



Herzlich Willkommen **im Gasthaus Müller**

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
30.10.2020*

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

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*

*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*



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.: 6,50 €*

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.: 7,50 €*

Variante 3: je 1 Stck:

*Tatar von der Räucherforelle und mariniertes 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: 56,50 Euro

3 Gänge mit Vorspeise: 47,50 Euro

3 Gänge mit Suppe: 43,50 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

Creme 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

mit Focacciacroutons und Basilikumsahne

Maispouardenbrust

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

Macchiato creme

mit Schokoladenluft, Feigen und Haselnusseis

Preis pro Person:

4 Gänge: 57,00 Euro

3 Gänge mit Vorspeise: 48,00 Euro

3 Gänge mit Suppe: 43,00 Euro



Alternative Fischhauptgänge 24,50 € - 32,50 €

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 € - 18,50 €

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 Limetten Basmati Reis*
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 Maispoulardenbrust
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

Warme Hauptgerichte

*Geschnetzeltes von Kalb und Rind in Tomaten-Champignonrahm
Krustenschinken vom Apfelschwein*

dazu servieren wir Ihnen:

Rahmwirsing, marktfrisches Buttergemüse, Kräuterspätzle und Rosmarinkartoffeln

Dessert

*Crème Brûlée / Macchatiomousse / Orangen-Vollmilchmousse
Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Radiserl und Feigensenf*

Preis pro Person:

44,00 € 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

Warme 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:

45,00 € inkl. MwSt.



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

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 Hauptgerichte

*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:

48,00 € 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 Zucchinisalat*

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

Warme 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:

50,00 € inkl. MwSt.



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

*Erlesene 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:

63,50 € 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. 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



Canapés:

Canapé mit Camembertkäse und Feigensenf
Stck. 3,00 Euro

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

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

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

Canapé mit ital. Landschinken
Stck. 3,00 Euro

Canapé mit ital. Fenchelsalami
Stck. 3,00 Euro

Canapé mit Thüringer Mett
Stck. 2,50 Euro

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

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

Canapé 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 31.12.2020



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
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	Tasse	2,80 Euro