

# Barcelona vs. Milan

Ab 30 Personen

## Warme Speisen

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert

Scaloppini mit Parmaschinken und Salbei

Seehecht mit Muschelsauce und Weißwein

## Beilagen

Italienische Pasta, spanische Kartoffeln mit Knoblauch,  
mediterranes Gemüse, Kräuterris, Rosmarin-Kartoffeln

## Kalte Speisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit  
Pinienkernen, Scampisalat,  
Salatrolle mit 3 Dressing

Partyfrikadellen mit Dips, Geflügelvariationen mit frischen  
Früchten, Käsebrett mit Trauben, Lachsplatte mit Honig-  
Dill-Sauce

## Dessert

Dessertbuffet ANNO mit Früchten  
und verschiedenen Dessertvariationen

pro Person 22,50 €

# Buffet 1

Ab 10 Personen

Kartoffel-Lauchcreme

\*\*\*

Spießbraten auf Wonnekraut

\*\*\*

Geflügelvariationen mit Dips

Partyfrikadellen mit Senf und Ketchup

Salatmolle mit Dressing

Brot, Butter, Partybrötchen

\*\*\*

Rote Grütze v-Soße, Schokoladencreme

Pro Person

13,90 €

# 1001 Nacht Buffet

Lassen Sie sich in die Welt von 1001 Nacht entführen, gehen Sie mit uns eine kulinarische Reise ins Land der aufgehenden Sonne ein. Genießen Sie Köstlichkeiten vom Sultan.

Unser Servicepersonal sowie die von Ihnen gewählte Lokation wird indisch dekoriert

Spargel - Curry - Creme

\*\*\*

**Kalt**

Panierte Garnelen, Teigtaschen mit Shrimps gefüllt  
Frühlingsrollen gefüllt  
Curry-Quark-Dip, Apfel-Meerrettich-Dip,  
Mini Spieße in Honig eingelegt  
Mini Sultanspieße mit Paprika und Zwiebeln  
Blumenkohl-Brokkoli Salat in Currysoße und  
Pinienkernen

\*\*\*

**Warm**

Gebackener Blumenkohl mit Joghurt-Minze-Soße  
Putenpfanne süß-sauer mit Gemüse, Cashewnüssen und  
Basmatireis

\*\*\*

**Dessert**

Flambierte Bananen mit Vanilleeis  
Maracuja-Joghurt-Crème

pro Person 23,90 €

## Buffet 2

Ab 10 Personen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

\*\*\*

Lachsfilet auf Spinatsockel

Beilagen

Kartoffelgratin, Reis  
Gemüseauswahl, Salate der Saison

\*\*\*

Edelsalamiplatten, Partyfrikadellen

Niedersächsische Rauchfischplatte

Broccoli- Blumenkohlsalat in Joghurt

Frische Salatmolle mit 3 verschiedenen Dressings

Brot, Partybrötchen, Schmalz, Kräuterquark und Butter

\*\*\*

## Dessertbuffet

Sylter Rote Grütze, Vanillecreme mit Rohrzucker  
gratinert

Pro Person 14,50 €

# Buffet 3

Ab 20 Personen

Hummercreme mit Krabben

\*\*\*

Wildschweinbraten mit Pfifferlingen und  
PreiselbeersöÙe

Medaillons von Schwein auf frischen Pilzen

Pochierter Lachs auf Gemüsestreifen

Rotkohl, Rosenkohl, Bohnenbündchen  
Reis, Kroketten, Salzkartoffeln

\*\*\*

Geflügelvariationen auf Waldorfsalat, Antipasti  
Auswahl, Melone mit Schinken, Salatauswahl mit  
verschieden Dressing

Fischplatte „Neptuns Reich“

\*\*\*

Butter, Brot, Partybrötchen Schmalz

\*\*\*

Rustikales Käsebrett

\*\*\*

## Dessert

Sylter Rote Grütze mit vanillesöÙe

Mousse au chocolat von brauner und weißer Schokolade

pro Person 26,50 €

# Burundi Buffet

Ab 20 Personen

Wir entführen Sie in die Welt der Savanne! Genießen Sie die Vielfalt der afrikanischen Küche und den pfiffigen Umgang mit Gewürzen.

Unser Servicepersonal sowie die von Ihnen gewählte Lokation wird afrikanisch dekoriert

## Kalt

FrISChe Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Tomaten-Gurkensalat, Sprossensalat, Bohnensalat,  
Hirsensalat und Reissalat

Marinierte Rinderbrust mit feuriger Vinaigrette  
Mariniert Hähnchenflügel, Hackfleischspieß mit  
Tomaten-Paprika

Marinierte Hähnchenflügel, Eisgekühlte  
Melonenschiffchen

Dörrpflaumen im Speckmantel

\*\*\*

## Warm

Buschbohnenuppe  
Geschmorte Lammhaxe an Erdnussbuttersauce  
mit Kräuterbohnen und Kartoffelecken  
Steaks vom Straußenfilet mit eingelegten  
Schattenmorellen,  
Brokoli und Kartoffelgratin  
Gegrilltes Redsnapperfilet auf tomatisierten Cuscus  
und Zuckerschoten

\*\*\*

Backpflaumenkompott  
Halbe Melone mit frischem Obstsalat

Pro Person 21,50 €

# ANNO'S Festbuffet

Ab 30 Personen

Geräucherte Putenbrust mit frischen Früchten garniert

FrISChe Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Große Steinhuder Rauchfischplatte mit Lachs,  
Makrelen, Forellen und Aal

Kross gebratene Hähnchenkeulen mit Essiggemüse  
Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel mit  
Preiselbeeren

\*\*\*

Niedersächsische Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen,  
Spargel, Eierstich und frischen Kräutern

Schinkenkrustenbraten mit Honig glasiert an  
frischem Weinkraut und gebackenen Kartoffeln mit  
Sour-Creme

\*\*\*

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Dazu reichen wir einen großen Brotkorb mit verschiedenen  
Bauernbrotsorten Butter und Griebenschmalz

pro Person 17,50 €

# Buffet „ANNO Klassisch“

Ab 15 Personen

Kartoffel-Lauchcreme

\*\*\*

Putengeschnetzeltes mit tomatisierten Spätzlen  
Spießbraten auf Wonnekraut

\*\*\*

Kalt

Geflügelvariationen, Partyfrikadellen

Salatmolle mit Dressing

Fischplatte Neptuns Reich, Melone-Schinken

Brot, Butter, Partybrötchen

\*\*\*

Rote Grütze Vanille-Soße

Pro Person 14,90 €



# Buffet „Blau Weiß“

Ab 15 Personen

Kaum eine Bevölkerung in unserem Land pflegt Spezialitäten eigene Kultur und die Lebensart so wie es die Bayern tun.

