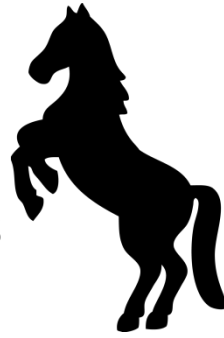


HOTEL RESTAURANT
SACHSENROSS



Bankettmappe

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Räumlichkeiten. Gern gestalten wir, mit Ihnen zusammen, Ihr Wunschmenü oder Büffet. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine grobe Richtung, die Auswahl gestalten Sie.

Mit einer sorgfältig geführten, heimischen Küche und unserem freundlichen Service, wollen wir dazu beitragen, dass Sie uns stets in guter Erinnerung behalten.

Wir über uns, in so einem kleinen Dorf

In unserer Küche verarbeiten wir ausschließlich deutsches Qualitätsfleisch.

Für frische ländliche Produkte haben wir den Hofladen Korengel.

Selbst das Salz an der Suppe liefert uns der Bauer Salz-Vogel aus Lütgenrode.

Das Wildbret für uns erlegt unser „Jäger Marcus“ direkt hinter dem Hof.

Für gute Säfte haben wir Beckers Bester nebenan.

Gesellschaften, Familien-, und Betriebsfeiern bis ca. 120 Personen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

- *Eventscheune 45-120 Personen*
- *Banketträume von 20-140 Personen*
 - *Restaurant bis 60 Personen*
 - *Kegelbahn bis 20 Personen*
 - *Catering 10-3000 Personen*

Unser Hoteltrakt verfügt über 33 Doppelzimmer, 25 Einzelzimmer und 2 Familienzimmern, so stehen Ihnen bei uns 99 Betten zur Verfügung.

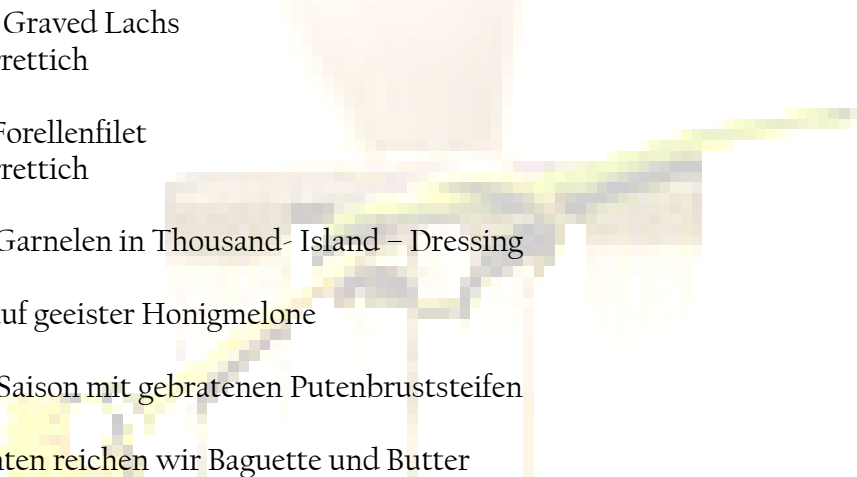


Menügestaltung:

Stellen Sie sich Ihr Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Gern sind wir Ihnen behilflich,
alle Beilagen fügen wir nach Ihren Wünschen hinzu.

Kalte Vorspeisen:



Hausgebeizter Graved Lachs mit Sahnemeerrettich	10,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	8,00
Cocktails von Garnelen in Thousand- Island – Dressing	10,50
Heuschinken auf geeister Honigmelone	7,50
Salatteller der Saison mit gebratenen Putenbruststeifen	8,50
zu allen Gerichten reichen wir Baguette und Butter	

Suppen:

Großmutter's Festtagssuppe mit Nudeln, Klößchen und Eierstich	5,50
Rinderkraftbrühe mit Frittaten	5,00
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange	7,50
Gin Tomatencremesuppe mit Mandelsahnehaube	6,00
Legierte Champignoncremesuppe mit Sahnehaube	5,50
Hühnerbrühe mit Reis, Eierstich und Hühnerfleisch	5,50
Wildrahmsuppe „Försterin“ mit Champignons und Wildklößchen	6,00

Saisonsuppen sind selbstverständlich auch erhältlich, wie z.B. Spargel, Kürbis usw.

