



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, 04.09.2019

„Abgrillen“

Unsere Auszubildenden kredenzen Ihnen
zum Abschluss der Grillsaison kleine Köstlichkeiten

20,00 €

Mittwoch, 11.09.2019

„Gesammelte Werke“

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

26,50 €

Mittwoch, 18.09.2019

„Levante-Küche - Fernost“

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

22,50 €

Mittwoch, 25.09.2019

„Italia“

Rosmarinbraten mit geschmolzener Mini-Paprika
Pasta mit Salbei-Hackbällchen in Tomatensugo
Maishähnchenbrust 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 Reservierungen zum Themenbuffet am Mittwoch
nur bis Freitag 16:00 Uhr berücksichtigt werden können.*

Kurzfristige Reservierungen können wir eventuell nicht berücksichtigen.

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, 02.10.2019

„Pumpkin“

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

20,50 €

Mittwoch, 09.10.2019

„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, 16.10.2019

„Wilde Zeit“

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

27,50 €

Mittwoch, 23.10.2019

„Bodenständig“

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

19,50 €

Mittwoch, 30.10.2019

Herbstliches Menü in 5 Gängen

Der Küchenchef und seine Crew präsentieren Ihnen ein Menü in 5 Gängen
Die Menüabfolge und korrespondierenden Weine geben wir
2 Wochen vorher über unsere Social-Media-Portale bekannt.
Bitte weisen Sie uns auf eventuelle Unverträglichkeiten hin!

50,00 € (ohne Weinbegleitung)

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 Reservierungen zum Themenbuffet am Mittwoch
nur bis Freitag 16:00 Uhr berücksichtigt werden können.**

Kurzfristige Reservierungen können wir eventuell nicht berücksichtigen.

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