Deftige frische Küche und Hausmacher Spezialitäten sind dort Grundlagen, die auch unsere Produkte prägen

## Kalt

Wurst-Käse Salat ,Krautsalat  
Salate der Saison mit zweierlei Dressing  
Hausmacher-Sülze mit Mixe pickles  
Rustikales Käse-Brett, Handkäs mit Musik

## Warm

Krustenbraten mit Altbiersoße  
Weißwurst im eigenen Sud  
Original Bayrischer Leberkäs  
Specksauerkraut  
Gebackene Knoblauch - Rosmarien Kartoffeln  
Ofenfrische Brezeln  
Partybrötchen und Brotvariation

\*\*\*

Vanillemousse mit Früchten aus dem Rumtopf  
Gezupfter Pfannkuchen mit Rosinen und Vanillesoße

Pro Person 15,50 €

# Buffet International

Ab 20 Personen

gefülltes Schweinefilet mit Broccoli auf Pilz-Lauchragout  
Gemüse der Saison und Kroketten

\*\*\*

Hähnchenfilet in Tomatenschaum  
Broccoliroschen und Pesto-Spätzle

\*\*\*

Geflügel-Spezialitäten auf Waldorfsalat

Variation von der Edelsalami, Fischplatte „Neptuns Reich“

hausgebeiztem Wildlachs, geräucherter Bachforelle  
Anti Pastì

\*\*\*

Käsevariation auf dem Holzbrett

Rote Grütze mit Vanillesoße, Salat von frischen Früchten

Mandel-Amarettocreme

Pro Person 17,50 €

# Internationales Cross Over Buffet

Ab 25 Personen

## Spanien

Spanische Albondigas in Tomaten-Knoblauch,  
Gebackene Kronsardinen  
gebackene Kartoffeln mit Knoblauch, Hausgemachte  
Alli Olli

\*\*\*

## Italien

Tagliatelle mit Sc. Bolognese und Gorgonzolasoße  
Scaloppina mit Parma, Salbei und Käse gratiniert

\*\*\*

## Brotvariation

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark, Tiramisu

Preis pro Person 15,90 €

# Italienisches Cross-Over Buffet

Ab 20 Personen

\*\*\*

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit Pesto  
Italienischer Landschinken mit Melonenschiffchen

Spagletti con frutti de Mare

Italienische Käseauswahl mit Trauben  
Ciabatta und Brotauswahl, Butter und  
Kräuterfrischkäse

\*\*\*

Warme Speisen

Minestrone" italienische Gemüsesuppe  
Putenragout mit schwarzen Oliven und Salbei  
Italienischer Kräuter-Käse-Schweinebraten mit  
Rosmarin und Parmesan

Beilagen

Toskanisches Bohnengemüse, gedünstete Paprika und  
Zucchini, Rosmarinkartoffeln, frische Penne, Wildreis

\*\*\*

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark  
Marinierte Früchte,  
Amaretto-Quarkcreme

pro Person 19,50 €

# Italienisches Buffet

Ab 20 Personen

Essen ist eine Leidenschaft der Italiener und eine Feier mit italienischen Spezialitäten und guten Wein kann auch Sie zu einem unvergesslichem Erlebnis werden

Variationen von Anti Pastí

\*\*\*

Lachsmedallions mit Mediterranen Gemüse und Olivenöl pochiert Gemüse-Pilzrisotto

Maishähnchenbrust mit Mozzarella gefüllt in Tomaten-Pestorahm und frischer Pasta

\*\*\*

Ciabatta, Partybrötchen, Butter und Kräuterquark

\*\*\*

Tiramisu,  
Amarettocreme mit Ameritinis

pro Person 16,90 €

# Bauer Heini's „leichtes Buffet

Ab 30 Personen

Klare Erbsenconsommè mit frischen Kräutern  
Melonenschiffchen mit Niedersächsischem Landschinken  
Tomaten Mozzarella-Platte mit Basilikum  
verschiedene frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,  
angemachte Salate wie frisches Gartengemüse in Essig und Öl,  
Große Fischplatte mit leicht geräucherten Fischfilets  
und Lachs

\*\*\*

Warm

Im ganzen gebratene Putenbrust mit Rosmarinjus,  
frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Kleine Käseauswahl

Dessert

frische Obstplatte, Rote Grütze mit Vanillesauce  
Limonen-Joghurt-Creme  
Dazu reichen wir einen Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten  
Butter und Griebenschmalz

pro Person 14,50 €

# Pasta Buffet

Ab 20 Personen

Genießen Sie frische italienische Pasta mit passenden Söben

Weißer Tagliatelle

Ravioli „Rosso“ gefüllt mit Tomate und Ricotta

Ravioli „Erbe“ gefüllt mit mediterranen Kräutern und

Frischkäse

\*\*\*

Söben

Frutti di Mare mit Basilikum, Pesto alla Panna,

Aglío e Olío, Sc. Bolognese

Salatbar mit verschiedenen Dressing und Parmesan

\*\*\*

Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeermark,

Italienische Käseauswahl

Pro Person 14,90 €

# Rustikales Scheunenfest

Ab 50 Personen

## Kalt

Gebratene Mettbällchen mit grobem Senf, Salzgurken  
aus dem Fass

Kleine Matjespartyroller, Kartoffelsalat, Nudelsalat

## Warm

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck

Krustenbraten aus dem Ofen mit Altbierjus und  
Sauerkraut

gebackene Kartoffelecken mit Knoblauch und Rosmarin  
dazu Kräuterquark

## Dessert

vanillemousse mit eingelegten Rumfrüchten

Dazu reichen wir einen großen Brotkorb mit verschiedenen  
Bauernbrotsorten, Butter und Griebenschmalz

pro Person 12,00 €



# Weihnachtsbuffet Exklusiv

Ab 40 Personen

## Suppen aus dem Kessel

Rinderkraftbrühe „Santa Claus“ & Cremesüppchen von der Gans mit krossen Speckstreifen

