

Frühstück / Brunch

Standard Frühstück

FrISChe Brötchen, Brotkorb, Auswahl von Wurst und Käse, verschiedene Sorten Marmelade und Konfitüre, Frischkäse, Joghurt und Beerenfrüchte, Frühstückscerealien (Cornflakes, Frosties, Smacks, Müsli), frisches Obst, verschiedene Fruchtsäfte, gekochte Eier und Rührei, Kaffee, Tee, Heiße Schokolade

Preis pro Person 9,50 €

„Steinhuder Frühstück“

Standard Frühstück +

- krossgebratene Schinkenspeckstreifen, Nürnberger Bratwürstchen, Mett, Fleischsalat, Auswahl von Steinhuder Räucherfischen (Aal, Lachs und Forelle) und Krabben

Preis pro Person 13,80 €

Schaumburger Brunchbuffet

„Steinhuder Frühstück“ +

- Schaumburger Hochzeitssuppe

- „Schnitzel au four“ mit Ragout-fin und Käse überbacken,
- Rotbarschfilet auf Gemüsestreifen mit einer Dill-Senf-Sauce und Salzkartoffeln

Preis pro Person 23,00 €

Brunchbuffet „Mediterrano“

Standard-Frühstück +

- Parmaschinken, Mailänder Salami, Tomate mit Mozzarella, gefüllte Oliven

- Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

- „Saltimbocca“ Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Schinken in einer Weißweinsauce mit Gnocchi,

- Rote Meerbarbenfilets auf bunten Nudeln in Tomaten-Basilikumsauce

Preis pro Person 25,90 €

Buffets

Buffet „Niedersachsen“:

- Crèmesuppe von Zuckererbsen mit Flusskrebsschwänzen

Warm:

- Burgunder Krustenbraten mit Sauerkrautauflauf
- Rollbraten von der Heidschnucke mit einer Rotweinsauce, Preiselbeeren, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln,
- Schollenfilet in Polenta-Kruste mit Tomatenreis

Kalt :

- Auswahl von Steinhuder Räucherfischen
- Matjesfilets mit Hausfrauensauce
- gefüllte Eier
- Roastbeef mit Remoulade
- Wildschinken mit Preiselbeersahne
- Mais-Lauch-Salat und verschiedene frische Salate
- Geräucherte Truthahnbrust an Dicke Bohnen - Salat
- Schinkenröllchen mit Spargel und Schafskäse
- Brot und Butter
- Hannoversche Welfencreme
- hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
- Käseauswahl

Preis pro Person 29,50 €

Buffet „Graf-Wilhelm“:

- Schaumburger Hochzeitssuppe

Warm:

- Schweinefilet in Senfkruste an einer Portweinsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
- Geschmorte Rehkeule an einer Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, Apfelrotkohl und Kroketten,
- Zander- und Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Mornay und Salzkartoffeln

Kalt:

- Steinhuder Rauchaal und Räucherlachs
- Geräucherte Forellenfilets mit Birne und Rucola-Salat
- Graved-Lachs mit Dill-Senf Sauce
- frische Salate mit Dressing, Essig und Öl
- hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland
- garnierte Schweinemedallions und Geflügelsalat
- Tomate-Mozzarella-Frikadellen-Spieße mit Chili-Öl
- Brot und Butter
- Joghurt-Mousse mit frischem Obstsalat
- Mokka-creme mit Amarettosauce
- Käseauswahl

Preis pro Person 32,00 €

Haus am Meer-Buffer

Karotten-Orangen-Chili-Suppe mit Crème fraîche

Warm :

- Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Cognacrahmsauce, Pfifferlingen, buntem Gemüse und Kartoffel-Lauchgratin,
- Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Basmatireis
- Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsestreifen und gedünstete Medaillons vom Seeteufel auf Austernpilzen mit einer Estragonsauce und Salzkartoffeln

Kalt :

