

„Feste Feiern“



Gasthaus Katerberg

Inh.: Klaus - Peter Lürer
Alte Rolfsener Straße Nr. 9
21388 Soderstorf / OT Rolfsen

Telefon: 04172/ 96 14 96

Fax: 04172/ 96 14 97

Klaus-Peter / Handy: 0162/ 96 96 614

Marion / Handy: 0174 /95 06 610

E-Mail: info@gasthaus-katerberg.de

Internet: www.gasthaus-katerberg.de

-Preisliste 03-2011-



Genießen Sie bei gutem Wetter Ihren Aperitif "open air".



Die Gaststube



In unseren DZ und Apartments können Ihre Gäste zu Sonderpreisen übernachten.



Wintergarten
für maximal
36 Personen



Sofazimmer
hier finden
30 Gäste Platz



Saal
für verschiedene
Tafelformen,
Einzeltische
oder runde Tische
mit bis zu 130
Personen



Der Saal gestellt als Tafel



Das **Konfirmationszimmer**
maximal 20 Personen finden hier Platz

Sie möchten

mit Ihrer Familie, guten Freunden und Bekannten eine Hochzeit, Silberhochzeit, Geburtstag, Konfirmation, oder.....feiern.

Wir liefern Ihnen den passenden Rahmen dazu: Erlesene Weine (die Sie bei unseren Weinproben aussuchen und verkosten), festliches Essen, eine liebevolle Dekoration, eventuell ein passendes Rahmenprogramm werden nach Ihren Wünschen zusammengestellt.



Feiern im Katerberg

Wir sind gerne zu einem individuellen

Gespräch bereit und würden uns

freuen, Ihnen ein Menü oder ein

Büfett nach Ihren Wünschen zusammen zu stellen.

Marion & Klaus-Peter Lürer

sowie unser freundliches Team

Angebote „All - Inklusiv“

Angebot I

Aperitif: Sekt, Sekt – Orangensaft, Sherry halbtrocken, Kir – Royal, Prosecco.

Abendessen: Gebeizter Lachs an Dill-Senf-Honigsoße
mit warmen Kartoffelrösti



Rolfser Hochzeitssuppe

Schweinefilet im ganzen gebraten mit Rahmsauce,
Hirschkeulenbraten geschmort, mit Pfifferlingsrahm,
Apfelküchlein gefüllt mit Preiselbeeren,
verschiedene Gemüse und Salate,
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen und warmer Schokoladensauce

Kaffee und Gebäck

Tischweine: Babera del Asti, Rotwein, trocken Italien; Kerner,
halbtrocken Franken; Weißherbst, mild, Pfalz.

Tafelform: Einzeltische rund, lang, oder Tafelform

Tischdekoration: Servietten, Kerzen und Blumengestecke,
Menü- und Platzkarten in weiß.

Mitternachts Büfett:

Gepfeffertes Schweinefilet mit Sauce Hollandaise,
Putensteaks mit Ananas und Käse überbacken, gefüllte Champignons
(vegetarisch), Geräucherte Fischspezialitäten:
Aal, Forelle mit Sahnemeerrettich, gemischte Räucherfischplatte,
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Honigsoße, Matjessalat,
Schinkenspezialitäten, rosa gebratenes Roastbeef
kalt mit Remouladensauce, Eier-Schinken-Spargel-Salat,
Käseauswahl, Rote Grütze und Obstsalat
mit Vanillesauce, eine Torte, Brot und Butter.

Getränke: -große Getränkepauschale-
König Pilsener, Softdrinks von Sinalco, Säfte, Korn, Kirsch, Kümmel,
Waldmeister, Scharlachberg, Bacardi, Rum, Pernod, Ballantines,
Havana Club, Johnny Walker, Malteser, Jubiläumsakvavit, Heidegeist,
Jägermeister, Obstler, Vodka, Sambuca, Fernet Branca, Sekt, Wein.

Kinder werden nach Alter (ab 3 Jahre bis einschließlich 13 Jahre)
abgerechnet mit Pauschalpreis (25,00 € – 39,00 €).

Ein Taxidienst für die Nacht kann besorgt werden.

Der Preis versteht sich inklusive Bedienung und z. Zt. gültige Umsatzsteuer.

Evtl. anfallende GEMA Gebühren gehen zu Lasten des Veranstalters

Der Pauschalpreis beinhaltet alle o. a. Speisen und Getränke, sowie
Tischdekoration (Tischgestecke bleiben im Hause) und Menükarten .

Pauschalpreis pro Person (Erwachsener) € 76,90

Unsere Cocktailpauschale

dürfen Sie gerne dazu buchen, Aufpreis pro Person € 5,00

Bei der Pauschale bieten wir Ihnen alkoholische, alkoholfreie Cocktails
während der gesamten Veranstaltung.



