



Unsere Menü- und Buffet-Vorschläge

Fingerfood -kalt- für 29,90 € / Person - ab 20 Personen

Wraprolls mit Lachs und Avocado
Antipastigemüse
Marinierte Garnelen
Tomaten-/Mozzarella-Spieße
Speckpflaumen- und Datteln
Mini-Frikadellen mit Senfcreme
Flammkuchen-Schnecken
Käseauswahl

Mousse au Chocolat mit Früchten
Rote Grütze mit Vanillesauce

Fingerfood -warm- für 9,50 € / Person zubuchbar ab 20 Personen

Hähnchen-Spieße und
Garnelen im Knuspermantel mit Currydip
Frühlingsröllchen mit Gemüse

Frühstück für 29,90 € / Person ab 30 Personen und ab 10.00 Uhr möglich

Wurst und Käse Räucherlachs und Forellenfilet
Marmelade, Honig und Butter
Tomaten/Mozzarella
Antipastivariationen
Rühreier mit Speck
Fruchtquark und Obst
Filterkaffee und Tee
Orangensaft
Brot und Brötchen



Kuchen-Bufferet – eine Auswahl hausgebackener Kuchen und Torten

Blechkuchen für 50,00 € pro Blech

Apfel-Schmandkuchen
Butterkuchen
Aprikosen-Mandelkuchen

Torten für 55,00 € pro Torte

Schwarzwälder Kirsch
Käse-Sahne mit Mandarinen oder gebackene Käsetorte
Schoko-Sahne mit Birne
Eierlikörtorte

Konferenz-Paket I für 44,90 € / Person ab 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr ab mindestens 20 Personen

Eine Kaffeepause am Morgen:

Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser sowie 2 halbe belegte Brötchen

Eine Mittagspause:

Ein Tellergericht nach Absprache
Eine Kaffeepause am Nachmittag:

Filterkaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser sowie hausgebackener Kuchen

Konferenzpaket II für 54,90 € / Person ab 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr ab mindestens 20 Personen

Eine Kaffeepause am Morgen:

Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser sowie Teegebäck und saisonaler Obstkorb,
2 halbe belegte Brötchen, Obstspieße

Eine Mittagspause:

3-Gang-Menü nach individueller Absprache

Eine Kaffeepause am Nachmittag:

Filterkaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser sowie Auswahl hausgebackener Kuchen



Restaurant "All Square"

Die Menüs ab 20 Personen

Das Business-Menü für 29,90 € / Person

Tomatencremesuppe

Hähnchenbrust in Frischkäse-Pesto mit Brokkoli und Drillingen

Mousse au chocolat

Das bürgerliche Menü für 29,90 € / Person

Kartoffelsuppe mit Schmand

Roastbeef -kalt- und Sauerfleisch mit Remouladensauce Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salatbeilage

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Das Sommer-Menü für 35,90 € / Person

Tatar vom Räucherlachs mit Dill-Creme-Frâiche an Blattsalaten dazu Baguette

gebratenes Zanderfilet an Safransauce
dazu Kräutergemüse
und Süßkartoffelpüree

Panna Cotta mit Früchten

Das Gourmet-Menü für 39,90 € / Person

Karotten-Ingwer-Suppe

gebratenes argentinisches Rinderfilet mit Schalotten-Rotweinsauce
dazu Speckböhnchen, Kräuterchampignons, glasierte Karotten und Kartoffelgratin

Zitronen-Creme



Die Buffets ab 30 Personen

Das Brunch-Buffer für 39,90 € / p.Pers. ab 11.00 Uhr möglich

Melone mit Serrano-Schinken

Käseauswahl

Räucherfisch-Variation

Antipasti-Gemüse

Vitello Tonnato

Tomate/Mozzarella

Brot, Brötchen und Butter

Poulardenbrust in Frischkäse-Pestosauce

Drillinge, Kroketten und buntes Gemüse

gebackener Schafskäse auf Ratatouille-Gemüse

oder italienische Lasagne

Rote Grütze mit Vanillesauce

Das norddeutsche Buffet für 34,90 € / p.Pers.

Kartoffelsuppe mit Speck

-am Tisch serviert-

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce

Harzer Sauerfleisch

Bratheringe mit Zwiebeln

Käseplatte

Prager Schinken am Buffet tranchiert

Sauerkraut

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce



Restaurant "All Square"

**Das Buffet „all square“ für 44,90 € / Person ab 30 Personen
Das ideale kalt-warme Buffet für Ihre Festlichkeit – ein Highlight für alle Gäste**

vorweg

Tomatencremesuppe am Tisch serviert

kalte Speisen

Serrano-Schinken mit Melone
Wraprolls mit Lachs-Avocado
Hähnchenspieße mit Currydip
Riesengarnelen in Chili eingelegt
Auswahl an diversen Käsesorten
Antipasti-Gemüse, Oliven und Mozzarella
Vitello Tonnato
Brot, Baguette und Butter

warme Speisen

Schweinefilet und Poulardenbrust in Cognac-Pfeffersauce
Buntes Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Kroketten

Gebratenes Wildlachsfilet mit Dijonsenf - Honigsauce auf Gemüsereis

oder

Argentinisches Rinderfilet im Ganzen gebraten, am Buffet tranchiert
dazu Rotwein-Schalottensauce, Butterbohnen und Kartoffelgratin

Asiatisches Wokgemüse „Teriyaki“ mit Garnelen und Curryreis
(Aufschlag von 7,50 € / Person)

Dessert

Leuchtende Eisbombe mit Sahne und Früchten garniert
oder

Tiramisu und Panna Cotta mit Früchten



Die saisonalen Specials

„Grünkohl satt!“ für 29,90 € / Person ab 20 Personen

Hausgemachter Grünkohl
mit Kochwurst, Kassler und Schweinebauch
dazu süße Kartoffeln und Senf

Rote Grütze mit Vanillesauce

**„Martinsgans“ (saisonaler Preis)
ab 4 Personen von November bis Dezember**

eine ganze Gans von 5,4 kg Rohgewicht am Tisch tranchiert
dazu Maronen-Honigsauce
Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl
sowie Kartoffelklöße
und Salzkartoffeln

**Haben wir etwas vergessen – oder haben Sie noch Wünsche?
Kein Problem – bei uns ist fast alles möglich!
Fragen Sie uns gerne – und wir werden eine Lösung finden.**

Mit gastfreundlichen Grüßen

Ihr Axel Hagedorn