

Buffet "La Cucina della nona"

Vorspeise

„Insalata Caprese“ – Sonnengereifte Aromatomen mit Mozzarellakugeln,
gestoßenem Bergpfeffer und hausgemachtem Pesto

Gegrilltes Zucchini Gemüse mit Thymian und geschmolzenen roten Zwiebeln

Karamellisierte bunte Paprika mit Ponti Aceto di Vino Bianco

Weißer Champignonköpfe gebraten mit jungem Knoblauch und Lauchzwiebeln

Prosciutto Crudo mariniert mit Rosmarinöl an würzigem Rucola
und gehobeltem Grana Padano

Ciabatta „Classico“ aus dem Steinofen unserer Hausbäckerei Krause
mit Sauerrahmbutter

Hauptgang

Tranchen von der marinierten Putenoberkeule in Pinot Grigio-Sauce
mit toskanischem Gemüse und gebackenen Meersalzkartoffeln

Gratinierte Ricotta-Spinatlasagne

Dessert

Klassische Panna Cotta mit Fruchtsauce

Buffet „Aus deutschen Landen“

Vorspeise

Geräuchertes Schweinefilet unserer Hausschlachtereier „Fritsch“
mit Senfgurken und würziger Remoulade

Geräucherte Makrelenfilets an geschmorter Rote Bete mit Meerrettichcreme

Pellkartoffelsalat mit Schnittlauch in Joghurt-Mayonnaise

Kleine Frikadellen vom Landschwein mit hausgemachtem Gurkensalat

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln und Sylter-Zitronendressing

Traditioneller Brotkorb unserer Hausbäckerei „Krause“
mit aufgeschlagener Landbutter

Hauptgang

Gebatene Schweinehuft in Champignonrahmsauce mit gebratenem Gemüsegerster

Geschmorter Rinderbraten in dunkler Sauce mit glasierten Karotten
und Hochzeitskartoffeln

Dessert

Gerührte Vanille-Quarkcreme mit glasierten Schwarzkirschen
und Schokoladenbiskuit im großen Weckglas



Event - Organisation - Catering

Buffet „La dolce Vita“

Vorspeise

Pfeffersteaks vom Jungrind gegrillt und fein aufgeschnitten
mit roter Zwiebelmarmelade

Insalata di patate – Geröstete Minikartoffeln mit grünen Bohnen,
gelben Cocktailtomaten, Pesto Genovese und Mozzarellakugeln

Salat von frischen Gnocchi , zweierlei geschmorter Paprika,
garniert mit würzigem Rucola und hausgemachtem roten Pesto

Gezupfter Römersalat mit Croûtons vom Tomatenciabatta
und dunklem Balsamicodressing

Italienische Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“
mit Sauerrahmbutter

Hauptgang

Gebratene Lammhuft in Barolo-Jus mit mediterranem Gemüse
und gebratenen Bonne Petit mit jungem Knoblauch und Aromaten

Gegrillte Maispoularde in Parmesansauce mit geschmorten Cocktailtomaten
und Dischi Volanti-Nudeln der Manufaktur „Rossini“

Dessert

Tiramisu „classico“



Event - Organisation - Catering

Buffet "Ihr schönster Tag - Honeymoon"

Vorspeise

Geräucherter Lachs mit blanchiertem Kaiserschoten und Limonendip

Mit Limonenöl mariniertes Carpaccio vom Rind
mit gerösteten Waldpilzen, Rucola und gehobeltem Parmesan

Salat von Mozzarellakugeln und zweierlei Cocktailtomaten
mit hausgemachtem Pesto

Saisonaler Blattsalat mit heimischen Kräutern, gerösteten Kernen
und Frenchdressing

Traditionelle Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“
mit Fassbutter und Kräuterdip

Hauptgang

Tranchen vom Roastbeef in flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce
mit glasierten Karotten und Gratin Dophinoise

Gegrillte Maispoularde „Supreme“ auf Beurre blanc
mit Romanesco-Blumenkohlgemüse und gebratenen Risolée kartoffeln

Im Ganzen gegarte Seiten von der Fjordforelle
mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Zitronen-Buttersauce

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit geblähtem Rohrzucker

Mousse au Chocolate von der „Valrhona“-Kuvertüre

Extra buchbar :