## Warme Spezialitäten

krosse Gänseteile aus dem Rohr an Beifußsoße und  
Preiselbeerapfel

Wildbraten an Pfifferlingsrahm und Rotweibirne  
Schweinefilet auf Pilz-Lauch-Soße

Pangasiusfilet auf getrüffeltem Blattspinat und Dillschaum

## Beilagen

Wildreis, Röstlinchen, Kartoffelklöße,

Petersilienkartoffeln,

Gemüse des Marktes, Apfelrotkraut, Salate der

Saison, Blattspinat,

Kalte Spezialitäten

Steinhuder Rauchfischplatte mit Meerrettich

Variationen von Edelsalami und Schinken

Anti Pasti, französische Käseauswahl mit Trauben

## Dessert „Potpourri“

Panna Cotta mit Eierlikör, Duett von weißer und  
brauner Schokolade

Wackelpeter mit Waldmeister

pro Person 27,90 €

# Rustikales Weihnachtsbuffet

Ab 20 Personen

vom Buffet

Warme Speisen

Hochzeitsuppe mit Einlage

\*\*\*

Kleine Schnitzelchen mit zerlei Soßen und  
Kartoffelkroketten dazu Gemüse der Saison  
Spanferkelbraten mit Rosmarinkartoffeln und  
Specksauerkraut

Kalte Speisen

Aufschnittvariationen, Fischplatte „Neptuns Reich“,  
Käsebrett mit Trauben, Partyfrükadellen mit grobem Senf,  
Krausalat im Rahm, Salatmolle mit 3 Dressings, Eisbergsalat  
mit Orangendressing  
Variationen vom Brot, Partybrötchen, Schmalz, Butter,  
Kräuterquark

\*\*\*

Dessert

Orangencreme, Schokoladenpudding mit Vanillesoße,  
Eisbombe mit warmer Schokoladensoße und heißen Kirschen

pro Person 16,90 €

# Weihnachtsbuffet

Ab 20 Personen

## Suppe aus dem Kessel

Rinderkraftbrühe „Santa Claus“

## Warme Spezialitäten

krosse Gänseteile aus dem Rohr an Beifußsobe und  
Preiselbeerapfel

Schweinefilet auf Pilz-Lauch-Sobe

## Beilagen

Röstlinchen, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln,  
Gemüse des Marktes, Apfelrotkraut,

## Kalte Spezialitäten

Lachsplatte mit Meerrettich, Variationen von  
Edelsalami und Schinken

Antipasti, französische Käseauswahl mit Trauben

## Dessert „Potpourri“

Panna Cotta mit Eierlikör, Duett von weißer und  
brauner Schokolade

pro Person 21,50 €

# Grill Buffet Australia

Ab 30 Personen

## Vom Holzkohle Grill

Springbock, Straußenfilet, Krokodilschwanzfilet  
und Hähnchenbrust in Mango, Bratwurst vom Wildschwein

## Beilagen

Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln, Zucchini-Tomaten-Gemüse,  
Süßkartoffel-Kürbispüree, Ofenkartoffel mit  
Kräuterschmand, Cous Cous mit Habanero Chilli, Salatbar  
mit Dressing

## Kalte Speisen

Blumenkohlsalat in Minz-Joghurt, Hirsesalat mit Garnelen,  
Rinderbrust mariniert

internationales Käsebrett mit Trauben, Partyfrikadellen mit  
Dips, feurige Hähnchenteile mit Chilli

## Dessert

Ananas gebacken mit vanilleschaum, Obstsalat mit Mandeln,  
Mousse von dunkler Schokolade

Pro Person 29,50 €

# ANNO'S American Buffet

Ab 20 Personen

## Warme Speisen

Maïssuppe mit Mexican Salsa und Kraftbrühe mit Einlage

## Vom Holzkohlegrill

Huft-Steaks, Hähnchenbrust mariniert, Chickendrums, Spare Ribs, Maïskolben mit Butter, Ofenkartoffeln, Grilltomate, Schaschlikspieße, Grillzwiebeln, Chilisobe rot und grün scharf

## Beilagen

Kartoffel-wedges, Kartoffelkroketten, Salatbuffet zum zusammenstellen, Gemüseplatte der Saison, Speckstreifen, gebackene Bohnen in Tomatensobe, Bratkartoffeln, Baguette, Party Frikadellen

## Kalte Speisen

"Fischauswahl „Deep Blue Sea“, Geflügelteile mit diversen Dips, Käsebrett mit Trauben, Anti Pastí Variationen

## Dessertbuffet

mit Mousse au Chcolat, "Eisbombe „Del Torro“, Orangencreme" ersetzt durch Rote Grütze mit vanillesobe

Preis pro Person 23,90 €

# Grillbuffet ANNO

Ab 20 Personen

Vom Holzkohlegrill

\*\*\*

Nackensteaks würzig mariniert, Schweinefilet in der Folie

Bratwurst vom Landschlachter, Schinkenwurst

Huftsteak vom argentinischen Rind, Norwegischer Lach im  
Kräutersud, Scampispieße

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Maiskolben in Butter  
Baguette, Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch

Mediterranes Gemüse aus der Wok-Pfanne

\*\*\*

3 verschiedene Dips, Senf, Ketchup, Kräuterbutter,  
Grillbutter

\*\*\*

große Salatbar mit Dressings

internationales Käsebrett, Partyfrikadellen mit Dips, Anti  
Pasti, Carpaccio vom Rinderfilet

## Dessert

Mousse au chocolat hell und dunkel, Weincreme mit Trauben,  
Panna Cotta mit Himbeeren

preis pro Person 19,50

# Grillbuffet Standard

Ab 25 Personen

Vom Grill

\*\*\*

Nackensteaks würzig mariniert,  
Bratwurst vom Landschlachter, Schinkenwurst  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark

\*\*\*

Toast, Baguette

\*\*\*

3 verschiedene Dips, Senf, Ketchup

\*\*\*

Kartoffelsalat mit Ei, Nudelsalat mit Mais

\*\*\*

Preis pro Person 10,50 €

# Menüs von einfach bis ausgefallen

## Menü 1

Crème vom jungen Kohlrabi  
mit Pfeffersahne

\*\*\*

Putenbruststeak an Champignonrahmsauce  
mit kleinem Salatteller und Butterspätzle

