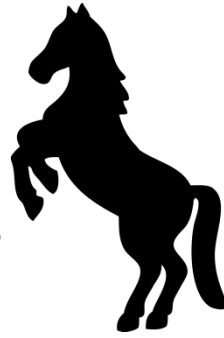


HOTEL RESTAURANT
SACHSENROSS



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.

Für Gesellschaften, Familien-, und Betriebsfeiern stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

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

Unser Hoteltrakt verfügt über 33 Doppelzimmer, 25 Einzelzimmer und 2 Familienzimmer.

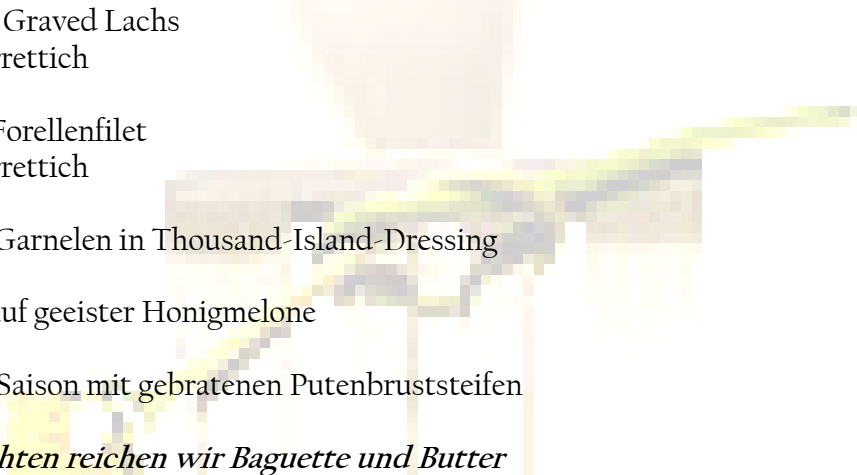
Menügestaltung:

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	6,00
Rinderkraftbrühe mit Frittaten	5,50
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange	7,50
Gin Tomatencremesuppe mit Mandelsahnehaube	6,60
Legierte Champignoncremesuppe mit Sahnehaube	6,00
Hühnerbrühe mit Reis, Eierstich und Hühnerfleisch	6,00
Wildrahmsuppe „Försterin“ mit Champignons und Wildklößchen	6,50

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	12,90
Würziger Schweinerücken in Kräuterkruste gebraten mit Grilltomate und Austernpilzen	16,00
Schweinefilet in Kräuterkruste gebraten mit Grilltomate und Cremechampignons	19,90
Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteig gebacken mit Sc. Béarnaise und Rahmsauce	21,90
Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit Grilltomate und Sc. Béarnaise	19,90

...vom Kalb:

Gegrilltes Kalbsfilet in Morchelrahmsauce	Tagespreis
Glacierter Kalbsrücken in Rahmsauce, mit Zwiebelkruste überbacken	Tagespreis
Gegrillte Kalbshaxe im eigenen Saft	Tagespreis

...vom Rind:

Rindersaftbraten in Burgundersauce unter knackigen Gemüsestreifen	15,90
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Backobst	16,90
Gefüllte Rinderroulade in Champignon-Madeirasauce	18,00
Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten in würziger Champignonpfeffersauce	24,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sc. Béarnaise und Grilltomate	31,90



...vom Wild:

Geschmorte Rehkeule "Baden Baden" mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	21,00
Gespickter Rehrücken „Diana“ in Wacholderrahmsoße mit Pfifferlingen, und Preiselbeerbirne	32,00
Geschmorte Hirschkalbskeule „Baden Baden“ mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	21,00
Hirschrückenfilet im Ganzen gebraten mit Wachholderrahm, Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	24,90
Geschmorte Wildschweinkeule mit Steinpilzen á la Creme und Schmorapfel mit Preiselbeeren	19,90
Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne	13,90

...Geflügelgerichte:

Zarte Maishähnchenbrust aus der Pfanne in Kräutersahnesoße	15,90
Entenbraten in Orangensoße	21,90
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Kräutern und Champignons in Sahnesoße	14,90
Putensteaks „Bombay“ im mildem Curryrahm mit Ananas	15,90
Putenbrust mit Wirsingkohlmantel im Schweinenetz gebraten, mit frischen Pilzen	16,50
Gänsebraten mit Apfelfüllung, dazu Apfelrotkohl, Selleriesalat, Salzkartoffeln und hausgemachte Kartoffelklöße	Saisonpreis



...Vegetarisch:

