

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%)



Das Buffet Angebot

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€**)



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€)



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€)



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 einem Aperitif sowie kleinen Häppchen.
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 das Buffet Italien

Mediterrane 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

Penne, Strozzapretti und Tagliatelle

mit Tomaten- und Käse-Sauce sowie Pesto

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



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 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

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

	„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€



Buffet „heimisches Wild“

Geräucherter Hirschschenkel mit Melonensalat

Gebratene Rehmedaillons auf Sellerie-Walnuss-Salat

Terrine vom Wild mit Preiselbeer-Orangensauce

Feldsalat mit gerösteten Kernen und Kartoffel-Speckdressing

Klare Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli

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

Ab 50 Personen 69,00€

Ab 50 Personen mit 6 Stunden Getränkepauschale 105,00€



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 Ravioli 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€



Buffet Italien 2

Anti Pasti

Mediterrane 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

Penne, 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€



Buffet für Fischliebhaber

Hausgebeizter Kaffeelachs mit Einbecker Honig-Senf
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 Kaviar: Preis auf Anfrage)
Brotsalat mit Spinat und Tomate, Baguette und Butter
Gegrilltes Saiblingfilet
Gebratene Garnelen mit asiatischem Gemüse
Risotto Frutti di Mare
Rahm-Blattspinat, Brokkoli, Gemüsepfanne
Dessert nach Ihrer Auswahl
Ab 50 Personen 64,00€

Ab 50 Personen mit 6 Stunden Getränkepauschale 100,00€

Buffet Gourmet

Tatar vom Rind, handgeschnitten, mariniert
Carpaccio vom Lachs mit Limone, Oliven und Rosmarin
Medaillons vom Kalb mit Gänseleber, Cumberland sauce
Nordseekrabbencocktail im Gläschen
Weiße Tomatensuppe mit konfierter Kirschtomate
Rinderrücken Wellington
im Blätterteig mit Champignon-Schinken Duxel, Sc Bearnaise
Lachsmedaillon a la Romana, im Schinkenmantel mit Salbei
Kanadische Hummer 1/6 pro Person
Gegart, zerlegt, mariniert
Saisonale Gemüse Auswahl
Kartoffel-Steinpilzgratin, Papardelle mit Olivenöl, Kartoffelkräpfen
Dessert nach Ihrer Auswahl
Ab 50 Personen 82,00€ Ab 50 Personen mit 6 Stunden Getränkepauschale 118,00€



Vegane Buffetergänzungen

Vorspeisen

Dreierlei vom Kürbis

Hokkaido Kürbissüppchen mit Kernen, gegrillter Kürbis & eingelegter Kürbis

Wettberger Tomate und Veganelle

Gegrilltes Gemüse mit geriebener Filata

Vitello Tonato von Sellerie und Alge

Bunte Bete Carpaccio mit Frischcreme auf Mandelbasis & gegrillter Paprika

Hauptgerichte

Gegrillte **Schwarzwurzel** mit **Buchweizen-Popcorn**

In Bierteig **gebackener Blumenkohl**, Brokkoli und Romanesco
mit Kokos-Joghurt-Chili Dip

Geschmorte Orange-Ingwer-Möhren

Mediterrane **Linsen-Lasagne**

Sellerie Schnitzel mit Remoulade

Exotisches **Gemüse-Curry** mit Kichererbsen und Ananas

Parmigiana di Melanzane

Buntes **Bohnenragout** in Paprikasauce

Gebackene **Süßkartoffel-Ecken**



Wild Menü aus der Heide

Vorspeise: 21,00 Variation vom Wild

Hirschinken mit Melonensalat

Rehmedaillon mit Sellerie-Birne-Walnussalat

Vollkorn Baguette

Suppe: 9,00

Festtagssuppe vom Heidewild mit Klößchen, Gemüse, Eierstich, Nudeln

Hauptgericht A 28,00

Wildschweinbraten mit Kräuter-Champignonsauce

Rahm Wirsing, Gebackene Kartoffelkrapfen

Hauptgericht B 39,00

Hirschrücken rosa gebraten, tranchiert,

mit feiner Portweinsauce und Preiselbeeren

Saisonale Gemüse, Kartoffel-Steinpilzstrudel

Hauptgericht C 49,00

Rehrücken Wellington im Blätterteig mit Kräutern gebacken,

Preiselbeerbirne, Saisonale Gemüse

Kartoffel-Steinpilzgratin

Dessert: 9,00 nach Ihrer Auswahl



Suppen Auswahl Anstatt oder nach den Vorspeisen 7,00€-11,00€ Portion

Serviert in Terrinen zur Selbstbedienung an den Tischen

- Calenberger Festtagssuppe mit reichlich Einlage 7,80
- Karotten-Ingwersuppe 9,45
- Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck 9,45
- Kürbissuppe vom Hokkaido 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 Steinpilz-Kraftbrühe mit Ravioli 12,20

Ihre Dessert Auswahl

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

- Pana Cotta mit Himbeersauce
- Schokoladen Tiramisu
- Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce
- Limonen-Muffins mit Limoncello mariniert
- Nougat Mousse mit Amarettini
- Limoncello Joghurtmousse mit Amarettini
- Muffins mit Nougat
- Schokoladen Mousse mit eingelegter Birne
- Vanillecreme mit Pfirsichsalat und Himbeersauce
- Stehender Birnenstrudel aus Südtirol
- Exotischer Fruchtsalat (Saisonal)
- Crêpe Suzette mit Orangensauce +1,10€...**und noch viele weitere**

Mitternachtssnacks Preise pro Person

Serviert am Buffet zur Selbstbedienung

- Wettberger Hochzeitssuppe 7,80
- Gebratene Currywurstscheiben mit hausgemachter Sauce, Brot 8,90
- Internationale Käseauswahl mit Trauben und Brot 10,00
- Hausgemachte Gulaschsuppe 8,90