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanilleeis

Pro Person 11,50 €

## Menü 2

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit frischen Kräutern

\*\*\*

Gebrautes Schweinefilet auf geschmolzenen Äpfeln  
mit frischen Kohlrabistreifen und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Zweierlei Mousse au Chocolat  
mit frischen Früchten auf Vanilleschaum

pro Person 15,50 €



## Menü 3

Hausgebeizter Wildlachs  
an jungen Salaten und Sauerrahm

\*\*\*

Niedersächsischer Kalbsrücken  
im Ganzen gebraten auf Rosmarinjus,  
mit jungen Erbsen in der Schote und Kartoffelgratin

\*\*\*

Griesflammerie auf Himbeermark  
und frischen Früchten

pro Person 17,90 €

## Menü 4

FrISChe Salate der Saison  
mit marinierten Rinderfiletspitzen

\*\*\*

Champagner - Senfrahmsuppe mit Kräutern

\*\*\*

Perlhuhnbrust auf Thymianjus,  
Gemüse der Saison und Sahnekartoffeln

\*\*\*

Pfannkuchensouffle mit Beeren  
auf Vanilleschaum  
pro Person 19,50 €

## Menü 5

Rinderfiletcarpaccio an Kräutervinaigrette  
mit frischen Parmesanspänen

\*\*\*

Kalbconsomme mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Niedersächsische Entenbrust auf Schattenmorellenjus  
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Pralineneisparfait auf Pfefferminzschaumspiegel

Pro Person 21,50 €

## Menü 6

Frische Salate der Saison mit gebratener Entenbrust auf Schalottenjus

\*\*\*

Perlhuhnconsommé mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Wildlachsfilet auf Himbeervinaigrette und Brokkoli

\*\*\*

Rinderfilet an Portweinjus mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Hannöversche Welfenspeise mit Früchten der Saison

pro Person 23,90 €

## Menü 7

Wildlachsterrine mit jungen Salaten  
und Sauerrahm

\*\*\*

Waldpilzcreme mit Kräuterhaube

\*\*\*

Seeteufelmedaillon auf Vanille - Knoblauchsoße  
und hausgemachte Bandnudeln

\*\*\*

Pochiertes Kalbsfilet an Burgunderblattspinat  
mit Balsamicojus und Kartoffelgratin

\*\*\*

Pumpenickelcreme auf Vanilleschaum  
und frischen Früchten

pro Person 28,50 €

## Menü 8

Carpaccio von der Gänsebrust  
an Kräutervinaigrette mit frischem Parmesankäse

\*\*\*

geschmorte Gänsekeule mit gefülltem Apfel,  
Rotkohl und Kartoffelknödel

\*\*\*

Hausgemachtes Marzipanhalbgefrorenes  
an Rumtopf Früchten

pro Person 17,90 €

## Menü 9

Feldsalat mit warmen Trauben  
und Roquefort

\*\*\*

Steckrübencreme mit Kräutern

\*\*\*

Halbe Bauernente aus dem Ofen  
serviert in zwei Gängen  
Orangensauce, Rotkohl Rosenkohl  
Kartoffelknödel

\*\*\*

Lebkuchenmousse auf Vanilleschaum

Pro Person 18,50 €

## Menü 10

Salate der Saison an zweierlei Lachstatar,  
mit Gurkenschmand

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Geschmorte Gänsebrust an Rotkohl,  
gefülltem Apfel und Kartoffelklößen

\*\*\*

Lebkuchenmoussetörtchen  
an frischen Früchten

pro Person 19,00 €

## Menü 11

Winterliche Salate mit gebratener Entenleber  
an Rotweinkirschen

\*\*\*

Sauerkrautsuppe mit Kräutern

\*\*\*

Hirschkalbsrückenmedaillons an Portweinjus,  
Mandelbroccoli  
und Apfel-Kartoffelgratin

\*\*\*

Mohnparfait an heißen  
Beeren und Vanillesauce

Pro Person 27,00 €

## Menü 12

Carpacchio von frisch geräucherter Gänsebrust  
an Kräutervinaigrette  
winterliche Salate

\*\*\*

Petersilienwurzelcreme  
mit Kartoffelstroh

\*\*\*

Hirschkalbrücken am Stück gebraten an Cassisjus,  
frischer Rosenkohl,  
Preisselbeerapfel und Butterspätzle

\*\*\*

Himbeermousse mit eingelegten  
Schattenmorellen und Vanilleschaum

Pro Person 31,00 €

## Menü 13

Amusé Geule

\*\*\*

Salate der Saison mit gerösteten Pinienkernen und  
Lachsrose

\*\*\*

Karottencreme mit Kokossahne und Selleriestroh

\*\*\*

Medaillons vom Lachs und Seehecht auf Kräuterréis  
und Noilly Prat Soße

\*\*\*

Schweinefilet mit Chamignons gefüllt an  
Gorgonzolasoße mit Gemüse des Marketes und  
Zweierlei Kartffelbeilagen

\*\*\*

Dessertvariationen

pro Person

28,50 €

# Stellen Sie sich ihr eigenes Buffet zusammen

## Buffet - Komponenten

### Salate

Verschiedene Angemachte Salate in Essig und Öl  
sowie in Joghurtdressing

\*\*\*

Frische Blattsalate mit Dressings

\*\*\*

Kartoffelsalat

\*\*\*

Nudelsalat

\*\*\*

Rotkrautsalat mit Nüssen

\*\*\*

Gurkensalat

\*\*\*

Salzgurken aus dem Fass

\*\*\*

Deftiger Wurstsalat mit Essiggemüse

\*\*\*

Tomaten-Mozarella-Platte mit Basilikum

\*\*\*

Bauernsalat mit Schafskäse

## Fischvorspeisen

Große Steinhuder-Rauchfischplatte

\*\*\*

Kleine Steinhuder Rauchfischplatte

\*\*\*

Hausgebeizter Lachs

\*\*\*

Räucherlachs

\*\*\*

Crevettencocktail mit Salatgurke und Dill

\*\*\*

Ganzer pochiertes Lachs mit Kirschtomaten und  
frischen Kräutern

\*\*\*

Kleine Matjespartyroller



## Fleischvorspeisen

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem  
Schinken

\*\*\*

Gebratene Mettbällchen mit Senf

\*\*\*

Marinierte Hähnchenflügel mit Curry-Dip

\*\*\*

Gebackener Blumenkohl mit Schnittlauch-Dip

\*\*\*

Geräucherte Putenbrust mit frischen Früchten garniert

\*\*\*

Marinierte Rinderbrust mit Tomaten-Kräuter-  
Vinigrette

\*\*\*

Kross gebratene Hähnchenkeulen mit  
Essiggemüse

\*\*\*

Hannöversches Sauerfleisch mit Gurken und  
Zwiebeln

\*\*\*

Bratenplatte mit Schinken, Roastbeef,  
Kasslerbraten und Remouladensauce

## Buffetsuppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

\*\*\*

Champagner-Senfrähsuppe

\*\*\*

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck

\*\*\*

Klare Erbsenconsomme mit frischen Kräutern

## Vegetarische Hauptgänge

Nudel-Spinat-Gratin

\*\*\*

Gemüselasagne

## Buffethauptgänge

im ganzem gebratene Putenbrust mit  
Rosmarinjus, frischem Marktgemüse und  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Spanferkel aus dem Ofen mit Altbierjus und  
Sauerkraut, Ofenkartoffel mit Kräuterquark

