



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

Verehrte Gäste,

bei uns feiern Sie in einem der traditionsreichsten Restaurants der Region Hannover. Unsere 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.: 4,50 €

Variante 3: je 1 Stck:

Zweierlei Lachs Lollys mit Safran und Zitrone
Minitortilla mit Chorizo und Kräutercreme
Kleiner Windbeutel mit Entenbrust, Lebermousse und Macadamianüsse
Pro Pers.: 5,50 €

Variante 4, je 1 Stck:

Tatar von der Räucherforelle und mariniertes Gurke
Bruchetta mit Tomate, Parmesan und Basilikum
Marinierter Geflügelspieß
Pro Pers: 5,50 €

Variante 2: je 1 Stck:

Pochierter Lachswürfel auf Cous Cous
Gespießte Melone mit Schinken
Knusperkörnchen 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:49,50 Euro

3 Gänge mit Vorspeise:44,00 Euro

3 Gänge mit Suppe:38,00 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

Creme Brûlée von weißer Schokolade mit Gewürzorange und Pistazieneis

Preis pro Person:

4 Gänge:51,50 Euro

3 Gänge mit Vorspeise:43,50 Euro

3 Gänge mit Suppe:39,50 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:51,50 Euro

3 Gänge mit Vorspeise:45,50 Euro

3 Gänge mit Suppe:39,00 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:56,50 Euro

3 Gänge mit Vorspeise:48,50 Euro

3 Gänge mit Suppe:42,50 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:46,50 Euro

3 Gänge mit Vorspeise:39,50 Euro

3 Gänge mit Suppe:35,50 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 Babarie 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

Crème Caramel im Glas / MacchiatoCrème 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

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

Lachswürfel mit Ingwer-Soja-Dip auf Cous Cous
Stck. 2,80 Euro

Wachtelbrust auf marinierten Pilzen
Stck. 4,50 Euro

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

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

Cocktail von Minimozzarella und getr. Kirschtomaten
Stck. 2,50 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. 2,50 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. 2,50 Euro

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

Canape mit Graved Lachs oder Rauchlachs
Stck. 3,00 Euro

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

Canape mit ital. Landschinken
Stck. 2,50 Euro

Canape mit ital. Fenchelsalami
Stck. 2,50 Euro

Canape mit Thüringer Mett
Stck. 2,00 Euro

Canape mit rosa gebr. Entenbrust & Lebermousse
Stck. 3,50 Euro

Canape mit Lachsschinken auf Senfbutter & Gurke
Stck. 2,50 Euro

Canape mit rosa gebr. Roastbeef
Stck. 3,50 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