Mit Schafskäse gefüllte Zucchinischiffchen	9,90
WOK Gemüsepfanne mit Champignons, Aubergine, Paprika und grünen Bohnen	13,90
Gnocchi Tricolore mit Tomatensoße	9,00
Spinat-Schafskäselasagne	12,50
Tomate gefüllt mit Spinat	12,90

...Dessert:

Hausgemachtes Eis Parfait „Grand Manier“ mit frischen Früchten und Mandelsahne	7,00
Panna Cotta mit Himbeerspiegel und frischen Früchten	6,00
Hausgemachte Cremespeisen in Gläschen auf Platten eingesetzt (3 verschiedene Sorten möglich) z.B. Schokolade, Erdbeere, Zitrone oder Eierlikör	6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> heißen Kirschen, warmer Schokoladensoße und Sahne	6,50
Crème Brûlée mit Obstsalat und Pistazieneis	6,90
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Beerenkompott und Vanilleeis	7,50
Trilogie von Gläschen auf Platten eingesetzt (3 verschiedene Sorten möglich) Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeerspiegel, Tiramisu, Welfenspeise	7,50

Parfait und Cremespeisen können wir in verschiedenen
Geschmacksrichtungen herstellen.



Getränkepauschale

- Warsteiner Pilsener, Alster
- Warsteiner alkoholfrei
- König Ludwig Hefeweizen hell und alkoholfrei
- Softgetränke von Coca-Cola, Mineralwasser
- diverse Säfte und Schorlen von Beckers Bester
- Rot- und Weißwein je eine Sorte*, sowie Sekt des Hauses
- 4 Digestif zur Wahl
- Filter Kaffee an der Station

7 Std. 37,00 €

8 Std. 44,00 €

Ohne Begrenzung Start ab 18 Uhr 60,00 €

*Falls Sie den Wein für die Pauschale selbst wählen möchten, können Sie zwischen folgenden Weinen von Eckhard - Weingut Margaretenhof wählen:

Weißweine:

Rivaner oder Silvaner oder Riesling

Rotweine:

Portugieser oder Spätburgunder oder Dornfelder

Longdrink- und Cocktailpauschale

- Gin (Greenall's Gin, Hardenberg) mit Tonic Water
- Lillet Wild Berry
- Sachsenross Spezial alkoholfrei
- Rum Longdrinks (mit Rum Ron Varadero, Hardenberg)
- Vodka Longdrinks (mit Trojka Vodka, Hardenberg)

12,50 €

Geschirrpauschale zum Kaffeetrinken à 5,50 € pro Gast

- Mitarbeiter
- Eingedeckter Tisch
- Kuchen Anrichteservice

Besondere Leistungen

- Hüpfburg 4x4m 210,00 €
- Husse pro Gast 5,00 €
- Menükarte 2,00 € je Stk.
- Blumengesteck vom Haus 22,00 € pro Strauß (Für Feiern bis 30 Personen)
- Sonderreinigungen nach „Unfällen“ seitens Ihrer Gäste behalten wir uns vor je nach Aufwand zu berechnen.

Bei Abendveranstaltungen:

Ab 01.00 Uhr bzw. ab Ende der Getränkelpauschale entfällt pro Stunde ein Mindestumsatz inkl. Personalkosten:

Bei Feiern bis 69 Gästen sind es 190,00 € pro Stunde.

Bei Feiern bis 104 Gästen sind es 240,00 € pro Stunde.

Bei Feiern ab 105 Gästen sind es 295,00 € pro Stunde.

„Menüempfehlung“

Frische Salate vom Buffet,
Baguette Auswahl und Butter

* * *

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

* * *

Auf Platten eingesetzt:

Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarellafüllung

Schweinefilet im Speckmantel,
dazu Sc. Béarnaise um Kräuterrahmsoße

Gemüseauswahl der Saison,
Petersilienkartoffeln,
Kroketten und Kartoffelgratin

* * *

Crème Brûlée
mit Obstsalat und Pistazieneis
„serviert“

32,90€



„Ein Hauch von Italien“

Frische Salate der Saison,
dazu zweierlei Dressing,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
Antipasti Platte,
Tomaten-Brotsalat,
Italienische Salami,
Parma Schinken mit Melone,
Ofenfrisches Knoblauchbaguette mit Salzbutterm,
Baguette Auswahl und Butter

* * *

Italienische Minestrone
mit Parmesanspänen

* * *

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,
Welfenspeise
mit frischen Früchten

35,90€



„Ein Hauch von Italien 2“

Italienische Antipasti Platte,
Vitello Tonato,
Carpaccio vom Rind,
Frische Salate der Saison
mit zweierlei Dressings,
Mediterraner Schichtsalat auf großem Spiegel,
Sonnenblumenkerne und Pinienkerne,
Baguette und Butter

