



## **Unsere Menü und Büfettvorschläge** **für Ihre Feier im Gasthaus Müller**

Verehrte Gäste,

bei uns feiern Sie in einem der traditionsreichsten Restaurants der Region Hannover. Unser Menü,- und Büfettvorschläge sollen Ihnen bei der Planung und Vorbereitung Ihre Feier behilflich sein.

Sehen Sie die folgenden Vorschläge als Anregung Ihnen die Auswahl von Ihrem Menü oder Büfett etwas zu erleichtern. Gerne greifen wir auch Ihre Wünsche und Vorstellungen auf und integrieren sie. Auch Änderungen oder Ergänzungen von einzelnen Komponenten sind kein Problem.

Alle angebenen Preise verstehen sich als Bruttopreis inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer. Diese Unterlagen besitzen eine Gültigkeit bis 31.7.2018.

Wir freuen uns darauf, Sie professionell und kompetent durch Ihre Veranstaltung zu begleiten.

Ihre Familie Müller

## **Kleine Hilfen zur Gestaltung, Planung und Durchführung Ihrer Feier!**

### **Der Termin:**

Der erste und wichtigste Schritt für Sie. Sobald Sie Ihren gewünschten Termin gefunden haben, zögern Sie nicht ihn uns mitzuteilen. Gerade Wochenendtermine sind schnell vergriffen.

### **Detailabsprache:**

In der Regel machen wir die Detailabsprache für Ihre Feier 4-6 Wochen vor dem Veranstaltungstermin. Bitte vereinbaren Sie unbedingt einen Termin zur Absprache mit uns, damit wir uns auch ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Die besprochenen Einzelheiten werden wir für Sie schriftlich zusammenfassen und Ihnen zusenden.

### **Rund ums Essen:**

Sollten sich Allergiker oder Vegetarier unter Ihren Gästen befinden, möchten wir Sie bitten uns das rechtzeitig mitzuteilen, so dass wir uns darauf einstellen können. Auch für Kinder bereiten wir nach Absprache gern kindgerechte Speisen zu.

### **Aufführungen, Reden & Showacts:**

Um die Speisenfolge optimal planen zu können, möchten wir Sie bitten uns vorher mitzuteilen ob, wann und wie lange z.B. Reden, Aufführungen, Spiele oder ähnliches geplant sind.

### **Gartenterrasse:**

Gerne können Sie unsere Gartenterrasse für Ihre Feier und Empfang nach vorheriger Absprache mit einbeziehen. Bei weiteren Fragen sprechen Sie uns einfach an!

### **Tischgestaltung, Tischordnung und Tischkarten:**

Die genaue Tischform und ggf. Dekoration werden wir in der Detailabsprache mit Ihnen festlegen. Gern besorgen wir Ihnen nach vorheriger Absprache und preislicher Vorgabe den Blumenschmuck. Es steht natürlich auch frei sich selbst um die Blumen zu kümmern.

**Hierzu können wir Ihnen folgende Floristen empfehlen:**

Blumen Krause  
Herrmann-Bahlsen-Strasse 14  
30890 Barsinghausen  
Tel: 05105-2350

Blumenlotti  
Lotti Schwenk  
An der Beeke 17  
30974 Wennigsen  
Tel.05109/63321

Passiflora  
Inh. Holger Langemeyer  
Am Markt 3  
30989 Gehrden  
Tel.05108-3811

**Unsere Empfehlung für Kuchen, Torten und Hochzeitstorten:**

Backparadies Sprengel  
Suhlenstr.7  
30890 Barsinghausen  
Tel: 05105-8955

**Taxi:**

Jahn Taxi-Personenbeförderung  
Tel. 05108- 9089596

**Unser leckeres Fingerfood –  
der ideale Begleiter für Ihren Sektempfang!**

**Variante 1: je 1 Stck.**

Mix von Datteln, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel  
Spieß von Mini Mozzarella und Kirschtomate  
Sesampoularde auf pikantem Cous Cous  
Pro Pers.: 5,50 €

**Variante 2: je 1 Stck:**

Zweierlei Lachs Lollys mit Safran und Zitrone  
Minitortilla mit Chorizo und Kräutercreme  
Kleiner Windbeutel mit Entenbrust, Lebermousse und Macadamianüsse  
Pro Pers.: 6,50 €

**Variante 3, je 1 Stck:**

Tatar von der Räucherforelle und marinierter Gurke  
Bruchetta mit Tomate, Parmesan und Basilikum  
Marinierter Geflügelspieß  
Pro Pers: 6,50 €