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit weißem Spargel, kleinen Mettbällchen und Eierstich



Event - Organisation - Catering

Grillbuffet „Overseas“

Die Küchencrew begrüßt Sie mit einer Auswahl von exquisiten Gewürzsalzen, Sour Cream, Kräuterbutter, verschiedenen Dips und einer rustikalen Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“

Vorspeise

Kokos-Curry-Hähnchen auf vietnamesischem Glasnudelsalat mit Koriander und süßer Chilisauce

Geschmorter Pulpo auf Mango-Tomatensalat

Geröstete Mini- Kartoffeln mit grünen Bohnen, Rispentomaten, gezupftem Koriander, gerösteten Erdnüssen und Schalottenvinaigrette

Marinierter Gemüsesalat mit zweierlei Paprika, Salatgurke und Ziegenkäsecrumbles

Vom Grill

Langzeitgegartes US-Tafelspitz gewürzt mit Paradieskörnern, Kreuzkümmel und Kardamom

Gespießtes Hähnchenoberkeulenfleisch mariniert mit Chili, Knoblauch und Koriander

Gegrillte Süßkartoffeln mit Chili und Ahornsirup

Grillgemüse von bunter Paprika mit Aromaten

Papas Arrugadas- Gebackene Kartoffeln mit Salzkruste und Aromaten

Dessert

Kokoscreme auf dunklem Schokoladenbiskuit mit Kakaopulver

Caipirinha Mousse mit erfrischender Limette aromatisiert mit Cachaça



Event – Organisation – Catering

Grillbuffet „BBQ-Style“

Die Küchencrew begrüßt Sie mit einer Auswahl von exquisiten Gewürzsalzen, Sour Cream, Kräuterbutter, verschiedenen Dips und einer rustikalen Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“

Vorspeise

Pulled Turkey auf Salat von weißen Butterbohnen, Zuckermais und Chicorée mit American Dressing

-American Cole Slaw-

Fein geschnittener Weißkohl, Karottenstreifen und fruchtige Ananasstückchen in cremiger Salatmayonnaise

Romanasalatherzen mit Cocktailtomaten, Croûtons, gehobeltem Grana Padano, gerösteten Kernen und Caesardressing

Vom Grill

Würzig marinierte Flank Steaks vom Black Angus Beef

Lackierte BBQ-Pazifiklachsseiten mit gestoßenem Bergpfeffer und Hawaiianischem Alea Red Salz

Pikante Bratwurst unserer Hausschlachtereier „Fritsch“

Steakgemüse mit zweierlei Paprika, Zucchini und roter Zwiebel

Homemade Chili-Peppered Potatoes

Dessert

Southern-Comfort Crème mit Marshmallows

Salat von saisonalen Südfrüchten mit Ahornsirup



Event - Organisation - Catering

Buffet Spargel - Saisonal

Vorspeise

Salat von zweierlei Nienburger Spargel mit hausgemachter Birnenvinaigrette

Wildkräutersalat mit Spargelsprossen ,Chips von Tomaten-Ciabatta
und gerösteten Kernen und Himbeer-Dressing

-Große Schinkenauswahl vom Brett-
Honigschinken, Pfefferschinken, Schwarzwälder Schinken und geräuchertem
Schweinefilet unserer Hausschlachtereier „Fritsch“

Rustikale Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“ mit Landbutter

Hauptgang

Panierte Schnitzel vom Schweinefilet, fein mariniert mit Senf
und hausgemachtem Bärlauchpesto

Ragout vom Nienburger Stangenspargel

Petersilienkartoffeln und gebratene Risoleekartoffeln

Dessert

Mousse au chocolate von der „Valrhona“-Kuvertüre

Mascaponecreme mit marinierten Beeren

Suppenauswahl

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Rahm

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Rote Beete Chips
(saisonal nur von September bis Ende Februar)

Karotte-Curry-Ingwer Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Zwiebellauch und Croûtons

Grüne Erbsensuppe mit Speckkrusteln

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen

Süßkartoffelsuppe mit Chili

Pastinaken Cremesuppe mit Chili

Rote Bete Suppe mit Meerrettich

Gulaschsuppe mit Rindfleisch, bunten Paprikastreifen und Kartoffelwürfeln

Zu jeder Suppe reichen wir frisches Ofenbaguette

Weitere Suppen auf Anfrage