Angebot II

Aperitif: Sekt, Sekt – Orangensaft, Sherry halbtrocken, Kir – Royal, Prosecco.
Abendessen: Rolfser Hochzeitssuppe

Verschiedene Medaillons (Hähnchen, Schweinefilet und Roastbeef),
frische Champignons, Rahmsoßen, Soße Hollandaise,
verschiedene Gemüse und Salate, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Digestif am Tisch (Lloyd Akvavit, Malteser, Heidegeist)

Vanilleeis mit Obstsalat
Kaffee und Gebäck

Tischweine: Babera del Asti, Rotwein trocken Italien; Kerner,
halbtrocken, Franken; Portugieser Weißherbst, mild, Pfalz.

Tischform: Einzeltische rund oder lang oder als Tafel

Tischdekoration: Servietten, Kerzen und Blumengestecke,
Menü- und Platzkarten in weiß

Mitternachts Büfett: Geräucherte Fischspezialitäten:

Aal, Forelle mit Sahnemeerrettich, gemischte Räucherfischplatte,
hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Honigsoße, Matjessalat,
Schinkenspezialitäten, rosa gebratenes Roastbeef kalt mit Remouladensoße,
Eier-Spargel-Schinken-Salat, Käseauswahl, Rote Grütze und Obstsalat
mit Vanillesoße, eine Torte, Brot und Butter.

Getränke:

König Pilsener, Softdrinks von Sinalco, Säfte, Korn, Kirsch, Kümmel,
Waldmeister, Scharlachberg, Bacardi, Rum, Pernod, Ballantines,
Johnny Walker, Malteser, Lloyd Aquavit, Heidegeist, Jägermeister,
Obstler, Vodka, Sambuca, Fernet Branca, Havana Club, Sekt & Wein.

Kinder werden nach Alter (ab 3 Jahre bis einschließlich 13 Jahre)
abgerechnet mit Pauschalpreis (20,00 € – 39,00 €).

Ein Taxidienst für die Nacht kann besorgt werden. Der Preis versteht sich
inklusive Bedienung und z. Zt. gültige Umsatzsteuer. Evtl. anfallende GEMA
Gebühren gehen zu Lasten des Veranstalters. Der Pauschalpreis beinhaltet
alle o. a. Speisen und Getränke, sowie Tischdekoration und Menükarten.

Pauschalpreis pro Person (Erwachsene)

€ 74,90

Angebot III

Aperitif: Sekt, Sekt mit Orangensaft, Sherry halbtrocken, Kir – Royal

Abendessen: vom Büfett

Rolfser Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

Warme Gerichte:

Pochierter Lachs mit Rieslingssoße, Gepfefferte Schweinefiletstreifen mit Soße Hollandaise, Hähnchenbrust mit Erdnuss - Chilisoße, Hirschkeulenbraten geschmort mit Pfifferlingsrahm, verschiedene Gemüse, Reis, Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln.

Kalte Gerichte:

Verschiedene Rohkostsalate, geräucherte Fischspezialitäten: Aal, gemischte Räucherfischplatte, Forelle mit Sahnemeerrettich, hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Honigsoße, Matjessalat. Schinkenspezialitäten: Kräuter-, Pfeffer-, geräucherter Schinken, Schinken-Spargelröllchen, rosa gebratenes Roastbeef kalt mit Remouladensoße, Eier-Schinkensalat, Käseauswahl, Brot und Butter, Obstsalat und Rote Grütze mit Vanillesoße, Tiramisu. Kaffee

Tischweine: Dornfelder, trocken Pfalz; Kerner, halbtrocken, Portugieser Weißherbst, mild, Pfalz.

Tafelform: Einzeltische rund oder lang

Tischdekoration: Servietten, Kerzen, und Blumengestecke, Menü- und Platzkarten in weiß

Mitternachtsimbiss: Spiegeleier, Bacon, Brot & Butter. Die kalten Platten vom Abendbüfett werden aufbereitet.

Getränke: König Pilsener, Softdrinks von Sinalco, Säfte, Korn, Kirsch, Kümmel, Waldmeister, Scharlachberg, Bacardi, Rum, Pernod, Ballantines, Johnny Walker, Malteser, Heidegeist, Jubiläumsakvavit, Jägermeister, Obstler, Vodka, Sambuca, Fernet Branca, Havana Club, Sekt & Wein.

