HOTEL RESTAURANT
SACHSENROSS

Bankettmappe

2024

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	11,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	10,50
Cocktails von Garnelen in Thousand-Island-Dressing	11,90
Heuschinken auf geeister Honigmelone	9,50
Salatteller der Saison mit gebratenen Putenbruststeifen	10,50

zu allen Gerichten reichen wir Baguette und Butter

Suppen:

Großmutters Festtagssuppe mit Nudeln, Klößchen und Eierstich	7,50
Rinderkraftbrühe mit Frittaten	6,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange	9,50
Gin Tomatencremesuppe mit Mandelsahnehaube	7,60
Legierte Champignoncremesuppe mit Sahnehaube	7,60
Hühnerbrühe mit Reis, Eierstich und Hühnerfleisch	7,00
Wildrahmsuppe „Försterin“ mit Champignons und Wildklößchen	7,50

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	15,50
Würziger Schweinerücken in Kräuterkruste gebraten mit Grilltomate und Austernpilzen	17,90
Schweinefilet in Kräuterkruste gebraten mit Grilltomate und Cremechampignons	23,00
Schweinefilet „Wellington" im Blätterteig gebacken mit Sc. Béarnaise und Rahmsoße	26,00
Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit Grilltomate und Sc. Béarnaise	23,50

...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	17,40
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensoße mit Backobst	19,00
Gefüllte Rinderroulade in Champignon-Madeirasoße	21,90
Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten in würziger Champignonpfeffersoße	28,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sc. Béarnaise und Grilltomate	37,90

...vom Wild:

Geschmorte Rehkeule "Baden Baden" mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	23,00
Gespickter Rehrücken „Diana" in Wacholderrahmsoße mit Pfifferlingen, und Preiselbeerbirne	36,90
Geschmorte Hirschkalbskeule „Baden Baden" mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	24,00
Hirschrückenfilet im Ganzen gebraten mit Wachholderrahm, Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	27,50
Geschmorte Wildschweinkeule mit Steinpilzen á la Creme und Schmorapfel mit Preiselbeeren	23,40
Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne	15,90

...Geflügelgerichte:

Zarte Maishähnchenbrust aus der Pfanne in Kräutersahnesoße	17,00
Entenbraten in Orangensoße	23,00
Putengeschnetzeltes „Züricher Art" mit frischen Kräutern und Champignons in Sahnesoße	16,90
Putensteaks „Bombay" im mildem Curryrahm mit Ananas	17,50
Putenbrust mit Wirsingkohlmantel im Schweinenetz gebraten, mit frischen Pilzen	19,00
Gänsebraten mit Apfelfüllung, dazu Apfelrotkohl, Selleriesalat, Salzkartoffeln und hausgemachte Kartoffelklöße	Saisonpreis

...Vegetarisch:

Mit Schafskäse gefüllte Zucchinischiffchen	12,00
WOK Gemüsepfanne mit Champignons, Zucchini, Paprika und grünen Bohnen	15,00
Gnocchi Tricolore mit Tomatensoße	11,00
Spinat-Schafskäselasagne	16,00
Tomate gefüllt mit Spinat	17,90

...Dessert:

Hausgemachtes Eis Parfait „Grand Manier“ mit frischen Früchten und Mandelsahne	9,00
Panna Cotta mit Himbeerspiegel und frischen Früchten	7,00
Hausgemachte Cremespeisen in Gläschen auf Platten eingesetzt (3 verschiedene Sorten möglich) z.B. Schokolade, Erdbeere, Zitrone oder Eierlikör	7,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren **oder** heißen Kirschen, warmer Schokoladensoße und Sahne	7,50
Crème Brûlée mit Obstsalat und Pistazieneis	8,00
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Beerenkompott und Vanilleeis	8,50
Trilogie von Gläschen auf Platten eingesetzt (3 verschiedene Sorten möglich) Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeerspiegel, Tiramisu	8,50

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 Weißweinempfehlung des Hauses je eine Sorte, sowie Sekt
- 4 Digestif zur Wahl
- Filterkaffee, Tee & Kakao

7 Std. 54,00 € pro Person
8 Std. 61,00 € pro Person

Zzgl. buchbar: Longdrink- und Cocktailpauschale

- **Eine Sorte wählen:** Lillet Wild Berry oder Aperol Spritz oder Hugo
- Sex on the Beach
- Caipirinha
- Gin Tonic
- Sachsenross Spezial alkoholfrei
- Rum Longdrinks
- Vodka Longdrinks

