Rotgarnele mit Linsen-Quinoasalat
Würzig mariniertes Tomahawk-Steak, Togarashi-Hähnchen
Gin Tonic Eis mit süßem Gurkenconfit

24,50 €

Mittwoch, 22.08.2018

Kleine Schweinereien

Traditionelle Schinkenauswahl mit Mixed Pickles
Tranchierter Spanferkelrücken, Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Frische Waffeln mit heimischen Beeren

18,50 €

Mittwoch, 29.08.2018

Von der Morchel bis zum Steinpilz

Gebratene Waldpilze an Carpaccio vom Rind
Cremige Suppe vom Pfifferling
Tranchen vom Roastbeef in Steinpilzrahmsauce
Hausgebackene Birmenart mit Mandelcreme und Schlag

22,90 €

Bei den aufgeführten Speisen handelt es sich um eine Auswahl (Änderungen vorbehalten).

Genauere Informationen finden Sie dann am Abend vor Ort.

Bitte beachten Sie, dass wir kurzfristige Reservierungen eventuell nicht berücksichtigen können.

Falls Sie einmal verhindert sein sollten, sagen Sie uns bitte rechtzeitig telefonisch oder per E-Mail ab.

Wir möchten darauf hinweisen, dass keine Kartenzahlung im Hannoverschen Yacht-Club möglich ist.



Event - Organisation - Catering

Sehr geehrte Gäste, liebe Clubmitglieder,
wir präsentieren Ihnen an den kommenden Mittwochabenden
folgende kulinarische Spezialitäten; und bitten um Ihre Reservierung von montags bis
freitags. Tel: 051 1-80 80 30 oder E-Mail: info@partyloewe.de.

Wir freuen uns Sie ab 18:00 Uhr im Hannoverschen Yacht-Club begrüßen zu dürfen.

Das Themenbuffet wird um 19:00 Uhr eröffnet.

Mittwoch, 05.09.2018

„Farbe bekennen“ Speisen Ton in Ton

Lila Möhre-Brombeere- violette Kartoffel
Zucchini-Pistazie-Erbse
Blätterteig-Rinderfilet-Kichererbse-Curry
Süßkartoffel-Lachs-Safran

25,50 €

Mittwoch, 12.09.2018

Gesammelte Werke“

Kräutersaitlinge auf Carpaccio, Waldpilze in Rahmsüppchen
Trüffel auf Kräuterrührei
Pfifferlinge mit Kalbssteaks, Steinpilze in Ravioli
Toblerone-Mousse

24,50 €

Mittwoch, 19.09.2018

„Levante-Küche-Orient“

Garnelen mit Ingwer und Joghurt, Fattusch, Tabouleh
Lammhuf mit Cashewkernen, Harissa-Hähnchen mit Saubohnen
Gebackene Falafel-Bällchen mit Minzjoghurt
Feigencreme und gebackene Aprikosen

22,50 €

Mittwoch, 26.09.2018

„Italia“

Rosmarinbraten mit geschmolzener Mini-Paprika
Pasta mit Salbei-Hackbällchen in Tomatensugo
Gefülltes Schweinefilet mit Babyspinat und Parmesankartoffeln
Getränkter Chianti-Kuchen mit Beeren

19,50 €

Bei den aufgeführten Speisen handelt es sich um eine Auswahl (Änderungen vorbehalten).

Genauere Informationen finden Sie dann am Abend vor Ort.

Bitte beachten Sie, dass wir kurzfristige Reservierungen eventuell nicht berücksichtigen können.

Falls Sie einmal verhindert sein sollten, sagen Sie uns bitte rechtzeitig telefonisch oder per E-Mail ab.

Wir möchten darauf hinweisen, dass keine Kartenzahlung im Hannoverschen Yacht-Club möglich ist.

Sehr geehrte Gäste, liebe Clubmitglieder,
wir präsentieren Ihnen an den kommenden Mittwochabenden
folgende kulinarische Spezialitäten; und bitten um Ihre Reservierung von montags bis
freitags. Tel: 051 1-80 80 30 oder E-Mail: info@partyloewe.de.

Wir freuen uns Sie ab 18:00 Uhr im Hannoverschen Yacht-Club begrüßen zu dürfen.

Das Themenbuffet wird um 19:00 Uhr eröffnet.

Mittwoch, 03.10.2018

„Schmankerl von der Wiesn“

Obatzda, Fleischpflanzerl, Weißwurst, geschmorter Ochsenbraten, krosses Händl
Cremiges Wonnekraut und Knödel, warmer Apfelstrudel

18,50 €

Mittwoch, 10.10.2018

„Pumpkin“

Gebackene Kürbisfrittata, Wildkräutersalat mit gerösteten Kernen
Suppe vom Hokkaido-Kürbis, Schweinefilet mit Risotto vom Butternut
Entenbrust mit Muskatkürbis
Pumpkintarte und Kürbiskern-Creme

20,50 €

Mittwoch, 17.10.2018

„Ursprung – Nachhaltige Küche“

*Alle Produkte an diesem Abend stammen aus einer ursprünglichen Produzentengeschichte,
erfüllen eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung und haben eine hohe kulinarische Qualität.*

Mecklenburger Bio-Kalb, Hasetaler Edelwaller
Lübchiner Strohschwein, Pommersche Weidegans
Chiemgauer Bio-Käsespezialitäten und viele weitere Produkte

28,50 €

Mittwoch, 24.10.2018

„Bodenständig“

Cremige Kartoffel-Speck-Suppe
Tranchierter Spanferkelrücken, marinierte Hähnchenbrust
Nussiger Wirsing und buntes Gemüse
Mousse au Chocolat

19,50 €

Mittwoch, 31.10.2018

„Wilde Zeit“

Hirschfrikadellen mit Preiselbeeren, Wildconsommé mit Esterhazy-Gemüse
Geschmorter Wildschweinbraten, tranchierte Rehkeule
Püree von der Pastinake und glasierter Rosenkohl
Portweimbirnen

27,50 €

Bei den aufgeführten Speisen handelt es sich um eine Auswahl (Änderungen vorbehalten).

Genauere Informationen finden Sie dann am Abend vor Ort.

Bitte beachten Sie, dass wir kurzfristige Reservierungen eventuell nicht berücksichtigen können.

Falls Sie einmal verhindert sein sollten, sagen Sie uns bitte rechtzeitig telefonisch oder per E-Mail ab.

Wir möchten darauf hinweisen, dass keine Kartenzahlung im Hannoverschen Yacht-Club möglich ist.