**Variante 4: je 1 Stck:**

Pochierter Lachswürfel auf Cous Cous  
Gespießte Melone mit Schinken  
Knusperkörbchen mit Ziegenfrischkäse, Chorizo und Kresse  
Pro Person.: 6,50 €

### **Menü 1:**

**Gebratene Riesengarnelen** mit mariniertem Spargelsalat und Safran Aioli

\*\*\*

**Tomatenkraftbrühe** mit Einlage

\*\*\*

**Rosa gebratene Entenbrust** mit Portweinjus, saisonales Gemüse und Spätzle

\*\*\*

**Dreierlei geeiste Valrhona Schokolade** mit Orangen Brombeer Ragout und Baumkuchen

#### **Preis pro Person:**

4 Gänge: 54,50 Euro

3 Gänge mit Vorspeise: 45,50 Euro

3 Gänge mit Suppe: 41,50 Euro

### **Menü 2:**

**Carpaccio vom Rind** mit gebratenen Pilzen,  
Parmesanspäne, Pinienkerne und Rucolasalat

\*\*\*

**Paprikasüppchen** mit cremigen Ziegenfrischkäse und Chorizo

\*\*\*

**Lammhüfte -sous vide gegart-** mit Thymianjus, Pinienkernkruste,  
gefüllter Tomate, Minifenchel und Kartoffelgratin

\*\*\*

**Crème Brûlée von weißer Schokolade** mit Gewürzorange und Pistazieneis

#### **Preis pro Person:**

4 Gänge: 55,50 Euro

3 Gänge mit Vorspeise: 45,00 Euro

3 Gänge mit Suppe: 41,50 Euro

### **Menü 3:**

**Gebratene Wachtelbrust**

Apfel Sellerie Salat und Feldsalat

\*\*\*

**Steinpilzkraftbrühe** mit Ravioli und Wurzelgemüse

\*\*\*

**Rinderfilet mit Cassiszwiebeln**

mit Selleriepüree, marktfrischem Gemüse und Kartoffelbaumkuchen

\*\*\*

**Lauwarmes Grießsoufflé** mit Beerenragout und cremigem Vanilleeis

#### **Preis pro Person:**

4 Gänge: 59,50 Euro

3 Gänge mit Vorspeise: 54,50 Euro

3 Gänge mit Suppe: 48,00 Euro

**Menü 4:**

**Thunfischtatar** mit würziger Mango und kleinem Salat

\*\*\*

**Karotten-Ingwersüppchen** mit pikanter Poularde

\*\*\*

**Kalbsrückenmedaillon** auf Krustentierragout mit grünem Spargel und Safran-Chilikartoffel

\*\*\*

**Cremiges von Passionsfrucht** mit exotischem Fruchtsalat und Kokoseis

**Preis pro Person:**

4 Gänge: 61,00 Euro

3 Gänge mit Vorspeise: 54,50 Euro

3 Gänge mit Suppe: 46,50 Euro

**Menü 5:**

**Burrata Mozzarella** mit Kirschtomatensalat und ital. Landschinken

\*\*\*

**Parmesanschaumsüppchen**

\*\*\*

**Matspouardenbrust** mit weißer Tomatensauce, grünem Spargel, Balsamikopilzen  
und cremigen Risotto

\*\*\*

**Macchiato creme** mit Schokoladenluft, Feigen und Haselnusseis

**Preis pro Person:**

4 Gänge: 55,00 Euro

3 Gänge mit Vorspeise: 46,00 Euro

3 Gänge mit Suppe: 41,00 Euro

### **Alternative Fischhauptgänge 21,50 € – 24,50 €**

- Zanderfilet auf der Haut gebraten
- Seeteufel Filet auf geschmolzenen Safrantomaten
- Souffliertes Steinbutt Filet
- Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

dazu empfehlen wir Ihnen Weißwein- oder Safransauce  
Blattspinat, kleines Gemüse  
feine Spaghettini, Risotto oder Kräuterkartoffeln

### **Vegetarische Vorspeisen 8,50 € – 14,50 €**

- Bunte Blattsalate mit Pinienkernen, Sprossen und Kresse
- Burrata-Mozzarella mit Tomatensalat und Rucolasalat
- Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat und gebr. Austernpilzen
- Feldsalat mit karamellisierten Nüssen und Ziegenfrischkäse
- Salat von Rauke, Mango und Mozzarella
- Friséesalat mit Fenchel und Orange

### **Vegetarische Suppen 8,50 €**

- Petersilienwurzelsuppe mit gebratenen Pilzen
- Karotten-Orangensuppe
- Tomaten-Paprikasüppchen
- Kürbisrahmsüppchen mit Apfel-Kürbisragout  
(Saisonprodukt)
- Champignonrahmsüppchen mit Croutons  
und Kerbelsahne