\*\*\*

Rinderfilet Wellington mit Portweinjus, frischem  
Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Kasslerrücken im Brotteig gebacken mit  
Kümmelkraut und Sahnkartoffeln

\*\*\*

Maishähnchenbrust an Rosmarinjus mit frischem  
Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Knuspriger Schweinebraten mit Rotkohl und  
Kartoffelklöße

\*\*\*

Schinkenkrustenbraten mit Honig glasiert  
Kartoffelklöße und Kümmelkraut

## Fischhauptgänge

Lachsfilet auf Gemüse, mit Noilly-Prat-Soße und  
Basmati-Reis

## Dessert

Frischer Obstsalat

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesoße

\*\*\*

Mousse au chocolat

\*\*\*

Hannöversche Welfenspeise

\*\*\*

Ofenfrischer Apfelstrudel

\*\*\*

Grießflammerie mit Variationen von der Pflaume

\*\*\*

Limonen-Joghurt-Creme

## Käse

Große Käseplatte mit deutschen Käse

\*\*\*

Kleine Käseplatte mit deutschen Käse

\*\*\*

Große Käseplatte mit internationalen Käse

\*\*\*

Kleine Käseplatte mit internationalen Käse

## Mitternachts-Speisen

in Kombination mit einem Buffet

1.

Mini-Currywurst mit Baguettebrot und Röstzwiebeln  
pro Person 3,80 €

2.

Hot Dog mit dänischen Gurken, Röstzwiebeln, Snacksobe,  
Ketchup und Senf  
pro Person 3,50 €

3.

Mini-Gyrostasche mit Zaziki und Krautsalat  
pro Person 3,80 €

4.

Hamburger oder Cheeseburger mit Tomaten, Gurken,  
pro Person 2,50 €

5.

Chili con Carne mit Baguette  
pro Person 3,20 €

	Pro Liter
Blumenkohlcreme mit Currycroutons	6,20 €
Brokkollicremesüppchen	6,20 €
Käsecreme mit Mett	7,20 €
Chilli con Carne	6,50 €
Hochzeitssuppe mit Einlage	6,50 €
Lauchcremesuppe mit gerösteten Schinkenstreif	6,50 €
Gemüseeeintopf mit Mettenden	6,50 €
Linseneintopf mit Würstchen	6,50 €
Erbseeeintopf mit Würstchen	6,50 €
Karotten-Kokoscreme mit Karottenchips	6,50 €
Tomaten-Basilikumsüppchen	6,50 €
Kartoffelcemesuppe	6,50 €
Kesselcurrywurst mit Baguette	7,00 €

## Lunch

### Warme Gerichte

Die nachfolgenden Gerichte bieten wir Ihnen ab 10 Portionen an.  
Die Speisen werden angerichtet in Gastroeinsätzen und in entsprechenden  
Rechauds warm gehalten.

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons in Sahnesauce  
dazu Butter-Spätzle  
Portion 8,50 €

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet gratiniert mit Gorgonzolasauce,  
Blattspinat mit glacierten Zwiebeln und Reis  
Portion 12,00 €

\*\*\*

Schweinefilet mit grünem Pfefferrahm  
Pariser Möhrchen, Erbsen und Schupfnudeln  
Portion 12,00 €

\*\*\*

Saltim bocca vom Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken  
in Pilz- Marsalasaucе und Gemüse Gnocchi  
Portion 14,50 €

\*\*\*

Involtini vom Kalb - kleine gefüllte Rouladen  
mit Parmaschinken, Blattspinat und Mozzarella - in Tomaten Kräutersauce  
Kartoffelgratin und Brokkoliröschen  
Portion 14,50 €

Bouef a la Mode – geschmorter Rinderbraten in Rotwein  
Marktgemüse und gebackene Drillinge  
Portion 11,50 €

\*\*\*

Gefüllte Rinderroulade – Hausfrauen Art  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
Portion 9,50 €

\*\*\*

Rinder – Filetspitzen – Stroganoff  
mit Champignons, Rote Beete- und Gurkenstreifen, Schmand  
und Reis  
Portion 15,50 €

\*\*\*

Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Bouillion - Kartoffeln und grüne Bohnen  
Portion 10,50 €

\*\*\*

Geschnetzeltes von der Pute  
mit Champignons in Sahnesauce dazu Butter-Spätzle  
Portion 9,50 €

\*\*\*

Gratinierte Hähnchenbrustfilets mit Pilzen und Paprika  
in Sauce Choron dazu Butternudeln  
Portion 10,00 €

\*\*\*

Hähnchenbrustfilet in Orangen-Senfsauce  
mit Erbsen, Möhrchen und Butternudeln  
Portion 10,00 €



Hähnchenbrustfilet - Pariser Art - in Eihülle gebacken  
mit Maisgemüse und Tomatenspaghetti  
Portion 10,00 €

\*\*\*

Hähnchenroulade - Florentine  
gefüllt mit Blattspinat und Käse in Zitronensauce  
mit Risí-Bísí-Reís  
Portion 10,00 €

\*\*\*

Sanft gebratene Maispoularde dazu leichte Pilzsauce,  
Brokkoli mit Mandelbutter mit Käse gratinierte Kartoffeln  
Portion 13,50 €

\*\*\*

Kabeljau Lions mit Dijon-Senfsauce mit Tomaten-Zucchini-Gemüse  
und Röstkartoffeln  
Portion 10,50 €

\*\*\*

Lachsmedaillons in Rieslingsauce mit Lauchgemüse und Reís  
Portion 10,50 €

\*\*\*

Lachsfilet in Zitronensauce mit Gemüsestreifen  
und Basmatireís  
Portion 10,50 €