* * *

„Lachsrolle“
frisches Fjordlachsfilet auf Blattspinat
in Blätterteig gebacken,
mit Weißweinsauce

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust,
dazu Tomatensauce

Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel
mit Gorgonzolasahnesauce

Spaghetti aus dem Parmesanleib
mit Pesto und Kirschtomaten,

Ratatouille,
Gemüseauswahl,
Kartoffelgratin,
kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
und Petersilienkartoffeln

* * *

Panna Cotta mit Himbeerspiegel,
Crème Brûlée,
Mini-Eistruhe mit 3 Eissorten nach Wahl,
dazu Schokoladensauce

47,00€



Grillbuffet

Frische Salate der Saison mit
Blattsalat, Krautsalat, Karottensalat,
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Tomaten Brotsalat,
Antipasti Auswahl,
Mozzarellakugeln,
Baguette 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

ab 40 Personen zusätzlich möglich:

Spanferkel
oder

Burgerstation mit **HOMEMADE** Burger und Dips

* * *

Crème Brûlée mit frischen Früchten,
Panna Cotta mit Himbeerspiegel,
Schokoladencreme

41,90€



„kleines Buffet“

Frische Salate der Saison
Baguette Auswahl

* * *

„Saisonale Suppe“
Nach Ihren Wünschen

* * *

Mit Tomate-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, Tomate-Mozzarella,
Roastbeef mit Remouladensoße,
kleine kalte Schnitzel, kleine Fleischbällchen,
Cocktails von Garnelen in Thousand-Island-Dressing,
Honigmelone mit Katenschinken,
Graved Lachs Pyramide und geräuchertes Forellenfilet,
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße,
Baguette und Butter

* * *

Kalbskraftbrühe
mit Frühlingslauch, Fleischstückchen und Gemüsewürfeln

* * *

Schweinefilet „Wellington“
im Blätterteig gebacken
mit Sc. Bernaise und Grilltomate,

Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten
mit Champignonpeffersoße,

Zander auf Blattspinat,
dazu Weißweinssoße

Gemüseauswahl der Saison,
Petersilienkartoffeln,
Kartoffelgratin und Kroketten

* * *

Welfenspeise,
Himbeercreme,
Trilogie von der Schokolade

Käsebrett mit verschiedenen Köstlichkeiten

51,90€



Brunch

Frühstücksanteil:

Müsli,
Wurstauswahl von der Fleischerei Proffen
Käseauswahl,
Rührei mit frischem Bacon und Nürnberger Würstchen,
Graved Lachs mit Dill-Senfsoße,
verschiedene Marmeladen und Nutella,
Brot- und Brötchenauswahl, sowie Butter
inkl. Kaffee, Tee und Säften bis 11:30 Uhr

Salate der Saison

* * *

Champignoncremesuppe
mit Sahnehaube

* * *

Schweinefilet unter Kräuterkruste gebraten
mit Champignonrahmsoße und Grilltomate,

Gegrillte Hähnchenbrust mit Currysoße,

dazu Gemüseauswahl,
Wildreis,
Kroketten,
Petersilienkartoffeln
und Spätzle

* * *

„Großmutter's Cremespeisen“
Schokolade, Erdbeere und Zitrone

32,50€



Flying Buffet

Canapés 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 Himbeerspiegel

29,90€



Fingerfood und Häppchen

halbes, belegtes Brötchen, Preise pro Stück:

- Mettwurst 2,50€
- Gouda 2,30€
- Lachs 3,50€
- Roastbeef 3,50€

Canapés, Preise pro Stück:

- Mettwurst 2,50€
- Gouda 2,50€
- Lachs 2,70€
- Forellen Filets 2,50€
- Roastbeef 2,70€

Fingerfood:

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

je Teilchen 2,70€

Mitternachtssnacks:

Käseauswahl vom Brett 6,50€ pro Person

Rustikale Wurstausswahl zum selber schneiden 7,50€ pro Person

Kernige Gulaschsuppe 4,00€ pro Person

Chilli con Carne 5,50€ pro Person

Currwurstragout 3,50€ pro Person

Obige Mitternachtssnacks können auch für eine reduzierte Gästeanzahl bestellt werden.

Geschirrpauschale für Kuchen als Mitternachtssnack 1,50€ pro Person

Aperitif ...

“Aperol Spritz” (Aperol, Prosecco, Sodawasser) 0,2 l		5,90€
Miamée rouge (mit Sekt und Sodawasser) 0,2 l		5,90€
“Hugo” (Holunderblütensirup, Minze und Limette) 0,2 l		5,90€
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	4,50€
Sherry medium	5 cl	3,90€
Sherry dry	5 cl	3,90€
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