### **Vegetarische Hauptgerichte 14,50 € – 16,50 €**

- Frische Pasta mit grünem Spargel, halbgetr. Tomaten  
und Parmesanspäne
- Gefüllte ital. Gemüse mit Pestokartoffeln
- Risotto von Wurzelgemüse und Pilzen mit Ofentomaten
- Romanesko- Kohlrabi-Curry mit Basmatireis
- Kräutercrepe mit Ragout von grünem Spargel  
mit pochiertem Ei

## **Büfett „Klassisch und lecker“ ab 25 Personen:**

### **Kalte Vorspeisen**

Rauchfischvariation mit ganzem, geräuchertem Lachs

\*\*\*

Medaillons von gefüllter Maispouardenbrust  
und Terrine vom Hausgeflügel mit pikantem Cous Cous Salat

\*\*\*

Medaillons vom Schweinsfilet mit Lebermousse und Früchten garniert

\*\*\*

ital. Landschinken mit Melone und Feigen

\*\*\*

Bohnen-Thunfischsalat / Herzhafte Tomate-Eier-Platte

\*\*\*

Mediterraner Nudelsalat mit Rucola

\*\*\*

Brotkorb und Butter

### **Suppe**

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

### **Hauptgerichte**

Geschnetzeltes von Kalb und Rind in Tomaten-Champignonrahm

\*\*\*\*

Krustenschinken vom Apfelschwein

dazu servieren wir Ihnen:

Rahmwirsing, marktfrisches Buttergemüse, Kräuterspätzle und Rosmarinkartoffeln

### **Dessert**

Creme Brûlée / Macchatiomousse

Orangen-Vollmilchmousse

Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Radiserl und Feigensenf

### **Preis pro Person:**

41,00 € inkl. MwSt.



**Büfett „Leckereien aus dem Süden“ ab 25 Personen:**

**Kalte Vorspeisen**

- Vitello tonato -  
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln  
\*\*\*
- Ital. Schinken und Salamispezialitäten und ital. Mortadella  
mit Feigen und Melone  
\*\*\*
- Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und nativem Olivenöl  
\*\*\*
- Salat von Artischocken und gekochtem Schinken /  
Gerollte Geflügelsticks auf mediterranen Cous Cous  
\*\*\*
- Marinierter Pulposalat mit Kirschtomaten und Oliven  
\*\*\*
- Mariniertes und gegrilltes Antipasti Gemüse  
\*\*\*
- Brotauswahl und Butter

**Suppe**

Rahmsuppe von weißen Tomaten

**Hauptgerichte**

Piccata von der Maispoularde mit Basilikumjus  
Saltim Bocca vom Schweinefilet

dazu servieren wir Ihnen:  
grünen Speckböhnchen, Ratatouille Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin  
\*\*\*

Pennnudeln „a la Putanesca“  
(eine scharf, würzige Tomatensauce)

**Dessert**

Gekühlte Zabaione mit Orangenkompott  
\*\*\*

Tiramisu / Creme Caramel im Glas  
\*\*\*

Käsevariation mit Feigen und Trauben

**Preis pro Person:**

43,50 € inkl. MwSt.

**Büfett „Französisch genießen“ ab 25 Personen:**

**Kalte Gerichte**

Quiche Lorraine mit Kräutercreme

\*\*\*

Creperolle von Frischkäse und Avocado mit Burgunderschinken

\*\*\*

Ganzer geräuchertem Lachs umlegt mit Ananas-Lachstümmchen  
und Rauchlachsrosen, dazu versch. Saucen

\*\*\*

Rosa gebratene Brust und Pastete von der Barbarie Ente  
mit Lebermousse und Beeren garniert und Waldorfsalatsalat

\*\*\*

Salat von Flusskrebsschwänzen mit Calvados Äpfeln

\*\*\*

Salat vom Zitronenhuhn mit Fenchel und Orange

\*\*\*

Salat Nizza ; Brot und Butter

**Suppe**

Fischsuppe -tomatisiert

- mit Safran verfeinert -

**Warme Gerichte**

Coq au vin –

in Rotwein geschmortes Huhn  
mit Perlzwiebeln, Champignons und Speck

\*\*\*

Frikandeau vom Milchkalb  
mit Schmorgemüse und Dijon Senf Sauce

Dazu servieren wir Ihnen:  
Buttergemüse, Grenaille Kartoffeln, Kartoffelgratin

**Dessert**

Creme Brûlée / Zitronentarte

\*\*\*

Mousse von Valrohna Schokolade

\*\*\*

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

**Preis pro Person:**

46,00 € inkl. MwSt.

