

Unsere Vorschläge

gültig ab Januar 2018

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

zusätzlich zwischen Suppe & Hauptgericht
servieren wir Ihnen gerne eine **bunte Platte mit
frischen und angemachten Salaten**
€ 3,50 pro Person

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 Januar 2018

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
Gratinkartoffeln, 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 Vollkorntaler 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