Hauptgerichte:

zu allen Hauptgerichten, wählen Sie selbst Ihre Beilage, wir sind Ihnen gern behilflich.
Gern können Sie auch zwei Hauptgerichte kombinieren.

...vom Schwein:

Deftiger Krustenbraten in Mostschaum	11,50
Würziger Schweinerücken in Kräuterkruste gebraten mit Grilltomate und Austernpilzen	15,00
Schweinefilet in Kräuterkruste gebraten mit Grilltomate und Creme Champignons	18,50
Schweinefilet "Wellington" im Blätterteig gebacken mit Sc. Bernaise und Rahmsoße	20,00
Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit Grilltomate und Sc. Bearnaise	19,50

...vom Kalb:

Gegrilltes Kalbsfilet in Morchelrahmsoße	Tagespreis
Glacierter Kalbsrücken in Rahmsoße, mit Zwiebelkruste überbacken	Tagespreis
Gegrillte Kalbshaxe im eigenen Saft	Tagespreis

...vom Rind:

Rindersaftbraten in Burgundersoße unter knackigen Gemüsestreifen	14,50
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensoße mit Backobst, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	15,90
Gefüllte Rinderroulade in Champignon-Madeirasoße	17,00
Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten in würziger Champignonpfeffersoße	22,50
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sc. Bernaise und Grilltomate	28,50

...vom Wild:

Geschmorte Rehkeule "Baden Baden" mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	18,50
Gespickter Rehrücken „Diana“ in Wacholderrahmsoße mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne	26,50
Geschmorte Hirschkalbkeule „Baden Baden“ mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	18,20
Hirschrückenfilet im Ganzen gebraten mit Wacholderrahm, Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	23,50
Geschmorte Wildschweinkeule mit Steinpilzen á la creme, Schmorapfel mit Preiselbeeren	17,50

...Geflügelgerichte:

Zarte Maishähnchenbrust aus der Pfanne in Kräutersahnesoße	14,50
Gegrillte Barberie Flugentenbrust in Orangensoße	18,50
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Kräutern und Champignons in Sahnesoße	13,50
Gegrillte Baby-Putenbrust in Rahmsoße mit frischen Austernpilzen	14,00
Putenbrust mit Wirsingkohlmantel im Schweinenetz gebraten, mit frischen Austernpilzen	16,50
Knuspriger Entenbraten mit Apfelfüllung oder Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Selleriesalat, Salzkartoffeln und hausgemachte Kartoffelklöße	Saisonpreis



...Dessert:

Hausgemachtes Eis Parfait „Grand Manier“ mit frischen Früchten und Mandelsahne	6,50
Panna Cotta mit Himbeersoße und frischen Früchten	5,50
Hausgemachte Cremespeisen (3 verschiedene Sorten möglich) z.B. Schokolade, Erdbeere oder Eierlikör	6,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen, Schokoladensoße und Sahne	6,50
Crème Brûlée mit Obstsalat und Pistazieneis	6,50
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beerenkompott und Vanilleeis	8,50

**Parfait und Cremespeisen können wir in allen
Geschmacksrichtungen herstellen.**





Pauschalen

Getränkepauschale

- Warsteiner Pilsener
- Warsteiner alkoholfrei
- König Ludwig Hefeweizen hell und alkoholfrei
- Cola Getränke, Bad Harzburger Mineralwasser
- diverse Säfte und Schorlen von Beckers Bester
- Rot- und Weißwein sowie Sekt nach Wahl des Hauses
- 4 Spirituosen nach Wahl
- Filter Kaffee an der Station

7 Std. 35,00€

8 Std. 43,00€

Ohne Begrenzung Start ab 18 Uhr 60,00€

Longdrink und Cocktail Pauschale

- Gin Tonic
- Sex on the Beach
- Cuba Libre
- Sachsenross Spezial alkoholfrei
- Rum Longdrinks
- Vodka Longdrinks

10,50€

Geschirrpauschale zum Kaffeetrinken

- Mitarbeiter
- Eingedeckter Tisch
- Kuchen Anrichteservice

6,50€

Besondere Leistungen

- | | |
|--------------------------|----------|
| - Hüpfburg 4x4m | 150,00 € |
| - Husse | 6,50 € |
| - Menükarten | 2,00 € |
| - Kerzen | 1,00 € |
| - Blumengesteck vom Haus | 16,00 € |