**Büfett „Norddeutsche Spezialitäten“ ab 25 Personen:**

**Kalte Vorspeisen**

Ganzer geräucherter Lachs , dazu Räucherfarcetörtchen  
und Heilbuttecken

\*\*\*

Leckereien von Oldenburger Ente und Maispoularde  
mit pikantem Zucchini Salat

\*\*\*

Marinierter Tafelspitz vom Kalbs mit Tomaten-Schnittlauchvinaigrette

\*\*\*

Katenschinken mit Honigmelone

\*\*\*

Holsteiner Matjessalat

\*\*\*

Marinierter Krabbensalat mit Gurke, Dill und Joghurt

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Suppe**

Rinderkraftbrühe mit Einlage

**Hauptgerichte**

Rosa gebratenes Rumpsteak vom „freesich Ochs“ mit Sc. Bearnaise

\*\*\*

Ofenfrische Kalbshaxe

dazu servieren wir Ihnen:

Speckbohnen, Rahmwirsing, marktfrisches Gemüse,  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

**Dessert**

Buttermilchmousse mit Beerengrütze

\*\*\*

Vanillecreme mit Schokosplitter und Rum

\*\*\*

Hannoversche Welfenspeise

\*\*\*

Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf

**Preis pro Person:**

48,50 € inkl. MwSt.

**Büfett „Exklusiver Genuss“ ab 25 Personen:**

**Kalte Vorspeisen**

Erlasene Rauchfischauswahl mit ganzem geräuchertem Lachs,  
Fischterrinen und Garnelen

\*\*\*

Duett von Wachtel und Reh mit Portweingelee

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Essiggemüse

\*\*\*

Gefüllte Kaninchenkeule auf Apfel-Sellerie-Salat

\*\*\*

Salat von Artischocke, Mozzarella und Kirschtomate

\*\*\*

Geflügel-Nudelsalat mit Limettendressing / Meeresfrüchtesalat

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Suppe**

Steinpilzkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Klößchen

**Hauptgerichte**

Kalbsrücken unter einer Kräuter-Senfkruste

\*\*\*

Filet vom Angus Rind

dazu servieren wir Ihnen:

frisches Buttergemüse und Kartoffelgratin & Rosmarinkartoffeln

**Dessert**

Creme Caramel im Glas / Macchiato creme mit beschwipsten Feigen

\*\*

Himbeermousse mit Schokoladensplittern

\*\*\*

Käsespezialitäten aus aller Welt

**Preis pro Person:**

59,50 € inkl. MwSt.

## **Grillbüfett 1:**

### **Kalte Speisen**

Tomatensalat / Hirtensalat

\*\*\*

Kartoffel - Specksalat / Krautsalat

\*\*\*

Lauchsalat mit Eiern, Äpfeln, Ananas und Mandarinen

\*\*\*

Brotkorb mit Butter

### **Grillgerichte**

Thüringer Bratwurst

\*\*\*

Herzhafte Schinkengriller

\*\*\*

Marinierte Nackensteaks

\*\*\*

Geflügelspieße

\*\*\*

Lachsmedaillons mit Zitronenaroma

dazu servieren wir Ihnen :

Ofenkartoffeln, Kräuterkartoffeln, Maiskolben,  
Champignons, Grilltomaten, verschiedene Saucen und Dips

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Joghurtmousse mit Ananasragout

### **Preis pro Person:**

Auf Anfrage

## **Grillbüfett 2:**

### **Kalte Speisen**

Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum

\*\*\*

Cole Slaw- cremiger Krautsalat mit Karotten in Rahmdressing

\*\*\*

Kartoffel-Gurkensalat / Rucola Salat mit Parmesanspäne und Pinienkernen

\*\*\*

Pikanter Gemüse Cous Cous Salat / Mediterraner Nudelsalat

\*\*\*

Brotkorb und Butter

### **Grillgerichte**

Mariniertes Zitronen-Knoblauch Hähnchen

\*\*\*

Spieß vom Schweinefilet / Kleine Rumpsteaks

\*\*\*

Mediterrane Bratwurst

\*\*\*

Spieß vom Seeteufel und Scampi

\*\*\*

Lammkoteletts

dazu servieren wir Ihnen:

Kräuterbaguette, Ofenkartoffel, Bratkartoffeln,  
Champignons, Speckbohnen, Grilltomaten, verschiedene Saucen

