

Unsere Buffet- und 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,

haben wir einige Buffets zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre Lieblingsgerichte oder

anderen Speisen in die Buffets einfügen.

Unsere Vorschläge können nur einen groben Überblick darstellen.

In den angegebenen Preisen ist enthalten:

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

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.

Aufgrund der Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Speisen von 7% auf 19%

Sind die Preise in 2024 leider etwas höher. (Rund 12%)

Klaus SCHÖNEMANN  Küchenmeister

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Das Buffet Wettbergen

Langsam geschmorter Rücken vom Schwein mit Radieschen-Vinaigrette

Lachsfiletwürfel auf Meerrettich-Kräutersauce

Eiersalat mit Champignons und Pfirsich in Curryschmandsauce

Hackfleischbällchen aus der Pfanne auf Rote Bohnen-Paprika-Maissalat

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker

Bayrischer Schweinenackenbraten mit Malzbiersauce

Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsauce

Pasta (Vegetarisch) Ravioli mit Kräutersahnesauce

Saisonales Gemüse mit Kräutern

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Kartoffelkroketten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding in Gläschen

Ohne Getränkepauschale **ab 50** Personen pro Person 48,00 (2023 **43,00€**)

Klaus SCHÖNEMANN  **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Buffet nach Hannoverscher Art

Gebratener Rücken vom Strohschwein mit Remoulade

Geräucherte Filets von Forelle und Makrele mit Sahnemerrettich

Eiersalat mit Champignons und Ananas in Thai-KokosCurrysauce

Kleine Frikadellen von Rind und Schwein auf einem frischen Porree-Mais-Salat

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker

Krustenbraten von der Jungschweinskeule mit Braunbiersauce

Wildgulasch aus der Heide mit Pilzen in Spätburgundersauce

Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Petersilien Kartoffeln

Dessert in Gläschen

Pana Cotta mit Himbeersauce

Nougat Mousse mit Amaretini

Ohne Getränkepauschale ab 50 Personen pro Person 53,00€ (2023 47,00€)

Klaus SCHÖNEMANN  **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Buffet nach Niedersächsischer Art

Rosa gebratenes Roastbeef vom roten Höhenvieh mit Remoulade

Halbe gekochte Eier gefüllt und dekoriert mit Forellenkaviar

Bauernkochschinken mit Remoulade und gegrilltem grünem Spargel gerollt

Köttbullar von Rind und Schwein mit Preiselbeeren auf einem Apfel-Sellerie-Salat

Brotauswahl von hannoverschem Meisterbäcker

Geschmorter Hirschkeulenbraten, Portweinsauce, Rotweibirne, Preiselbeeren

Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf sahnigem Champignon-Ragout

In der Pfanne gebratene Zanderfilets mit einer leichten Meerrettichsauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Hausgemachte Kartoffel-Krapfen

Dessert

Nougat Muffins mit Schokoladenüberzug

Limoncello-Joghurtmousse

Ohne Getränkepauschale ab 50 Personen pro Person 57,00€ (2023 51,00€)

Klaus SCHÖNEMANN  **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Komplett Angebot für Ihre Feier in der Eventscheune-Kastanienhof

Am Tag Ihrer Feier stehen Sie ganz im Mittelpunkt,
deshalb richten wir jede Feier individuell und nach Ihren Wünschen aus.
So lassen wir aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und Visionen Ihr Fest
zu einem einzigartigen Erlebnis werden.

Unser komplettes Angebot:

Sie werden begrüßt mit einer Aperitifauswahl.

Dazu reichen wir Crostini mit Olive und Tomate

Der Saal ist in weiß gedeckt mit Blumengestecken in der Farbe Ihrer Wahl sowie Kerzenständern.

Die Servicekräfte servieren Ihnen am Tisch die Getränke.

Eventuell können nun Reden zur Begrüßung gehalten werden.

Ihre Gäste gehen mit Ihnen zum Buffet.