18,00 € pro Person

Geschirrpauschale zum Kaffeetrinken am Nachmittag à 5,50 € pro Gast

- Service durch unsere Mitarbeiter
- Eindecken der Tische
- Kuchen Anrichteservice

Besondere Leistungen:

- Hüpfburg 4x4m	300,00 €
- Husse pro Gast	5,00 €
- Menükarte	2,90 € je Stk.
- Blumenstrauß je Tisch	23,00 € 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 Getränkepauschale berechnen wir pro Stunde einen Mindestumsatz inkl. Personalkosten:
Bei Feiern bis 45 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 159,00 € pro Stunde.
Bei Feiern bis 69 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 229,00 € pro Stunde.
Bei Feiern bis 104 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 279,00 € pro Stunde.
Bei Feiern ab 105 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 325,00 € pro Stunde.

Raummiete bei Abendveranstaltungen:

Eventscheune:	395,00 Euro pauschal für den Veranstaltungstag
Bankettraum I+II:	250,00 Euro pauschal für den Veranstaltungstag

„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
mit Kräuterrahmsoße

Schweinefilet im Speckmantel
mit Sc. Béarnaise

Gemüseauswahl der Saison
Petersilienkartoffeln
Kroketten und Kartoffelgratin

* * *

Crème Brûlée
mit Obstsalat und Pistazieneis
„serviert“

36,90€

„Ein Hauch von Italien“

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

* * *

Italienische Minestrone
mit Parmesanspänen

* * *

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

Gemüseauswahl,
Ratatouille,
Salzkartoffeln,
Kroketten und Gnocchi

* * *

Tiramisu
&
Himbeercreme

39,90€

„Ein Hauch von Italien 2“

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

* * *

„Lachsrolle“
frisches Fjordlachsfilet auf Blattspinat
in Blätterteig gebacken
mit Weißweinsoße

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust,
dazu Tomatensoße

Gegrillte Schweinemedaillons im Speckmantel
mit Gorgonzolasahnesoße

Spaghetti aus dem Parmesanlaib
mit Pesto und Kirschtomaten,

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

* * *

Mini-Eistruhe mit 3 Eissorten nach Wahl,
dazu Schokoladensoße

Panna Cotta mit Himbeerspiegel
Crème Brûlée

55,00€

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 Ofenkartoffeln 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

45,00€

„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
und Schokoladenmousse

34,90€

„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. Béarnaise und Grilltomate,

Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten
mit Champignonpfeffersoße,

Zander auf Blattspinat,
dazu Weißweinsoße

Gemüseauswahl der Saison,
Petersilienkartoffeln,
Kartoffelgratin und Kroketten

* * *

Zitronencreme,
Trilogie von der Schokolade

Käsebrett mit verschiedenen Köstlichkeiten

59,00€

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

* * *

„Großmutters 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

34,90€

Fingerfood und Häppchen

halbes, belegtes Brötchen, Preise pro Stück:

- Mettwurst 3,30€
- Gouda 3,20€
- Lachs 4,10€
- Roastbeef 4,20€

Canapés, Preise pro Stück:

- Mettwurst 3,00€
- Gouda 3,00€
- Lachs 3,40€
- Forellen Filets 3,60€
- Roastbeef 3,90€

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

je Teilchen 3,90€

Mitternachtssnacks:

Käseauswahl vom Brett 8,00€ pro Person
Rustikale Wurstauswahl zum selber schneiden 9,00€ pro Person

Kernige Gulaschsuppe 6,50€ pro Person

Chili con Carne 7,50€ pro Person

Currwurstragout 4,50€ pro Person

Obige Mitternachtssnacks können auch für eine reduzierte Gästeanzahl bestellt werden.

Geschirrpauschale für Kuchen als Mitternachtssnack 2,00€ pro Person

Aperitifauswahl

“Aperol Spritz” (Aperol, Prosecco, Sodawasser)	0,2l
Lillet Wild Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian wild berry, Himbeeren)	0,2l
“Hugo” (Holunderblütensirup, Minze und Limette)	0,2l
Kir Royal	0,1l
Sekt mit Rhabarber- oder Maracujasaft	0,1l
Prosecco	0,1l
Martini Bianco	5cl
Sherry medium	5cl
Sherry dry	5cl
Campari	4cl
Campari-Orange	

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