### **Dessert**

Mascarpone- Kirsch- Crumble

Orangen- Vollmilchmousse mit Orangenragout

Schokoladen Panna Cotta

Gekühlte Zabaione mit Fruchtsalat

### **Preis pro Person:**

Auf Anfrage

### **Fingerfood**

gespießt, auf Löffelchen oder im Glas-

Gebratener grüner Spargel im Schinkenmantel und Rucola  
Stck. 3.00 Euro

Maispoullarde mit Sesam, Mango und Avokado  
Stck. 3,00 Euro

Lachswürfel mit Ingwer-Soja-Dip auf Cous Cous  
Stck. 3,50 Euro

Wachtelbrust auf marinierten Pilzen  
Stck. 4,50 Euro

Kleine Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat in Dijonsenfmarinade  
Stck. 2,50 Euro

Saltim Bocca vom Kaninchenrücken auf feinen Ratatouillesalat  
Stck. 3,50 Euro

Cocktail von Minimozzarella und getr. Kirschtomaten  
Stck. 3,00 Euro

Räucherlachsroulade auf Wasabi Ingwer Gurken  
Stck. 3,00 Euro

Jacobsmuschel auf Gewürz Cous Cous  
Stck. 4,50 Euro

Herzhafter Miniwindbeutel mit Frischkäse und Schinken  
Stck.2,80 Euro

Tortilla mit grünem Spargel, Chorizo und Kräutersauce  
Stck. 3,00 Euro

Gespießte Melonenecke mit ital. Schinken  
Stck. 2,00 Euro

Tatar von geräucherter Forelle mit pikantem Apfel Gurken  
Salat Stck. 3,00 Euro

### **Canapeés:**

Canape mit Camembertkäse und Feigensenf  
Stck. 3,00 Euro

Canape mit cremigen Forellentatar und Forellenkaviar  
Stck. 3,00 Euro

Canape mit Graved Lachs oder Rauchlachs  
Stck. 3,50 Euro

Canape mit geräucherter Putenbrust  
und Aprikosen- Ingwerchutney  
Stck. 2,50 Euro

Canape mit ital. Landschinken  
Stck. 3,00 Euro

Canape mit ital. Fenchelsalami  
Stck. 3,00 Euro

Canape mit Thüringer Mett  
Stck. 2,50 Euro

Canape mit rosa gebr. Entenbrust & Lebermousse  
Stck. 4,00 Euro

Canape mit Lachsschinken auf Senfbutter & Gurke  
Stck. 3,00 Euro

Canape mit rosa gebr. Roastbeef  
Stck. 4,00 Euro

Dieses sind nur einige Beispiele von unserem Fingerfood – und Canapeangebot. Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge ganz individuell nach Ihren Wünschen.

**Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.**

Die Preisliste behält Ihre Gültigkeit bis zum 30.07.2018



## Getränkliste

Prosecco	0,7 ltr.	24,50 Euro
alkoholfreier Prosecco	0,7 ltr.	24,50 Euro

Gerne können wir Ihnen zum Aperitif auch Champagner oder Winzersekte anbieten.  
Wir beraten Sie gern.

Gilde Ratskeller vom Fass	ltr.	8,20 Euro
Weizenbier vom Fass	0,50 ltr.	4,50 Euro
Gilde alkoholfrei	0,33 ltr.	2,80 Euro
Wasser Bad Pyrmont Gourmet	0,7 ltr.	6,00 Euro
Apfelschorle	ltr.	7,50 Euro
Cola, Fanta, Sprite	ltr.	8,50 Euro
Orangensaft	ltr.	8,50 Euro

## Spirituosen

Fürst Bismark	0,7 ltr.	65,00 Euro
Wodka	0,7 ltr.	71,50 Euro
Steinhäger	0,7 ltr.	65,00 Euro
Jubiläums Aquavit	0,7 ltr.	71,50 Euro
Ramazotti	0,7 ltr.	71,50 Euro
Averna	0,7 ltr.	71,50 Euro
Williams Christ	0,7 ltr.	71,50 Euro
Himbeergeist	0,7 ltr.	71,50 Euro
Baileys	0,7 ltr.	71,50 Euro
Jägermeister	0,7 ltr.	71,50 Euro

## Heißgetränke

Kaffee	Tasse	2,50 Euro
	Kanne	3,50 Euro
Cappuccino	Tasse	2,70 Euro
Latte Macchiato	Glas	3,50 Euro
Espresso	Tasse	2,20 Euro
Doppelter Espresso	Tasse	3,90 Euro
Milchkaffee	Tasse	3,50 Euro
Tee von Ronnefeldt	Tasse	2,80 Euro