Dort erwarten Sie diverse Spezialitäten, die Sie mit uns abgesprochen haben.

Zum Beispiel ein Mediteranes Buffet

Anti Pasti Auswahl

Salat Caprese Mozzarellaperlen und Kirschtomaten mit Basilikum Pesto

Verdure grigliate Gebratene und marinierte Gemüse, Balsamico

Panzanella – italienischer Brotsalat

Vitello tonnato: Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, Kapern

Bunte Salatschale mit Balsamico und Olivenöl

Ciabatta und Pizzabrötchen

Piatti principali

Schweinemedallions **a la Romana** mit Schinken und Salbei gebraten, Salbeisauce

Piccatta Milanese: Hähnchenschnitzel in Parmesan-Eihülle, Tomatensauce

mediterranes Grill-Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Penne, Strozzapretti und Tagliatelle

mit Tomaten- und Käse-Sauce sowie Pesto

Dolce nach Ihrer Auswahl z.B Tiramisu und Limoncello Joghurtmousse mit Amarettini

Klaus SCHÖNEMANN  **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Komplett Angebot für Ihre Feier in der Eventscheune.Kastanienhof

Seite 2

Nach ca 1,5 bis 2,0 Std spielt Ihr Musiker/DJ den Eröffnungstanz
und Sie gehen in den gemütlichen Teil über.

Gegen 0:00 Uhr servieren wir unsere hausgemachte Gulaschsuppe vom Buffet
oder eine internationale Käseplatte.

Wie beschrieben beinhaltet das Angebot

die Aperitifauswahl zum Empfang,

Wein, Bier und alkoholfreie Getränke,

eine Spirituose (Gin, Vodka, Jägermeister, Rum, Aquavit, Obstler) nach Ihrer Wahl,

Kaffee vom Buffet zu Ihrer Hochzeitstorte, das besprochene Buffet und den Mitternachtssnack.

Ein Blumengesteck in der Farbe Ihrer Wahl sowie 1 Kerze pro Tisch.

Und das Ganze für bis zu 8 Stunden ab Empfangsbeginn.

Bei ... kostet dieses Angebot pro Person

| | „Normal“ | Premium |
|--------------------------------|----------|---------|
| 30 Gästen | 125,00 | 149,00 |
| 30 - 50 Gäste | 119,00. | 143,00 |
| 50 - 70 Gäste | 113,00 | 137,00 |
| Ab 70 Gästen | 109,00 | 133,00 |
| Jede weitere Stunde pro Person | 6,00€ | 9,00€ |

Bei Ihrer festen Buchung in 2023 gewähren wir 10% Nachlass auf den Endpreis

Stuhlhussen (Stretch) bieten wir inklusive Auf-und Abziehen, Reinigung für 10,00€/Stk.

Ein eventuell farbiges Band besorgen Sie oder wir berechnen nach Aufwand.

Klaus SCHÖNEMANN  **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Buffet „heimisches Wild“ ab 30 Personen

Am Tisch in Tassen serviert:

Klare Wildkraftbrüe mit Steinpilzravioli

Vorspeisen vom Bufffet

Geräucherter Hirschschenken mit Melonensalat

Gebratene Rehmedaillons auf Sellerie-Walnuss-Salat

Terrine vom Wild mit Preiselbeer-Orangensauce

Feldsalat mit geröteten Kernen und Kartoffel-Speckdressing

Hauptgerichte vom Bufffet

Rosa gebratener Hirschrücken mit Waldpilzen und Kräutern

Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Portweinsauce

Papardelle mit Reh-Bolognese

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelkrapfen

Kartoffel-Steinpilzgratin

Dessert nach Ihrer Auswahl zum Beispiel

Marmoriertes Schokoladenmousse

Mango-Tirami Su

Ab 50 Personen 69,00€

Ab 50 Personen mit 6 Stunden Getränkepauschale 105,00€

Klaus SCHÖNEMANN  **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Buffet Italien 1

