

Unsere Vorschläge

gültig ab April 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 jeweils aktuellen Version ersetzt.

Vorspeisen

Italienische Strauchtomaten und Mozzarella
mit frischem Basilikum, hausgemachtem Pesto
und gerösteten Pinienkernen, dazu Baguette
€ 5,50

Jahreszeitliche Blattsalate
in Balsamicodressing
mit gebratener Lachstranche & Kräutercreme
dazu Baguette
€ 7,50

Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-sauce, Kapern & roten Zwiebeln und
ofenfrischem Nussbrot
€ 8,50

Vorspeisenvariation
von Land & Meer mit verschiedenen Dips,
dazu frisches Vollkornbrot & Baguette
€ 11,50

Antipasti-Variation
eingelegte Gemüse, Tomate/ Mozzarella, Galia
Melone mit Parmaschinken, Ciabattabrot
€ 6,50

Suppen

Curry-Geflügelcreme
mit Kochschinken- und Ananasstreifen,
Kokosrahmhaube
€ 4,50

Italienische Tomatensuppe
mit frischem Lauch und Sahnehaube
€ 4,50

Steinpilzconsommé
mit Kräuterpfannkuchenstreifen
€ 6,00

Zevener Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Spargel und Eierstich
€ 4,50

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 ZucchiniGemüse
€ 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
€ 24,00

Rinderfilet am Stück gebraten

anstatt Rinderroulade
€ 27,50

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 April 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

Grillbuffet – in der Sommersaison

(€ 29,50 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*

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 Hähnchenbrust
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

Canapés

gebutterte Vollkornaler 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