

# Menüvorschläge



## Vorspeisen

Anti Pasti Variation:

Gebratene Zucchini, Paprika, Champignon, Aubergine, Tomate Mozzarella

Parmaschinken auf Melone

Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing dazu Putenbruststreifen oder Riesengarnelen

Variation von Räucherfischen mit Butter und Baguette

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Rösti

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Pinienkernen und Salat

Marinierter Kalbsrücken mit Tatar und gebackenem Wachtelei

Variation von der Riesengarnele

Karamellisierter Ziegenkäse mit Italienischem Nudelsalat

Caesar Salad mit Knoblauchcroutons

Türmchen von Büffelmozzarella und Tomaten mit Pesto und Parmesan Crunch

Sandwich vom Lachs mit Schnittlauchcreme und Mango

Wachsweich gebackenes Landei mit Parmaschinken und buntem Blattsalat

Variation vom Spargel

Vorspeisenvariation „Voltmer“ Eine Auswahl von gewünschten Vorspeisen

## Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Tomatencremesuppe

Gulaschsuppe

Champignonrahmsuppe

Pfifferlingcremesuppe

Steinpilzcremesuppe

Sellerie-Apfelcreme

Leichte Kartoffel-Lauchsuppe

Karotten-Ingwersuppe

Weißer Tomatensuppe

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Eierstich

Klare Waldpilzsuppe

Süßkartoffel-Möhrencremesuppe

Spargelcremesuppe

Kräuterrahmsuppe

Italienische Minestrone

Leichte Käsecremesuppe

Grüne Erbsencremesuppe

Paprikacremesuppe

## Hauptgang Plattenservice

Hirschkalbsbraten "Hubertus" (oder Reh, Wildschwein)  
Preiselbeerrahmsauce, Rotweibirne mit Preiselbeeren  
Apfelrotkraut, Kroketten

Wildgulasch "Diana"  
Apfelrotkraut, Kroketten

Gemischte Bratenplatte vom Pommerschen Rind (12 Stunden gegart)  
und deutschem Landschwein, Rahmsauce  
Champignons, Marktgemüse, Salzkartoffeln

Schnitzel, Champignonrahmsauce  
Marktgemüse, Kroketten

Lammkeule, Thymiansauce  
Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Entenbrust, Preiselbeersauce  
Rahmwirsing, Kroketten

Maishähnchenbrust, Currysauce,  
Brokkoli, Basmatireis

Schweinefilet, Rahmsauce  
Champignons, Rahmerbsen, Kroketten

Rinderfilet, Pfefferrahmsauce  
Marktgemüse, Kartoffelgratin

Gebratener Lachs, Zitronensauce  
Blattspinat, Salzkartoffeln

Gebratener Zander, Buttersauce

Rahmsauerkraut, Salzkartoffeln

### Saisonale Gerichte

Gänsebrust oder Keule, Orangensauce

Rotkohl, Kartoffelklöße

oder auch ganze deutsche Gans

Grünkohl, Bregenwurst, Wellfleisch oder Kasslernacken

Salzkartoffeln

Spargel, Schnitzel, Schinken

Hollandaise, Butter, Salzkartoffeln

### Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Kirschen, Schokoladensauce

Rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesauce

Bayrische Creme

Welfenspeise

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Himbeeren

Mousse von Himbeeren, Erdbeeren, Orangen, Zitronen, Kaffee

Erdbeerparfait mit Schokoschaum

Crème brûlée

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Hausgemachte Sorbetauswahl

Dessertvariation nach Wahl

Und vieles mehr...

Gerne stellen wir ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Natürlich gehen auch Gerichte die nicht unter diesen Vorschlägen stehen.

Das Menü wird mit dem Küchenchef zusammen besprochen.