Kinder werden nach Alter (ab 3 Jahre bis einschließlich 13 Jahre) abgerechnet mit Pauschalpreis (20,00 € – 39,00 €). Ein Taxidienst für die Nacht kann besorgt werden. Der Preis versteht sich inklusive Bedienung und z. Zt. gültige Umsatzsteuer. Eventuell anfallende GEMA Gebühren gehen zu Lasten des Veranstalters. Der Pauschalpreis enthält alle o.a. Speisen und Getränke, sowie Tischdekoration und Menükarten.

Pauschalpreis pro Erwachsenen

€ 70,90



Angebot IV

Aperitif:

Sekt und Sekt mit Orangensaft

Abendessen:

Rolfser Hochzeitssuppe

Schweine- und Putenbrustbraten mit zwei verschiedenen Soßen, gemischte Gemüse & Salate, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Kaffee und Gebäck



Tischweine:

Dornfelder Rotwein, trocken, Weißer Burgunder, trocken, Portugieser Weißherbst, lieblich.

Tischform:

Einzeltische rund oder lang oder als Tafel.

Tischdekoration:

Servietten, Kerzen, Blumengestecke
Menü- und Platzkarten.

Mitternachtsbüfett:

Warmer Pfeffernacknbraten,

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, geräucherter Matjes

Schinkenspezialitäten: Pfeffer-, Kräuter-, geräucherter Schinken

Schinkenspargelröllchen, rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße,

Käseauswahl, Rote Grütze mit Vanillesoße

Brot und Butter, Kaffee

Getränke: König Pilsener, Softdrinks von Sinalco, Säfte, Korn, Waldmeister, Saurer Kirsch, Scharlachberg, Bacardi, Rum, Pernod, Kümmel, Ballantines, Johnny Walker, Malteser, Lloyd Aquavit, Jägermeister, Obstler, Vodka, Sambuca, Fernet Branca, Havana Club, Sekt & Wein.

Der Pauschalpreis beinhaltet alle o. a. Speisen und Getränke, sowie Tischdekoration und Menükarten. Kinder werden nach Alter, zu einem Sonderpreis, berechnet (20,00 - 39,00 €). Eventuell anfallende GEMA Gebühren gehen zu Lasten des Veranstalters. Ein Taxidienst kann besorgt werden. Der Pauschalpreis ist ein Endpreis, inklusive aller gesetzlichen Abgaben und beinhaltet alle o.a. Speisen und Getränke, Tischdekoration (Blumengestecke werden gegen Aufpreis abgegeben) und Menükarten.

Pauschalpreis pro Person Erwachsener

€ 68,50

Angebot V

Aperitif: Sekt / Sekt – Orangensaft.



Abendessen: vom Büfett
Rolfseiner Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

Warme Gerichte

Geschnetzelte Hirschkeule mit Edelpilzen in Wacholdersahne, Schweinekrustenbraten mit Biersoße, verschiedene Gemüse, Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln

Kalte Gerichte

Verschiedene Rohkostsalate, Geräucherte Forellenfilets, Makrelen- und Heilbuttfilets, Schinkenplatte, rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße, Eier - Schinkensalat, Käseauswahl, Brot und Butter, Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen, Kaffee und Gebäck

Tischweine: Kerner halbtrocken aus Franken,
Portugieser Weißherbst, lieblich, Pfalz

Tafelform: Einzeltische rund oder lang

Tischdekoration: Servietten, Kerzen, Blumengestecke,
Menü- und Platzkarten

Mitternachtsimbiss: Currywurst Büfett mit Pommes & Brot.
Die restlichen kalten Platten vom Abend werden wieder und aufgestellt.

Getränke:
Lüneburger Pils, Softdrinks von Sinalco, Säfte, Korn, Waldmeister,
Saurer Kirsch, Kümmel, Scharlachberg, Rum, Malteser, Sekt, Wein.

Eventuell anfallende GEMA Gebühren gehen zu Lasten des Veranstalters.
Ein Taxidienst kann besorgt werden.

Der Pauschalpreis ist ein Endpreis und beinhaltet alle o. a. Speisen und Getränke, sowie Tischdekoration und Menükarten. Blumengestecke werden gegen Aufpreis mitgegeben. Kinder werden nach Alter, zu einem Sonderpreis, berechnet (20,00 - 35,00 €).

Pauschalpreis pro Person

€ 59,50

Angebot Nr. VI

Katerberg - Spezial Geburtstagsangebot (Ab 50 Personen)

Empfang der Gäste mit Aperitifauswahl: Sekt, Orangensaft,

(Suppe wird am Tisch gereicht)

Niedersächsische Hochzeitssuppe (Aufpreis € 1,00)

oder

Spargelcremesuppe

oder

Lauchcremesuppe

In Büfettform: Schweinekrustenbraten, (alternativ Spanferkelbraten), Rahmsoße, geschnetzelte Putenbrust mit Champignons in Sahnesoße (wahlweise Putenbrustbraten mit Champignonrahmsoße) oder in Curry – Früchtesoße mit Basmati Reis, Gemüseplatte, Salatvariation mit gemischten Salaten, Blattsalate in Balsamicodressing mit warmen Speckscheiben, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelbällchen.