\*\*\*

Saltim bocca vom Seeteufelfilet  
mit Estragonsauce, gebratener Grüner Spargel und Kartoffeltaler  
Portion 16,50 €

Spießbraten an Zwiebelsoße mit Speckkraut und Rosmarinkartoffeln  
Portion 9,50 €

\*\*\*

Schweinefilet auf Pilz-Lauchgemüse mit Kroketten und Gemüseauswahl  
Portion 13,50 €

\*\*\*

Putengeschmetzeltes mit tomatisierten Spätzlen und Salatauswahl  
Portion 9,50 €

\*\*\*

Lachsfilet auf Spinatsockel an Hummerschaum und Basmatireis  
Portion 11,50 €

\*\*\*

Wildschweinbraten mit Pfifferlingen und Preiselbeersöße  
Rotkohl, Rosenkohl und Kroketten  
Portion 16,50 €

\*\*\*

Schinkenkrustenbraten mit Honig glasiert an frischem Weinkraut  
und gebackenen Kartoffeln mit Sour-Creme  
Portion 12,50 €

\*\*\*

gefülltes Schweinefilet mit Broccoli auf Pilz-Lauchragout Gemüse  
der Saison und Kroketten  
Portion 13,50 €

\*\*\*

Hähnchenfilet in Tomatenschaum Broccoliroschen und Pesto-Spätzle  
Portion 11,50 €

Lachstranche im Gemüsebeet pochiert und bunten Reis  
Portion 12,50 €

\*\*\*

Italienischer Kräuter-Käse-Schweinebraten mit  
Rosmarin und Parmesan dazu Kartoffelgratin und italienisches Gemüse  
Portion 11,50 €

\*\*\*

Spießbraten mit Kartoffelgratin und sommerlichen Gemüsen  
Portion 8,50 €

### Saison

Nienburger Spargel  
Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln  
Portion 10,50 €

\*\*\*

.... mit Medaillons vom Schweinefilet  
Portion 14,50 €

\*\*\*

.... mit Schweineschnitzel  
Portion 12,50 €

\*\*\*

Grünkohlplatte  
mit Bregenwurst, Kassler, Senf und Kartoffeln  
Portion 8,00 €

\*\*\*

Wildgulasch mit Waldpilzen in Wacholderrahm und Spätzle  
Portion 8,50 €

\*\*\*

Gefüllte Gans mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße  
Portion 14,00 €

# Finger Food

## Der passende Rahmen für Ihren Empfang

### Empfang

#### Canapéé - Auswahl

Canapéé  
mit Hausgebeizten Lachs  
und Sahnemerrettich  
1,80 €

Canapéés  
mit wachholder geräuchertem  
Forellenfilet  
1,90 €

Canapéés  
mit französischem Camembert  
1,60 €

Canapéés  
mit Butterkäse und Salzgebäck  
1,50 €

Canapéés  
mit Brie-Käse  
1,70 €

Canapéés  
mit Frischkäse  
1,50 €

Canapéés  
mit Salami  
und Maiskölbchen  
1,70 €

Canapeés  
mit Knochenschinken  
und Tomatenschiffchen  
1,60 €

Canapeés  
mit rosa gebratenen Roastbeef  
1,90 €

Canapeés  
mit Lachsschinken  
1,80 €

Canapeés  
mit Pastrami  
1,70 €

Canapeés  
mit italienischer Mortadella  
1,60 €

Canapeés  
mit Mett und Zwiebeln  
1,50 €

Canapeés  
mit rauchiger Putenbrust  
und exotischen Früchten  
1,70 €

Canapeés  
mit gebratener Hähnchenbrust  
und Cocktailtomate  
1,70 €

Canapeés  
mit Pastete  
1,80 €

Als gemischte Platte berechnen wir pro Canapeés 1,60 € pro Stück.

# Flying Fingerfood - Buffet

ab 50 Personen

ideal für Empfänge und Stehparty's.

Gebratene Mettbällchen mit grobem Senf,  
Hähnchensticks mit Ananas, Backpfaumen im Speckmantel,  
Graubrot mit Leberwurst und Gurke

verschieden belegte Sandwiches, Zwiebelringe im Backteig

Käsehappen & Käsesticks

Alle Speisen werden auf Tellern angerichtet  
und auf den Tischen verteilt.

Pro Person

15,90 €

# internationales Fingerfood - Buffet

ab 20 Personen

## Warme Speisen

\*\*\*

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung  
Nürnberger Rostbratwürstchen im Speckmantel auf Wonnekraut

Komposition von 3erlei Kartoffeln mit Cheddar- und  
Guacamole Dip  
Fish & Chips mit Thai- Kokossoße

## Kalte Speisen

\*\*\*

Chicken Wings mit Knoblauch-Honig-Marinade  
Backpflaumen im Speckmantel, Mini-Frikadellen mit  
Essiggemüse umlegt

## Dessert

\*\*\*

Korb mit Mini-Muffin's,  
Obstsalat mit Marachino und Mandelhobeln

Pro Person

16,50 €

# Finger Food Light

Ab 20 Personen

## Warme Speisen

\*\*\*

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

Nürnberger Rostbratwürstchen im Speckmantel auf Wonnekraut

Asiatischer Frühlingsrollen auf scharfen Mangobohnen

\*\*\*

Chicken Wings mit Knoblauch-Honig-Marinade

Mini-Frikadellen mit Essiggemüse umlegt

## Dessert

\*\*\*

Obstsalat mit Maraschino und Mandelhobeln

Pro Person

14,90 €



# Finger „Food „Spezial“

Ab 20 Personen

## Warme Speisen

\*\*\*

Kleine Röstli mit gravet Lachs, Fish & Chips mit Remouladensobe

Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse, Mini-  
Frühlingsrollen mit Asiatischem Dip  
Rosmarin-Knoblauchkartoffeln

