

**Unsere Vorschläge**

gültig ab Februar 2017

Verehrter Gast,

nachfolgend möchten wir Ihnen unsere Vorschläge für festliche Menüs, ausgewählte Buffets sowie große & kleine Snacks präsentieren. Bitte sehen Sie diese lediglich als »Orientierungspunkte« für Ihre Auswahl an – alles lässt sich **Ihren Wünschen** entsprechend verändern und zusammenstellen.

Ein besonderes Anliegen ist es uns, **saisonale & regionale Lebensmittel** anzubieten. Aus diesem Grunde freuen wir uns darauf, Ihnen bei dem einen oder anderen Gericht zu der ein oder anderen **Jahreszeit** bei der persönlichen Absprache Alternativen vorzuschlagen.

Bitte beachten Sie, dass wir die nachfolgenden Menükomponenten für Ihren besonderen Anlass als **einheitliches Drei- oder Viergang-Menü ab 8 Personen** als **Tellergerichte** anbieten. Alle genannten Preise verstehen sich pro Person sowie inklusive Service & MwSt. Bei Neugestaltung unserer Vorschläge werden Angebot & Preise durch die der aktuellen Version ersetzt.

**Vorspeisen****Italienische Strauchtomaten und Mozzarella**

mit frischem Basilikum, hausgemachtem Pesto und gerösteten Pinienkernen, dazu Baguette  
€ 4,50

**Jahreszeitliche Blattsalate in  
Balsamicodressing**

mit gebratener Lachstranche & Kräutercreme  
dazu Baguette  
€ 5,50

**Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Dill-**

**Senfsauce**, Kapern & roten Zwiebeln und  
ofenfrischem Walnussbrot  
€ 7,50

**Vorspeisenvariation**

von Land & Meer mit verschiedenen Dips,  
dazu frisches Vollkornbrot & Baguette  
€ 9,50

**Antipasti-Variation**

eingelegte Gemüse, Tomate/ Mozzarella, Galia  
Melone mit Parmaschinken, Ciabattabrot  
€ 5,50

**Suppen****Curry-Geflügelcreme**

mit Kochschinken- und Ananasstreifen,  
Kokosrahmhaube  
€ 3,60

**Italienische Tomatensuppe**

mit frischem Lauch und Sahnehaube  
€ 3,60

**Steinpilzconsommé**

mit Kräuterpfannkuchenstreifen  
€ 5,50

**Zevener Hochzeitssuppe**

mit Mettbällchen, Spargel und Eierstich  
€ 3,60

## Hauptgerichte

### **Schweinefilet am Stück gebraten**

mit frischen Champignons in  
Kräuterrahmsauce, jahreszeitlichem  
Gemüsekorb, hausgemachten Kartoffelrösti  
€ 17,50

### **Gebratene Perlhuhnbrust**

mit Schnittlauchrahmsauce, jahreszeitlichem  
Gemüsekorb und Kartoffelpüree  
€ 17,50

**Rosa gebratene Entenbrust** mit Pfefferjus,  
jahreszeitlichem Gemüsekorb,  
Rosmarinkartoffeln  
€ 19,50

### **Gebratenes Kalbsrückensteak**

mit frischen Kräuterseitlingen in Rahm,  
jahreszeitlichem Gemüsekorb  
und hausgemachten Rösti  
€ 21,50

### **Medaillons vom Schweinefilet**

mit Tomaten und Mozzarella überbacken,  
serviert auf Bandnudeln mit Basilikumsauce  
und Zucchini Gemüse  
€ 16,50

### **Rosa gebratener Lammrücken**

mit Thymianjus, grünen Bohnen  
und Gratinkartoffeln  
€ 19,50

### **Châteaubriand nach Gärtnerinnen Art**

Rinderfilet am Stück gebraten,  
dazu Sauce Béarnaise, gebratene frische Pilze  
und Grilltomate, eine bunte Gemüseauswahl,  
Pommes frites und Bratkartoffeln  
€ 30,00

als Plattenservice:

**Rosa gebratenes Schweinefilet und zarte  
Putenmedaillons** mit frischen Champignons  
in Kräuterrahmsauce, **Rinderrouladen** mit  
feiner Rahmsauce, jahreszeitliche  
Gemüseauswahl, Salzkartoffeln  
und Kroketten  
€ 22,50

**Rinderfilet am Stück gebraten**  
anstatt Rinderroulade  
€ 26,50

## Desserts

### **Beerengrütze**

mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne  
€ 4,90

### **Dessertvariation**

nach Art des Hauses  
€ 8,50

### **Frischer Obstsalat**

mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne  
€ 4,50

### **Weißes & braunes Mousse au chocolat**

mit Himbeermark  
€ 6,50

**Buffetvorschläge ab 30 Personen**

gültig ab September 2016

**Festtagsbuffet »Hotel Paulsen«**

(€ 45,00 pro Person)

Zevener Hochzeitssuppe mit Mettbällchen, Eierstich  
und Gemüse, ofenfrisches Baguette  
(am Tisch vorab serviert)

Klein Meckelsener Räucherfischauswahl  
mit Sahnemeerrettich

Matjesvariation mit Zwiebelringen  
und Hausfrauensauce

Krabbencocktail & Curry-Geflügelsalat  
mit Früchten

Rinder- und Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce,  
jahreszeitlicher Gemüseauswahl & Kartoffelgratin