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und warmer Schokoladensoße

Als Tischweine: Hauswein rot, trocken und Hauswein weiß, trocken oder halbtrocken

Getränke: Lüneburger Pilsener, Softdrinks von Sinalco, Säfte, Korn, Waldmeister, Saurer Kirsch, Scharlachberg, Obstler, Kümmel, Rum, Malteser, Sekt, Wein.

Kaffee trinken um 15.30 Uhr inklusive Kaffee & Tee, Kuchen kann mitgebracht werden.

Pauschalpreis am Tag, inklusive aller o.a. Speisen und Getränke, sowie Tischdekoration, bei einer Veranstaltungsdauer von maximal 6 Stunden.

Preis pro Person € 44,90

Pauschalpreis am Abend, inklusive aller o.a. Speisen und Getränke, sowie Tischdekoration, bei einer Veranstaltungsdauer von maximal 7 Stunden
Mitternachtskaffee (Kuchen kann mitgebracht werden)

Preis pro Person € 49,90

Pauschalpreis am Abend, inklusive aller o.a. Speisen und Getränke, sowie Tischdekoration. Mitternachtskaffee (Kuchen kann mitgebracht werden).

Preis pro Person (Open End) € 51,90

Alternativvorschläge fürs Abendessen:

I.

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Schweine- und Putenbrustbraten mit zwei verschiedenen Soßen, gemischten Gemüsen und Salaten, Salzkartoffeln und Krokette

Eisbombe



II.

Lauchcremesuppe

Gefüllte Putenbrust mit Rahmsoße, Rosa gebratenes Roastbeef mit Soße Bearnaise, verschiedene Gemüse und Salate, Salzkartoffeln und Krokette

Dessertvariation

III.

Blattsalate in Balsamico Dressing mit lauwarmen Edelpilzen

Kräutercremesuppe

Schweinefilet im ganzen gebraten mit Rahmsoße, Kalbsbraten geschmort mit einer Knoblauch-Pfeffersoße, gemischtes Gemüse und Salate, Salzkartoffeln und Krokette

Vanilleeis mit Obstsalat

IV.

Spargelcremesuppe (Saison bedingt)

Pochierter Lachs mit Dill - Rieslingsrahm, und Basmati Reis

Hirschrücken im ganzen gebraten mit Pfifferlingsrahm, gefüllte Putenbrust mit Rahmsoße, frische Champignons, Gemüse und Salate, dazu Salzkartoffeln und Krokette

FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleeis (Saison bedingt)



Alternativvorschläge fürs Büfett:

I.

Fingerfood am Mitternachtsbüfett

eine Auswahl von verschiedenen Fingerfoods,
Preis je nach Art und Menge.

II.

Spiegeleier „Live am Büfett zubereitet“ Bacon, Brot & Butter

III.

Currywurstbüfett mit Pommes Frites und frischem Brot

IV.

Scampis in Kräuter-Knoblauchbutter,
Rinderfiletspitzen Stroganow, Basmati Reis,
Geräucherte Fischspezialitäten:
Aal, Heilbutt, Schillerlocken. Matjes und Forelle,
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Honigsoße,
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße,
Schinkenspezialitäten:
Pfeffer-, Kräuter-, geräucherter und gekochter Schinken,
Käseauswahl, Brot und Butter,
Obstsalat und Rote Grütze mit Vanillesoße

V.

Schweinefiletmedaillons mit Tomate und Mozzarella
überbacken dazu Käsesoße, Lachs - Lasagne, Pasta mit
Sonnenblumenkernen, Tomaten - Mozzarellasalat, Cocktail von
Meeresfrüchten, Mix-Salat mit Kräutermarinade,
Parmaschinken mit Melone,
Käseauswahl, Tiramisu und Obstsalat,
Brot und Butter

Bei Veränderung des Abendessens oder des Mitternachtsbüfett
verändern sich die Pauschalpreise
Wir unterbreiten Ihnen gerne dazu ein Angebot

VI.

Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Honigsoße
mit warmen Kartoffelrösti

Champignoncremesuppe (vegetarisch)

Rosa gebratenes Roastbeef mit Soße Bearnaise,
Schweinefilet im ganzen gebraten, Rahmsauce,
frischer Stangenspargel (saisonal), Gemüse und Salate,
Salzkartoffeln und Kroketten

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis
(saisonal)



VII.