Leistungen, die Sie selbst einbringen können

- Fotobox
- Candybar

„Menüempfehlung“

Frische Salate vom Buffet
(je nach Jahreszeit),
Baguette Auswahl und Butter

* * *

„Festtagssuppe“
Rinderkraftbrühe
mit Nudeln, Eierstich und Klößchen
„serviert“

* * *

Auf den Tischen eingesetzt:

Gegrillte Hähnchenbrust mit Cremechampignons,
Schweinefilet „unter Kräuterkruste“ in Rahmenseiße
mit Gemüseauswahl der Saison,
Petersilienkartoffeln,
Kroketten und Kartoffelgratin

* * *

Crème Brûlée
mit Obstsalat und Pistazieneis
„serviert“

32,50€



„Ein Hauch von Italien“

Frischer Salat der Saison,
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum,
Antipasti Platte,
Italienischer Bandnudelsalat mit Mortadella und Oliven,
Ofenfrisches Knoblauchbaguette mit Salzbuter,
Salatbuffet mit reichhaltiger Auswahl,
Parma Schinken mit Melone,
Italienische Salami,
Baguette Auswahl und Butter

* * *

Italienische Minestrone
mit Parmesanspäne

* * *

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
im eigenen Saft,
Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel
in Gorgonzolasahnesoße,
Spaghetti aus dem Parmesanleib
mit Pesto und Kirschtomaten,

Gemüseauswahl,
Ratatouille,
Salzkartoffeln,
Kroketten und Gnocchi

* * *

Eisgekühltes Tiramisu
mit frischen Beeren,
Schokoladenbrunnen
mit frischen Früchten,
Deutsch-Französische Käseauswahl
(Diese reichen wir auch gern erst als Mitternachtssnack)

31,90€



„Ein Hauch von Italien 2“

Italianische Antipasti Platte,
Vitello Tonato,
Carpaccio vom Rind,
Frische Salate der Saison,
Mediterraner Gemüsesalat,
Bohnen-Thunfischsalat,
Sonnenblumenkerne und Pinienkerne,
verschiedene Dressings,
Baguette Auswahl und Butter

* * *

„Lachsrolle“

frisches Fjordlachsfilet auf Blattspinat
in Blätterteig gebacken,
mit Weißweinsauce

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
im eigenen Saft

Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel
in Gorgonzolasahnesauce

Spaghetti aus dem Parmesanleib
mit Pesto und Kirschtomaten,
Ratatouille,
Gemüseauswahl,
Kartoffelgratin,
kleine Ofenkartoffeln
mit Sauerrahm,
Petersilienkartoffeln

* * *

Panna Cotta mit Himbeersauce,
Crème Brûlée,
Mini-Eistruhe mit 3 Eissorten nach Wahl,
dazu Schokoladensauce,
Schokoladenbrunnen
mit frischen Früchten

44,90€



„Grillbuffet“

(nur vom 30.04.-31.10., danach + 15,00€)

„Gazpacho“ kalte spanische Gemüsesuppe
mit Tomate, Gurke, Paprika und Zucchini

* * *

Frische Salate der Saison
Mais-Champignons,
Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Tomate Mozzarella,
Anti-Pasti,
Baguette Auswahl und Butter

* * *

..... direkt vom Grill:
Bratwurst, Krakauer, Putensteaks,
Rumpsteaks, Nackensteak,
Lammkoteletts,
Lachs in Folie,
Riesengarnelen
mit Cocktailsoße,
Grilltomaten,
gegrillte Zucchini,
kleine Ofen Kartoffeln
mit Sauerrahm,
Kräuterbutter und verschiedene Dips

* * *

Crème Brûlée,
Panna Cotta mit Himbeersoße,
Mini-Eistruhe mit 3 Eissorten nach Wahl,
dazu Schokoladensoße

Käsebrett mit verschiedenen Käseköstlichkeiten
(Dies reichen wir auch gern erst als Mitternachtssnack)

42,90€

Ab 40 Personen auf Wunsch ein Party -Spanferkel inkludiert



„kleines Buffet“

Frische Salate
je nach Jahreszeit
Baguette Auswahl

* * *

Gemüsebrühe
mit Eierstich, Gemüsewürfel und Nudeln

* * *

Mit Mozzarella gefüllte Hähnchenbrust
in Kräutersoße

Schweinefilet „unter Senf-Zwiebelkruste“
mit Champignonsoße,

Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln,
Röstitaler und Kartoffelgratin