Anti Pasti

Mozzarellaperlen mit Kirschtomate und Basilikum Pesto

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Italienischer Nudelsalat mit Kräutern, Prosciutto und Zucchini

Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

Brotsalat mit Tomate und Blattpetersilie

Bruschetta mit Tomaten-Pesto

Ciabatta und Pizzabrötchen

Piatti principali

Hähnchenmedaillons mit Tomatenscheiben und Käse gratiniert

Osso Buco In Rotwein und Gemüse geschmorte Kalbshaxenscheiben

Lasagne von mediterranem Gemüse mit Provolone überbacken

Gefüllte Tortellini mit Pilz-Kräutersauce

Dolce

nach Ihrer Auswahl

z.B. Espressomousse

Mango-Tiramisu

Ab 50 Personen 56,00€ (2023 50,00€)

Ab 50 Personen mit 6 Stunden **Normaler Getränkepauschale** 92,00€

Mit **Premium Getränkepauschale** 110,00€

Klaus SCHÖNEMANN **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Buffet Italien 2

Anti Pasti

Mediterane Anti Pasti Auswahl

Salat Caprese Mozzarella und Tomate mit Basilikum Pesto

Verdure grigliate Gebratene und marinierte Gemüse, Balsamico

Panzanella – italienischer Brotsalat

Vitello tonnato: Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, Kapern

Buntes Salatbuffet mit Balsamico und Olivenöl

Ciabatta und Pizzabrötchen

Piatti principali

Schweinemedallions **a la Romana** mit Schinken und Salbei gebraten

Piccatta Milanese: Hähnchenschnitzel in Parmesan-Eihülle

mediterranes Grill-Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Pastabuffet mit Penne Rigate, Strozzapretti und Tagliatelle

mit Tomaten- und Käse-Sauce sowie Pesto

Dolce

nach Ihrer Auswahl

z.B. Espressomousse

Mango-Tiramisu

Ab 50 Personen 60,00 (2023 54,00€)

Ab 50 Personen mit 6 Stunden **Normaler Getränkepauschale** 96,00€

Mit **Premium Getränkepauschale** 114,00€

Klaus SCHÖNEMANN  **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Suppen Auswahl

Serviert in Terrinen zur Selbstbedienung an den Tischen

- Calenberger Festtagssuppe mit reichlich Einlage 8,00
- Karotten-Ingwersuppe 9,45
- Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck 9,45
- Kürbissuppe vom Hokkaido mit kernen und Öl 9,45
- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 8,40
- Pfifferlingrahmsuppe mit Schnittlauch 10,50
- Grüne Erbsenrahmsuppe 9,45
- Friesische Krabbensuppe 12,20
- Badische Weinsuppe mit Trauben 10,50
- Klare Wild-Kraftbrühe mit Pilz-Ravioli 12,20
- Weiße Tomatensuppe mit konfierter Kirschtomate 10,90

Ihre Dessert Auswahl

**Bis 30 Personen wählen Sie bitte 2 Dessert aus,
ab 31 Personen können Sie 3 Dessert auswählen.**

- Pana Cotta mit Himbeersauce im Glas
- Schokoladen Tiramisu
- Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce im Glas
- Limonen-Muffins mit Limoncello mariniert
- Nougat Mousse mit Amaretini
- Limoncello Joghurtmousse mit Amarettini
- Muffins mit Nougat
- Schokoladen Mousse mit eingelegter Birne
- Vanillecreme mit Pfirsichsalat und Himbeersauce im Glas
- Stehender Birnenstrudel aus Südtirol
- Exotischer Fruchtsalat (Saisonal) im Glas
- Crêpe Suzette mit Orangensauce + 1,10€
- Schokoladenbrunnen mit Früchten zum speißen + 3,00€

Klaus SCHÖNEMANN  **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Hier finden Sie Extras zum Tauschen für Ihr Buffet.

(Der Preis am Ende richtet sich nach Ihrer Auswahl und dem Tauschobjekt)

Bei der persönlichen Absprache werden die Einzelheiten geklärt.