Flying Büfett

Von unseren Service Mitarbeitern werden laufend frisch zubereitete Speisen d.h. Suppen, Snacks & Spezialitäten in Tassen oder auf kleinen Tellern, alternativ in Schalen serviert. Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches **Flying Büfett** zum Empfang oder als Mitternachts - Imbiss zusammen.



Canapés

Scheiben vom Baguette belegt mit :

Klassiker und Käse Auswahl

Geräucherte Putenbrust	1,60 €
Thüringer Mett	1,60 €
Gekochtem Schinken	1,90 €
geräuchertem Schinken	1,90 €
Lachsschinken	1,90 €
Roastbeef –rosa-	2,20 €
Emmentaler	1,70 €
Gouda	1,70 €
Frischkäsecreme	1,70 €
Französischer Brie	1,80 €
Mozzarella mit Tomate	2,10 €
Gorgonzola	2,20 €
Auswahl von 5 Stück	8,70 €

Aus dem Meer

Matjestatare	2,25 €
Hausgebeizter Lachs	2,40 €
Geräuchertes Forellenfilet	2,40 €
Geräuchertes Aalfilet	2,50 €
Krabbensalat	2,55 €
Scampi	2,80 €
Auswahl von 5 Stück	12,00 €

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

Lachs gedünstet mit Rieslingsrahm und Reis	7,60 €
Scampis auf Frühlingsgemüse, Knoblauchdip und Reis	8,50 €
Variation mit drei verschiedenen Fischfilets (Tilapia, Lachs und Zander) an Dill- Rieslingssoße und Reis	9,50 €

Tapasbüfett

Für kleine Empfänge...

- Bruschetta mit Tomate
- Riesengarnele mit Knoblauchdip
- Parmaschinken auf Melone
- Pflaume im Speckmantel
- Tiefsee Garnelen in Knoblauchöl
- Gebackene Champignons mit Sauce Tatare
- Frischkäsetaler
- Mini Wrapes
- Grüne und schwarze Oliven mit Knoblauch
- Hähnchenspieße
- Kleine Partyfrikadellen
- Tomaten - Mozzarella Spieße
- Auswahl von 15 Teilen Tapas

Preis pro Person 19,50 €

Fingerfoodbüfett

Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Büfett, liebevoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Soßen oder Dips.
ab 10 Stück pro Sorte.

Preis pro Stück

€

Canapé mit gebeiztem Lachs	2,40
Canapé mit geräucherter Forelle	2,40
Canapé mit geräuchertem Schinken	1,90
Mozzarellasticks paniert	1,20
Backpflaume im Speckmantel	1,60
Riesengarnele in knuspriger Panade	2,30
Pflaume im Speckmantel	1,20
Mini Flammkühle, Elsässer Art	1,20
Hähnchenspieße	2,00
Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum	1,60
Mini Wraps	1,10
Gebackene Champignons mit SauceTatare	1,00
Gambas, ohne Schale mit Knoblauchdip	1,80

Weitere Fingerfood Spezialitäten bereiten wir gerne für Sie nach Ihren Wünschen zu

Vorspeisen

Capaccio vom Rind mit Ruccolasalat und Parmesan	9,50 €
Blattsalate in Balsamico Dressing mit lauwarmen Edelpilzen, dazu Baguette	6,30 €
Lachstatare auf Kartoffelpuffer	6,50 €
Mixed von grünen Salaten, dazu warme Scampis in Knoblauch-Kräuterbutter, Baguette und Butter	8,50 €
Gebeizter Lachs an Dill-Senf-Honigsoße mit warmen Kartoffelrösti	5,90 €
Italienischer Vorspeisenteller: Scampis, Champignons, Paprika und getrocknete Tomaten in Knoblauch-Kräuteröl dazu Baguette und Butter	7,90 €
Tomaten und Mozzarella an Blattsalatbouquet in Balsamico Dressing	4,90 €
Parma Schinken an Melone mit Pfeffermayonaise	7,90 €

Suppen (in der Terrine serviert)

Rolfser Hochzeitssuppe	4,90 €
Spargelcremesuppe (Saison) mit Schinkenstreifen	4,60 €
Lauchcremesuppe (vegetarisch)	3,90 €
Edelfischsuppe	4,50 €
Karottencremesuppe (vegetarisch)	3,90 €
Selleriecremesuppe (vegetarisch)	3,90 €
Champignoncremesuppe (vegetarisch)	4,50 €
Knoblauchcremesuppe (vegetarisch)	4,40 €
Kartoffelsuppe mit Streifen vom gebeiztem Lachs	5,60 €
Minestrone	4,90 €
Tomatencremesuppe (vegetarisch)	4,70 €
Pikante Italienische Tomatensuppe	4,80 €