- Auswahl von Steinhuder Räucherfischen
- Pochierter Lachs mit einer Zanderfarce
- Shrimps-Cocktail
- verschiedene frische Salate
- Marinierte Zucchini, Paprika, Auberginen und Champignons
- Peperoni mit Schafskäse
- Tomate mit Mozzarella
- Scheiben von der Barbarie-Entenbrust an einer Preiselbeer-Ingwersauce
- Rehschinken mit Preiselbeersahne
- Frischer Obstsalat und Eisbombe
- Helle und dunkle Mousse au chocolat
- Käseauswahl

Preis pro Person 36,50 €

Italienisches Buffet:

- Paprika-Tomatensuppe mit gerösteten Pinienkernen

warm:

- „Piccata Milanese“, kleine Kalbsschnitzelchen in einer Parmesan-Eihülle auf bunten Nudeln mit einer Tomaten-Basilikumsauce
- Venezianische Maispoullardenbrust auf Paprikastreifen mit einer Zitronen-Buttersauce und Kräuterreis
- Red-Snapperfilet auf mediterranem Gemüse mit einer Olivensauce mit Thymiankartoffeln

kalt:

- Tomate mit Mozzarella
- Parmaschinken mit Melone
- „Vitello Tonnato“ - eingelegtes Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce-
- Antipasti - eingelegtes Gemüse, getrocknete Tomaten, gefüllte Oliven, etc.-
- „Frutti di Mare“- und Lauch-Shrimps-Salat
- Gebackener Blumenkohl mit einer Knoblauchcrème
- Rucola und Radicchio mit Trauben und frisch geriebenem Parmesan
- „Crostini Caprese“, geröstetes Weißbrot mit eingelegten Tomaten und Käse überbacken
- Korb mit Ciabata und südländischen Brötchen
- Crème Tiramisu
- Panna Cotta mit eingelegten Brombeeren
- Käseauswahl

Preis pro Person 32,50 €

Buffet „Kulinarische Weltreise“:

Blumenkohlsüppchen mit Kokos, Ingwer und Garnele im Backteig

warm:

- Südamerikanisches Rastbeef im Ganzen gebraten an einer Balsamico-Sauce mit Bohnen-Paprika-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Asiatisches Rotbarschfilet auf grünem Spargel mit Shrimps, Thai-Currysauce und Basmatireis
- Französisches „Coq au vin“, Hähnchen in einer Rotweinsauce mit Kartoffelgratin

kalt:

- Auswahl von Steinhuder Räucherfischen
- Graved-Lachs mit Dill-Senf-Sauce
- Gefüllte Champignons mit Schinkensahne, Mett und Thunfisch
- Mini-Frühlingsrollen mit süßer Chilisauce
- Hähnchenspieße mit Bombaysauce
- „Salat Nicoise“, Kopfsalat mit Bohnen, Tomaten, Eiern und Thunfisch
- Gefüllte Avocados und Shrimps
- „Taco-Salat“ mit Hackfleisch, Mais, Bohnen und Käse
- Linsen-Bananensalat mit Koriander
- Mangomousse mit frischer Ananas
- Crème brulée -karamellisierte Vanillecrème-
- französische Käseauswahl

Preis pro Person 35,80 €

Spanisches Buffet:

- Knoblauch-Mandelsuppe mit Paprika

warm:

- Andalusischer Schweinebraten mit Porree und gebackenen Kartoffeln
- Kaninchen in Weißweinsauce mit Tomate und Staudensellerie
- Baskische Thunfisch- und Schwertfischsteaks mit Paprika, Auberginen und Reis

kalt:

- Paprika-Orangen-Salat mit Thunfisch
- Chorizo -gebratene Paprikawurst-
- Spanische Salatherzen mit Manchego überbacken
- marinierte Sardellenfilets
- Tortilla und Gambas mit Aioli
- Albondigas -Fleischklößchen in Tomatensauce-
- Serranoschinken
- „Pimientos“ - gebratene kleine grüne Paprika mit Meersalz-
- gefüllte Eier mit Tomate und Thunfisch

- „Flan“ Crème Karamel
- „Natillas“ -Eierpudding- mit marinierten Melonen
- Manchego -Schafskäse- mit Quitten-Gelee

Preis pro Person 34,50 €