Putengeschnetzeltes mit Reis

## Kalte Speisen

\*\*\*

Tomate-Mozzarellaperlen, Melonenwürfel mit  
Schinken

Gefüllte Zucchini

Auswahl von verschiedenen  
Brushetta

Salate der Saison mit verschiedenem Dressing

## Dessert

\*\*\*

zerlei Pfannkuchen gefüllt, Mini-Muffins  
Käsebrett mit Weintrauben

Pro Person

19,90 €

Equipment

VON A bis Z

## Equipment Tresen

Die Preise sind zuzüglich Einbaukosten je nach Aufwand

Zapfanlage 1 leitig Durchlaufkühler  
nur in Verbindung mit Fassbierverkauf

Miete 15,00 €

Zapfanlage 2 leitig Durchlaufkühler  
nur in Verbindung mit Fassbierverkauf

Miete 25,00 €

Ausschanktresen

Kühltruhe

Miete 20,00 €

Flaschenkühlschrank

Miete 30,00 €

Spülbecken

Miete 15,00 €

Kohlensäureflasche - 6 Kg

Miete 25,00 €

Kohlensäureflasche - 10 Kg

Miete 30,00 €

Bei Verlust der Kohlensäureflasche berechnen wir 50,00 €

# Equipment

Der angegebene Mietpreis beinhaltet die Reinigung, selbstverständlich können Sie die Mietgegenstände ungereinigt zurückgeben,

## Porzellan

Teller, groß 24 er  
Stück 0,20 €

Teller, mittel 19 er  
Stück 0,20 €

Teller, klein (Butterteller)  
Stück 0,20 €

Dessert-Glasschälchen  
Stück 0,10 €

Suppentasse mit Untertasse  
Stück 0,20 €

Kaffeetasse mit Untertasse  
Stück 0,20 €

Espressotasse mit Untertasse  
Stück 0,20 €

Latta Macchiatoglas  
Stück 0,20 €

Teeglas  
Stück 0,20 €

## Besteck

Messer  
Stück 0,10 €

Gabel  
Stück 0,10 €

Esstlöffel  
Stück 0,10 €

Kuchengabel  
Stück 0,10 €

Teelöffel  
Stück 0,10 €

Espressolöffel  
Stück 0,10 €

## Utensilien

Flaschenkühler (Acryl neutral / Selters)  
Stück 1,00 €

Bar-Set (Shaker, Rührglas, Messbecher etc.)  
Stück 5,00 €

Glaskaraffe

Stück 0,50 €

Salz.-und Pfefferstreuer (gefüllt)

Set 1,80 €

Serviertablett neutral

Stück 1,00 €

Aschenbecher

Stück 0,30 €

## Gläser

Damit unsere Gläser bruchsfest sowie ordentlich verpackt bei Ihnen angeliefert werden können, vermieten wir unsere Gläser in speziellen Transportkisten (Stiegen).

Aus diesem Grund verpacken wir unsere neutralen sowie auch mit Markenlogo versehene Gläser wie folgt:

Bierglas 0,3 l

6 Stück / 3,00 €

Weizen-Bierglas 0,5 l

6 Stück / 3,60 €

Sektglas 0,1 l

12 Stück / 5,00 €

Longdrinkglas 0,2 l  
6 Stück / 3,00 €

Wassergläser 0,2 l  
6 Stück / 3,00 €

Weingläser 0,2 l  
6 Stück / 3,00 €

Digestif & Cocktail

Whiskeyglas Karton  
6 Stück / 3,00 €

Cognac Schwenker Karton  
6 Stück / 3,00 €

Caipíglas  
6 Stück / 3,00 €

## Küchen Standausstattung

Chafing-Dish mit Deckel und Einsatz  
Stück 8,00 €

Brennpaste (ca 2 Stunden Brenndauer)  
Stück 1,00 €

Suppenmarmite 8 liter / elektrisch  
Stück 8,00 €



Würstchenwärmer elektrisch

Stück 20,00 €

Mikrowelle

Stück 35,00 €

## Möbiliar

Bankettstuhl (gepolstert)

Stück 3,50 €

Banketttisch (1,65 m  $\emptyset$ , 8 Personen)

Stück 25,00 €

Bistro Stuhl, Alu

Stück 2,00 €

Bistro Tisch, 50 x 50 cm

Stück 6,00 €

Konferenztisch

Stück 10,50 €

Buffettisch

Stück 8,00 €

Garderobenständer

Stück 18,00 €

# Terrassen-Equipment

Holzkohlegrill -  
Stück 20,00 €

Heizschirm  
Stück 25,00 €

Festzeltgarnitur  
Stück 10,00 €

Stelltisch  
Stück 10,00 €

Partyschirm  
Stück 40,00 €

Zelt 3x6 ohne Aufbau  
Stück 50,00 €

Pavellion 3x3 ohne Aufbau  
Stück 30,00 €

## Dekoration

Festliche Tischgestecke oder auch komplette Raumdekorationen je nach Wunsch, hierfür erstellen wir gern unverbindlich ein Angebot.

## Tischwäsche

Zellstoff Servietten Duni  
Maße 33 x 33 cm / 250  
Stk Paket 12,50 €

Cocktail Servietten  
Maße 24 x 24 cm / 250  
Stk Paket 12,50 €

Damast / Stoffservietten,  
weiß  
Stück 1,00 €

Damast / Stoffservietten, weiß und gefaltet  
Stück 2,00 €

Damast Stofftischdecke  
rechteckig, weiß, Maße 1,90 m x 1,30 m  
Stück 7,50 €

Damast Stofftischdecke, rund, Maße 2,50 m  $\emptyset$   
Stück 14,00 €

Steh Tisch-Tischdecke

weiß aus Jersey bis zum Boden mit einer Schleife

Stück 18,00 €

Hussen für Stühle, weiß

Stück 7,90 €

Hussen für Festzeltgarnituren, 3-teilig (2 Bänke, 1 Tischhülle)

Stück 20,00 €

## Personal

Damit Sie sich in Ruhe um ihre Gäste kümmern können, unterstützen wir Sie gerne mit unserem Fachpersonal.

Der Mindest-Arbeitseinsatz für unsere Mitarbeiter beträgt 4 Stunden.

Die Abrechnung erfolgt nach vollen Stunden.

Unser Service-Personal ist grundsätzlich schwarz-weiß gekleidet.

Veranstaltungsleiter

je Stunde 29,00 €

Servicekraft

je Stunde 19,00 €

Zapfer

je Stunde 19,00 €

Koch

je Stunde 27,00 €

Fachkräfte (Auf- und Abbau)  
je Stunde 16,50 €

Cocktailmixer

Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne ein Pauschalangebot für einen ganzen Abend oder teilen Ihnen die Preise pro Stunde mit.

