

### **Unsere Menüvorschläge für Ihre Feier.**

Wir freuen uns, daß Sie uns für Ihre Feier ausgewählt haben.

Um Ihnen einen kleinen Überblick über die Möglichkeiten der Küche des Kastanienhof zu geben, habe ich einige Menüs zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre Lieblingsgerichte  
oder anderen Speisen in die Menüs einfügen.

Unsere Vorschläge können nur einen groben Überblick darstellen.

### **In den angegebenen Preisen ist enthalten:**

- Das Menü
- Tischdecken und Servietten
- Raummiete
- Service Mitarbeiter für 4 Stunden

Die Menüs werden wie folgt serviert:

Die Suppen in Terrinen auf den Tisch zur Selbstbedienung,  
das Hauptgericht in Platten und Schalen zur Selbstbedienung  
sowie das Dessert als Portion.

Bei Buchung einer Getränke Pauschale zusätzlich:

(Wählen Sie aus „Normal“ oder „Premium“)

Getränke für 6 oder mehr Stunden, (Aperitif, Bier, Wein, Alkoholfrei)

Mitarbeiter für die Zeit der Getränkepauschale

Nach dem Ende der Veranstaltung halten wir die Reste Ihrer Speisen  
sowie angebrochene Getränkeflaschen für Sie zur Mitnahme bereit.

Sie können uns die Gefäße dann einfach zurückbringen.

### **Wettberger Geburtstags Menü**

#### **Calenberger Festtagsuppe von Rind und Huhn**

mit Klößchen, Eierstich, Nudeln und Gemüse

----

Geschmorte Braten von Strohschwein und Weiderind  
mit Ihrer Sauce

Saisonale frische Gemüseplatte

Petersilienkartoffeln

----

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 50 Personen pro Person 38,00€

### **Menü Kastanienhof**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

-----

Schweine und Rinderfilet aus dem Ofen

Sc. Bearnaise und Pilzrahmsauce

Saisonale Gemüseauswahl

Petersilienkartoffeln

und Schönemanns Kräuter-Kartoffelkrapfen

-----

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Ab 50 Personen pro Person 55,00€

### **Menü Hannover**

Pfifferlingsrahmsuppe mit Kräutern

----

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Senf-Kräuterkruste

Gezogene Sauce

Buntes Möhren-Kohlrabigemüse

Sahniges Kartoffelgratin aus dem Ofen

----

Marzipan Pana Cotta mit Himbeersauce

Ab 50 Personen pro Person 54,00€

### **Menü Niedersächsische Forsten**

Kürbis-Kokossuppe mit Pumpernickel Croutons

----

Wildgulasch mit Zwiebeln und Rotwein geschmort

mit gemischten Pilzen

SchönemannS Apfelrotkraut

Hausgemachte Spätzle

----

Nougatmousse mit zwetschgensalat

Ab 50 Personen pro Person 49,00€

### **Menü Nordsee**

Cremesuppe von Nordseekrabben

----

Roulade von der Scholle im Wirsingmantel

Petersilien-Kartoffelsauce

----

Crème Brûlée mit schwarzem Johannisbeerensorbet

Ab 50 Personen pro Person 59,00€