Hauptgerichte

Lachssteak gebraten, mit Rieslingschaum, verschiedenen Gemüsen und Salaten und Salzkartoffeln	16,60 €
Verschiedene Medaillons (Schweinefilet, Argentinisches Roastbeef und Hähnchenbrust)mit Soße Bearnaise und Rahmsoße, frischen Champignons, verschiedenen Gemüsen, Salaten, Salzkartoffeln und Kroketten	19,50 €
Gepfefferte Schweinefiletstreifen mit Soße Hollandaise, Kartoffelrösti und einem bunten Salatteller,	17,50 €
Hirschkeulenbraten mit Pfifferlingsrahm, Schweinefilet im ganzen gebraten mit Rahmsoße, dazu frische Champignons, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Gemüse und Salate der Saison,	18,90 €
Gefüllter Putenbrust- und Pfeffernackenbraten, mit zwei verschiedenen Soßen, frischen Champignons, feinen Gemüsen und Salaten, Salzkartoffeln und Kroketten	17,30 €
Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten mit Soße Bearnaise frischem Stangenspargel (Saison), Bratkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,50 €
Hähnchenbrustfilet in Currysahnesoße mit Ananas, Basmati Reis und gemischte Salate	16,90 €
Hirschrücken im ganzen gebraten mit Pfifferlingsrahm, Kalbskeule geschmort mit Rahmsoße, Salzkartoffeln, Macaire Kartoffeln dazu edle Gemüse und verschiedene Salate	Tagespreis, ab 24,50 €
Heidschnuckenkeulenbraten mit Rosmarinsoße, Schweinenackenbraten mit Rahmsoße, frische Champignons, verschiedenen Gemüsen und Salaten, Kartoffelgratin und Kroketten	24,50 €
Lammkeulenbraten, Rosmarinsoße, dazu buntes Gemüse, frische Champignons, Kartoffelgratin	18,50 €
Flugentenbrust rosa gebraten mit einer Kirsch-Basilikumsoße, Bandnudeln und dazu Blattsalate in French - Dressing	19,90 €

Dessert

Eisbombe mit Schlagsahne
und Obstgarnitur 4,40€

Vanilleeis mit warmen
Sauerkirschen und
heißen Himbeeren 4,90 €

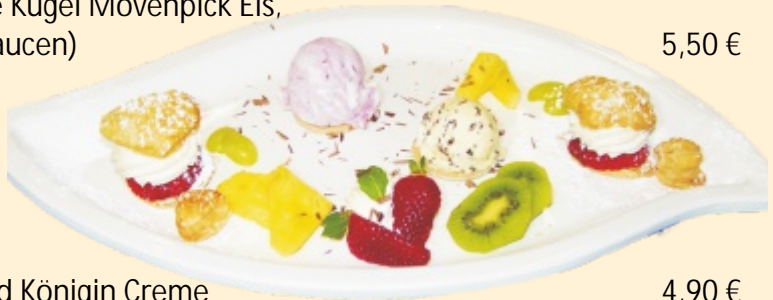


Vanilleeis mit frischem Obstsalat 5,90 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce 4,90 €

Schokoladenmousse mit warmen Orangenspalten 4,90 €

Dessertvariation mit Obst ausgarniert
(Drei Cremes, eine Kugel Mövenpick Eis,
und zwei Fruchtsaucen) 5,50 €



Zitronencreme und Königin Creme 4,90 €

Eisvariation mit Schlagsahne
(Vier Kugeln Schöller Mövenpick Eis) 4,50 €

Stracciatellaeis mit warmen Heidelbeeren 4,30 €

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt) 4,90 €

Vanille- Quarkknocken mit warmen Sauerkirschen 5,90 €

Tiramisu (mit Amaretto) 4,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis 4,90 €

Schokoladenbrunnen mit Obstspießen 4,90 €

Büfetts

Unsere schönsten Büfetts ab 20 Personen

Schnitzelbüfett (Standardvariante)

Schweine- und Putenschnitzel auf Wiener Art (paniert),
Schweineschnitzel natur mit Tomate und Mozzarella
überbacken serviert in Käsesoße,
Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken,
Champignon- (Jägersoße) und Puztasoße,
Bratkartoffeln und Kartoffelbällchen, dazu vier Rohkostsalate

Preis pro Person 14,50 €

Ab 40 Personen 14,00 €

Wir stellen Ihnen gerne Ihr Lieblings - Schnitzelbüfett
nach Ihren Wünschen zusammen.