Extras für Fischliebhaber

Vorspeisen

- Hausgebeizter Kaffeelachs mit Einbecker Honig-Senf
- Carpaccio vom Lachs mit Limone, Oliven und Rosmarin
- Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf Orangen-Fenchelsalat
- Nordseekrabben Salat mit Mango & Paprika
- Holländische Matjesfilet mit Hausfrauensauce
- Kleine Puffer mit Creme fraiche und Lachskaviar, (mit Beluga Kaviarauf Anfrage)

Hauptgerichte

- Gebratenes Saiblingfilet mit Kräuterbuttersauce
- Kabeljaufilet im Parmesan-Eimantel gebraten, Tomatensauce
- Gebratene Garnelen auf asiatischem Gemüse mit Mie-Nudeln
- Lachsmedaillon a la Romana, im Schinkenmantel mit Salbei
- Kanadische Hummer 1/6 pro Person, gegart, zerlegt
- Risotto Frutti di Mare

Extras für Ihr Gourmet Buffet

- Tatar vom Rind, handgeschnitten, mariniert
- Medaillons vom Kalbsfilet mit Gänseleberpastete, Cumberland sauce
- Rinderrücken Wellington im Blätterteig mit Champignon-Schinken Duxel, Sc.Bearnaise
- Rinderfilet am Stück gebraten, Rotweinsauce & Sc. Bearnaise
- Medaillons vom Kalbsfilet auf Steinpilzragout (Saisonal)
- Wildschweinbraten mit Portweinsauce, eingelegte Birne und Preiselbeeren
- Hirschrücken rosa gebraten, tranchiert, mit feiner Portweinsauce und Preiselbeeren
- Rehrücken Wellington im Blätterteig mit Schinken, Champignons & Kräutern gebacken

Klaus SCHÖNEMANN  **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Vegetarisch und Vegane Buffetergänzungen

Vorspeisen

- **Triologie vom Kürbis**
Hokkaido Kürbissüppchen mit Kernen, Kürbis Muffin, gegrillter & eingelegter Kürbis
- **Wettberger Tomate** und Veganella (saisonal)
- **Gegrilltes Gemüse** mit geriebener Filata
- **Vitello Tonato** von Sellerie und Alge
- **Bunte Bete Carpaccio** mit Frischcreme auf Mandelbasis & gegrillter Paprika

Hauptgerichte & Beilagen

- Gegrillte **Schwarzwurzel** mit **Buchweizen-Popcorn**
- In Bierteig **gebackener Blumenkohl**, Brokkoli und Romanesco **V**
mit Kokos-Joghurt-Chili Dip
- **Geschmorte Orange-Ingwer-Möhren**
- Mediterrane **Linsen-Lasagne** im Ofen gebacken **V**
- **Panierte Sellerie Schnitzel** mit Kräutersauce **V**
- **Zucchini schnitzel** in Parmesan-Eihülle gebraten, Tomatensauce
- Exotisches **Gemüse-Curry** mit Kichererbsen und Ananas
- **Parmigiana** di Melanzane, Auberginen-Tomaten-Mozzarella **V**
- Farfalle mit Pfifferling-Kräuterragout (Saisonal)
- Buntes **Bohnenragout** in Paprikasauce
- Gebackene **Süßkartoffel-Ecken**

V = Nur Vegetarisch

Mitternachtssnacks Preise pro Person

Serviert am Buffet zur Selbstbedienung

- | | |
|---|-------|
| • Wettberger Hochzeitssuppe | 8,00 |
| • Gebratene Currywurstscheiben mit hausgemachter Sauce im Glas, Brot | 8,90 |
| • Internationale Käseauswahl mit Trauben und Brot | 10,00 |
| • Hausgemachte Gulaschsuppe, Brot | 8,90 |

Klaus SCHÖNEMANN **Küchenmeister**

feiern@eventscheune-kastanienhof.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.