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Remouladensauce  
und herzhaften Bratkartoffeln

Gebratene Filets von Edelfischen mit zerlassener  
Butter und Dijonsenf-Sauce, Petersilienkartoffeln

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen  
angemachten Salaten und frischen Blattsalaten  
mit zweierlei Dressings

Internationale Käseauswahl, dazu Baguette,  
verschiedene Sorten Brot und Butter

Dessertbüfett  
-in kleinen Gläsern serviert-  
Weißes & braunes Mousse au chocolat  
Zitronencreme mit Himbeermark  
Obstsalat mit Vanillesauce

**Zevener Viehmarktbuffet**

(€ 33,50 pro Person)

Zevener Hochzeitssuppe mit Mettbällchen, Eierstich  
und Gemüse, ofenfrisches Baguette  
(am Tisch vorab serviert)

Rosa gebratenes Schweinefilet oder herzhafter  
Krustenbraten mit Rahmsauce

Zarte Putenmedaillons mit frischen Champignons in  
Kräuterrahmsauce

Rinderrouladen mit feiner Rahmsauce  
Gebratene Lachsfilets auf Lauchrahmgemüse

Jahreszeitliche Gemüseauswahl  
Gartinkartoffeln, Salzkartoffeln und Kroketten

Buntes Salatbuffet mit Kraut-, Gurken-,  
Tomaten-, Bohnen- & Karottensalat,  
frischen Blattsalaten mit zweierlei Dressings

Dessertbüfett  
-in kleinen Gläsern serviert-  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Panna cotta mit Himbeermark  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat

### Italienisches Buffet

(€ 36,50 pro Person)

Italienische Tomatensuppe  
mit frischen Kräutern  
(am Tisch vorab serviert)

Eingelegte Champignons, Paprika, Zucchini,  
Auberginen und Karotten

Melone mit Parmaschinken

Strauchtomaten mit Mozzarella, mit  
hausgemachtem Pesto, frischem Basilikum und  
gerösteten Pinienkernen

»Manzo tonnato«  
dünn aufgeschnittenes Roastbeef  
mit Thunfischsauce & Kapern

Spaghetti al pesto  
mit Zucchini & Kirschtomaten

Lasagne Bolognese  
mit Mozzarella überbacken

Gebackene Hühnchenbrust  
auf pikanten Penne al arrabiata

Medaillons vom Schweinefilet auf Ofengemüse mit  
Balsamicosauce & Rosmarinkartoffeln

Gebratene marinierte Fischfilets  
auf tomatisiertem Gemüse

Tiramisu  
Frischer Obstsalat

Panna Cotta mit Fruchtmark

### Grillbuffet – in der Sommersaison

(€ 25,50 pro Person)

Italienische Antipasti-Auswahl & Ciabattabrot  
(versch. Gemüse, Tomate-Mozzarella,  
Melone mit Parmaschinken)

Krakauer, Thüringer Bratwurst  
Marinierte Steaks vom Roastbeef, Putenbrust und  
Schweinerücken, Lachssteaks

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark  
Auswahl von frischen und angemachten Salaten  
Kartoffel- und Nudelsalat

Pikante Grillsaucen, Ajoli, Senf, Ketchup,  
Baguette & Kräuterbutter

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce  
Frischen Erdbeeren mit Minze

### Brunchbuffet

(€ 26,00 pro Person)

-Getränke sind nicht enthalten und werden nach  
Verzehr in Rechnung gestellt-

Verschiedene Sorten frisches Brot, Brötchen,  
Croissants & Schoko-Croissants

Hausgemachte Marmeladen, Honig & Nutella

Joghurt, Quark, Kompott und frischer Obstsalat

Feine Wurst- und Käseauswahl, Katenschinken

Pikante Frühstückssalate

Räucherlachs & Forelle mit Sahnemeerrettich  
Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Rührei, gebratener Speck & Würstchen  
gekochte Eier

Zevener Hochzeitssuppe mit Mettbällchen,  
Spargel und Eierstich

Kräuterbraten mit Champignons in Rahm,  
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

*Die kleine „Frühstücksvariante“ ohne Suppe,  
Braten/Beilagen und frische Salate  
bieten wir Ihnen für € 19,50 pro Person an*

**Canapés**

gebutterte Vollkornbrotchen fein garniert

vegetarisch:

Camembert	€ 1,80
Blauschimmelkäse	€ 1,80
Schnittkäse	€ 1,50
angemachter Frischkäse	€ 1,80
gekochtes Ei	€ 1,80

mit Fisch:

Räucherlachs mit Meerrettichquark	€ 2,00
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce	€ 2,00
geräuchertes Forellenfilet	€ 2,00
Salat von Nordseekrabben	€ 2,50
geräucherte Makrele	€ 2,00
holländischer Matjes	€ 2,00

mit Fleisch:

herzhafte Mettwurst	€ 1,50
Landleberwurst	€ 1,50
hausgemachte Frikadelle	€ 2,00
Holsteiner Katenschinken	€ 1,80
Parmaschinken mit Melone	€ 2,00
Kasseler Aufschnitt	€ 1,80
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,00
geräucherte Putenbrust	€ 1,80
Schweinefilet	€ 2,00
Rinderfilet	€ 2,50