Schlachtebüfett

Wellfleisch, Sauerfleisch, Kasseler- und Schweinebratenaufschnitt
Rot- und Leberwurst, verschiedene Sülzen, Remouladensoße,
Bratkartoffeln, Brot und Butter

Pro Person 15,50 €

Ab 40 Personen 15,00 €

Rustikales Kaltes Büfett

Räucherfisch - Spezialitäten:
gemischte Räucherfischplatte, Aal, Forelle mit
Sahnemeerrettich, Gebeizter Lachs, mit Honig-Dill-Senfsoße,
Schinkenspezialitäten: Pfeffer-, Kräuter-, Landrauch-
und gekochter Schinken, Roastbeef rosa mit Remouladensoße,
Käseauswahl, Rote Grütze mit Vanillesoße,
Brot und Butter

Pro Person 20,50 €
Ab 50 Personen 19,50 €



Warmes Büfett

Hähnchenbrust im Speckmantel,
Schweinekrustenbraten, dazu Biersoße,
Fischfilet in Kräutersoße,
verschiedene Gemüse, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren
Basmatireis, Kartoffelgratin,
Salatvariation, Blattsalate in French Dressing,
Käseauswahl, Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person 20,50 €
Ab 50 Personen 19,50 €

Rustikales Kalt-Warmes Büfett

Warme Speisen:

Gepfefferte Schweinefiletstreifen mit Soße Hollandaise, gefüllte Champignons (vegetarisch), Kartoffelbällchen.

Kalte Speisen:

Verschiedene Salate,

Räucherfischspezialitäten: gemischte Räucherfischplatte, Aal, Forelle mit Sahnemeerrettich, gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße
Schinkenspezialitäten, Pfeffer-, Kräuter-, Landrauchschinken, Schinken - Spargelröllchen, Roastbeef rosa mit Remouladensoße, Käseauswahl, Obstsalat mit Vanillesoße, Brot und Butter.

Pro Person 23,90 €

Ab 50 Personen 22,90 €



Italienisches Büfett

Warme Gerichte: Schweinefiletmedaillons

“Saltimbucca” mit Parmaschinken und Salbei dazu Käsesoße, Rosmarinkartoffeln, Lasagne, Pasta mit Sonnenblumenkernen, gebackene Zanderfilets im Parmesanmantel mit Knoblauch - Tomatensoße.

Kalte Gerichte: Tomaten Mozzarella Salat, Antipasti: Champignons, getrocknete Tomaten und Paprika pikant eingelegt in Knoblauchöl, Honigmöhren, Artischockenherzen, Parmaschinken an Melone
Käseauswahl, Ciabatta – Brot und Butter, Tiramisu, Mascarponecreme mit Kirschen

Preis pro Person 24,50 €

Ab 50 Personen 23,50 €

Grillbüfett

-wir grillen bei jedem Wetter-



Nackensteaks eingelegt in Knoblauchmarinade, mariniertes Bauchfleisch, Minutensteaks vom Rind, feurige Hähnchenspieße, Bratwurst im Speckmantel, Scampi- & Gemüsespieße, Grillrippchen in Knoblauchmarinade Spare-Ribs "American - Style" in Honigsoße mariniert

Dazu reichen wir:
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Mix Salat (Eisberg, Tomate, Gurke),
mit Kräutervinaigrette,
Kräuter-Knoblauchdip,
Baguette und Kräuterbutter

Pro Person 23,90 €
Ab 40 Personen 22,90 €





Menü I

Rolfser Hochzeitssuppe

Verschiedene Medaillons (Schweinefilet, Roastbeef und Hähnchenbrust) mit Soße Bearnaise und Rahmsöße, frischen Champignons, verschiedenen Gemüsen, Salaten, Salzkartoffeln und Krokettten

Vanilleeis mit warmen Kirschen und warmer Schokoladensoße

Preis pro Person 28,50 €

Dieses Menü kann auch wahlweise, gegen Aufpreis, mit anderen Medaillons ausgewählt werden z. B. Hirschrücken, Lammrücken.