* * *

Eierlikörcreme, Zitronencreme
oder Schokocreme

27,00€



„Sachsenross Buffet“

Frische Salate der Saison,
dazu Joghurtdressing und Vinaigrette,
Anti-Pasti Auswahl mit Tomate-Mozzarella,
Roastbeef mit Remouladensoße,
Honigmelone mit Katenschinken,
Graved Lachs Pyramide und
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße,
Baguette und Butter

* * *

Kalbskraftbrühe
mit Frühlingslauch, Fleischstückchen und Gemüsewürfeln

* * *

Schweinfilet „Wellington“
mit Sc. Bernaise und Grilltomate,

Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten
mit Champignonpeffersoße,

Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln,
Kartoffelgratin und Kroketten

* * *

Zitronencreme, Himbeercreme,
geeistes Tiramisu

Käsebrett mit verschiedenen Köstlichkeiten
(Dies reichen wir auch gern erst als Mitternachtssnack)

45,90€



Brunch

Frühstücksanteil:

Müsli

Wurst- und Käseauswahl

Rührei mit frischem Bacon und Nürnberger Würstchen

verschiedene Marmeladen und Nutella

Brot- und Brötchenauswahl, sowie Butter

inkl. Kaffee und Tee und Säfte bis 11:30 Uhr

Salate der Saison

* * *

Champignoncremesuppe

mit Sahnehaube

* * *

Schweinfilet unter Kräuterkruste gebraten
mit Champignonrahmsauce und Grilltomate,

Gegrillte Hähnchen-Haxen in eigenem Saft,

dazu Gemüseauswahl,

Kartoffelgratin,

Kroketten,

Petersilienkartoffeln und Spätzle

* * *

Großmutter Cremespeisen:

Schokolade, Erdbeere und Zitrone

32,50€



Fingerfood und Häppchen

halbes, belegtes Brötchen, Preise pro Stück:

- Mettwurst 3,50€
- Gouda 3,50€
- Lachs 3,50€
- Roastbeef 3,50€

Canapees, Preise pro Stück:

- Mettwurst 2,90€
- Gouda 2,90€
- Lachs 2,90€
- Forellen Filets 2,90€
- Roastbeef 2,90€

Fingerfood:

- Mozzarella Sticks
- Chicken Wings
- Chicken Nuggets
- Frischkäse mit Pfefferoni
- Hausgeräucherter Lachs mit Wasabicremefraiche

je Teilchen 4,00€

Mitternachtssnacks:

Käseauswahl vom Brett 9,50€ pro Person

Rustikale Wurstausswahl zum selber schneiden 11,50€ pro Person

Suppenstation am Büffet 6,50€ pro Person

Geschirrpauschale für Kuchen als Mitternachtssnack 3,50€ pro Person



Flying Buffet

Canapees verschieden belegt
mit Mettwurst, Gouda, Lachs und Weichkäse

Brezeln mit Butter

Gerichte in Mini- Gläschen:

„Yakitori“ Hähnchenspieße

Weizen-Tortilla mit Putenbrust und Curry Dip

Matjestartar auf Pumpernickel

Vegetarische Kartoffel Quiche

Kleine Frikadellen in pikanter Paprikasauce

Streifen vom Schnitzel auf Sweetchillisoße

Tomate Mozzarella auf Pesto

Rohkoststicks mit Sauerrahm

Panna Cotta mit Himbeersoße

39,00€



Aperitifs ...

“Aperol Spritz” (Aperol, Prosecco, Sodawasser) 0,2 l		5,90
“Hugo” (Holunderblütensirup, Minze und Limette) 0,2 l		5,20
Kir Royal 0,1 l		4,00
Sekt mit Rhabarbersaft 0,1 l		4,00
Prosecco 0,1 l		4,00
Martini Bianco	5 cl	3,90
Sherry medium dry	5 cl	3,50
Sherry dry	5 cl	3,50
Campari	4 cl	3,50
Campari-Orange		5,20

Alle aufgeführten Preise beinhalten MwSt. und Bedienung.

Hotel Restaurant Sachsenross GbR

Inhaber Ulrich und Sam Ledderhose
Obere Dorfstraße 32
37176 Nörten- Hardenberg
Tel. 05503-80030
Fax 05503-800250
info@sachsenross.com
www.sachsenross.com