Menü II

Spargelcremesuppe (saisonal)

Gefüllte Putenbrust und Schweinefilet im ganzen gebraten mit zwei verschiedenen Soßen, frischen Champignons feinen Gemüsen und Salaten, dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkrokettten

Frische Erdbeeren (saisonal) mit Vanilleeis

Preis pro Person 25,90 €

Menü III

Tomaten und Mozzarella in Balsamico Dressing an einem Blattsalatbouquet

Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten mit Soße Bearnaise frischem Stangenspargel (saisonal), verschiedenen Salaten dazu Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Dessertvariation

Preis pro Person

33,90 €

Mit Gemüse anstelle von Spargel

29,90 €

Menü IV

Karottencremesuppe (vegetarisch)

Hirschkeulenbraten mit Pfifferlingsrahm,
Schweinefilet im ganzen gebraten mit Rahmsoupe
dazu frische Champignons, Gemüse und Salate
der Saison, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Eisvariation (Vier Kugeln Schöller Mövenpick Eis)

Preis pro Person 26,50 €

Menü V

Gebeizter Lachs an Dill-Senf-Honigsoße
mit Kartoffelrösti

Schweinefilet im ganzen gebraten mit Rahmsoupe
Kalbskeulenbraten geschmort mit Pfeffer-Knoblauchsoße
dazu frische Champignons, Gemüse und Salate
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Obstsalat mit Vanilleeis

Preis pro Person 27,50 €

Menü VI

Pochierter Lachs an Dill - Rieslingsrahm
dazu Basmati Reis

Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen
Schweinefilet an Pfeffersoupe
dazu Kartoffelgratin und Kartoffelkroketten

Hausgemachtes Parfait
(Lassen Sie sich überraschen)

Preis pro Person 35,50 €

Menü VII

Mixed vom grünen Salaten, dazu warme
Scampis in Knoblauch-Kräuterbutter, Baguette und Butter

Rolfser Hochzeitssuppe

Hähnchenbrust in Currysoße mit Ananas, Schweinefilet im
ganzen mit Pfeffersoße, dazu verschiedene Gemüse und Salate,
Basmati Reis und Kartoffelbällchen

Vanille- Quarknocken mit warmen Sauerkirschen

Preis pro Person 31,90 €



Menü VIII

Blattsalate in Balsamico Dressing mit lauwarmen Edelpilzen
dazu Baguette und Butter

Rolfser Hochzeitssuppe

Pochierter Lachs mit Dill-Rieslingsrahm dazu Basmati Reis

Hirschrücken im ganzen gebraten mit Pfifferlingsrahm,
Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

Schokoladen - Mousse mit warmen Orangenspalten

Preis pro Person 39,90 €

Kleiner Helfer Von A bis

- Antrag das haben Sie hoffentlich schon lange erledigt.
- Tischgestecke von Blüte & Stil, 04132 933889, sind im Pauschalpreis enthalten.
- Brautmoden Brautmoden & Cocktailkleider, aus eigenem Atelier
Heidrun Tacke, Zum Wintersberg 69, 29646 Hützel 05194 1383.
- Catering wo immer Sie Ihre Feier ausrichten, wir würden Sie gerne begleiten. Fragen Sie nach unseren speziellen Party - Service Angeboten.
- Dekoration Tisch- und Menükarten sind im Pauschalpreis enthalten.
- Empfang bei gutem Wetter empfangen wir gerne Ihre Gäste bei uns im Garten und servieren Ihnen dort Ihren Aperitif.
- Fotoatelier Fotostudio Sythana, Louisenhof 7, 21493 Louisenhof 04151 8349703
- Individuelle Wünsche und Ideen nehmen wir gerne als Herausforderung an.
- Geschenke nehmen wir gerne für Sie entgegen und bewahren die Wertsachen während der Feier in unserem Tresor für Sie auf.
- Hochzeitstorte Bäckerei & Konditorei Harms, Lüneburg 04131 43280.
Bäckerei Karsten, 21388 Soderstorf, 04132 388.
- "Ja" sagen ist eines der wenigen Dinge, die Sie selbst erledigen müssen.
- Kosmetik Verena Hedder, Im Dorfe 2, 21385 Amelinghausen, 04132 7731.
- Kutsche Familie Wasner aus Döhle fährt Sie bis ans Ende der Welt.
21272 Döhle, Evendorfer Straße 6, Telefon 04175 569
- Musik DJ Charly Reinhardt, Lübberstedt, Telefon: 04175 1614.
Georg Oberdieck, Bardowick, 04131 128 887.
Vis a Vis, Jens Ketelsen Lübeck, 0451 582 0068.
Jo Jo aus Hamburg, Herbert Skibowski, 040 738 2046.
Bubi Twesten, Brietlingen, 04133 3603.
BaBaLoo Partyband, Rainer Heuer, 04133 222 880.
- Organisation gerne helfen wir Ihnen beim Organisieren Ihrer Feier.
- Polterabend selbstverständlich liefern wir Ihnen Getränke auf Kommission aus unserem Getränkemarkt zu günstigen Preisen. Unser Party Service versorgt Sie natürlich gerne mit köstlichen Speisen.



Trauung, natürlich in unserer wunderschönen St. Martin Kirche zu Raven,
Frau Pastorin Möhl 04172 230.