KÜHLWAGEN

je Stck. 270,00 €

SCHANKWAGEN

je Stck. 270,00 €

KEG VERSCHLUSS - Pfand

je Stck. 50,00 €

ZAPFANLAGE 1-leitig

je Stck. 60,00 €

ZAPFANLAGE 2-leitig

je Stck. 40,00 €

BANK

je Stck. 6,00 €

KÜHLSCHRANK

je Stck. 50,00 €

## KÜHLTRUHE

je Stck. 30,00 €

Glas Longdrink 0,2

40 Stck. 0,20 €

Glas Lüttje Lag. Korn 0,01

70 Stck. 0,20 €

Glas Lüttje Lag. Bier 0,05

40 Stck. 0,20 €

MW-Becher 0,25

24 Stck. 0,20 €

Glas Pokale 0,25

24 Stck. 0,20 €

Glas Pokale 0,3

24 Stck. 0,20 €

## SACKKARRE

je Stck. 20,00 €

Glas Schnaps 0,02

40 Stck. 0,20 €

Glas Seidel 0,2

24 Stck. 0,20 €

Glas Seidel 0,25

24 Stck. 0,20 €

Glas Seidel 0,3

24 Stck. 0,20 €

Glas Seidel 0,5

24 Stck. 0,20 €

Glas Sekt 0,1

40 Stck. 0,20 €

## SPÜLE

je Stck. 40,00 €

## STEHTISCH

je Stck. 20,00 €

## TISCH

je Stck. 18,00 €

## TRESEN

je Stck. 20,00 €

Glas Wein 0,2

24 Stck. 0,20 €

Glas Weizen 0,3

24 Stck. 0,20 €

Glas Weizen 0,5

24 Stck. 0,20 €



Brunch

Frühstück

Kuchen

# ANNOS Frühstück Buffet

Ab 10 Personen

Warme Speisen

\*\*\*

Eierspeisen ( Rührei, gek. Eier )  
Würstchen , Speck gebraten

Kalte Speisen

\*\*\*

Aufschnittvariationen, Französisches Käsebrett,  
Lachs mit Meerrettich  
Cerealien ( Cornflakes, Smacks, Müsli )  
Brot, Brötchen, Butter und Schmalz  
Marmelade, Honig, Nutella

Getränke

\*\*\*

Kaffee, Tee & Orangensaft inklusive

pro Person 12,90 €

# Frühstücks – Brunch

Ab 10 Personen

Warme Speisen

\*\*\*

Braten mit Gemüse der Saison und Soße  
Lachsfilet auf Blattspinat im Blätterteig mit Sc. Bernaise  
Eierspeisen ( Rührei, Spiegelei, gek. Eier )  
Nürnberger Würstchen , Speck gebraten

Kalte Speisen

\*\*\*

Aufschnittplatten, Edelsalamiplatte  
Französisches Käsebrett, Niedersächsische Fischeauswahl  
Cerealien ( Cornflakes, Smacks, Müsli )  
Brot, Brötchen, Croissants, Butter und Schmalz

Dessert

\*\*\*

Schokoladencreme mit Vanillesoße  
Obstsalat mit Mandel, Waffeln mit Beerenfrüchten

Getränke

\*\*\*

Kaffee und Tee inklusive

ANNO, das Cafe

14,50 €

# Frühstücks – Brunch Exklusiv

Ab 20 Personen

## Warme Speisen

\*\*\*

Schweinefilet auf Pilz-Lauchrahm und Kartoffelgratin  
Lachsfilet im Gemüsebeet an Hummerschaum  
Putengeschnetzeltes im Gorgonzolarahm und Teigwaren  
Niedersächsische Kraftbrühe mit Einlage

\*\*\*

Eierspeisen ( Rührei, Spiegelei, gek. Eier)  
Nürnberger Würstchen , Speck gebraten

## Kalte Speisen

\*\*\*

Internationale Aufschnittspezialitäten, Roastbeef mit  
Essiggemüsen umlegt, Edelsalamiplatte, Französisches  
Käse Brett  
Niedersächsische Fischauswahl  
Cerealien (Cornflakes, Smacks, Müsli)  
Brot, Brötchen, Croissants, Butter und Schmalz

## Dessert

\*\*\*

Dessertbuffet „Surprise

## Getränke

\*\*\*

Kaffee und Tee inklusive

pro Person 19,50 €

# Sonntagsbrunch „Standard“

Warme Speisen

\*\*\*

2 warme Hauptgänge  
Gemüse der Saison, 2 Sättigungsbeilagen  
Rührei, Bacon gebraten, gekochte Eier, Würstchen

\*\*\*

Kalte Speisen

\*\*\*

Wurstplatte mit verschiedenen Spezialitäten, Käsebrett,  
„Fischplatte  
nach Art des Hauses“ Salatauswahl mit Dressing,  
Müsli, Cerealien, Marmelade, Honig, Nutella  
Brötchen, Brot, Butter

\*\*\*

Dessertauswahl

\*\*\*

Orangensaft, Apfelsaft, Kaffee so oft Sie mögen

Preis pro Person 9,99 €

# Brunch Buffet

Tomatencremesüppchen mit Gin verfeinert  
Spießbraten an Balsamicosobe mit Kartoffelgratin und  
Gemüseauswahl

\*\*\*

Internationale Aufschnittspezialitäten, Französische  
Käseauswahl,  
Fischplatte „Neptuns Reich“

\*\*\*

Cornflakes, Müsli, Milch, Smacks  
Rührei, gekochtes Ei, Würstchen, Speck

\*\*\*

Marmeladen, Honig, Nutella  
Butter, Quark

\*\*\*

Brötchen, Brot, Croissants

\*\*\*

Inkl. aller Heißgetränke

Pro Person 14,90 €

# Brunch Buffet

Ab 15 Personen

Putengeschnetzeltes mit Champignons im Rahm  
Schweinefilet mit 2 Soßen (Pilz-Lauch-Rahm, Buttersoße)

\*\*\*

Beilagen

Italienische Pasta, Röstlinchen, Bratkartoffeln,  
Gemüseauswahl, Salatmolle

\*\*\*

Internationale Aufschnittspezialitäten, Französische  
Käseauswahl,  
Fischplatte „Neptuns Reich“

\*\*\*

Cornflakes, Müsli, Milch, Smacks, Obst  
Rührei, gekochtes Ei, Würstchen, Speck

\*\*\*

Marmeladen, Honig, Nutella  
Butter, Quark

\*\*\*

Brötchen, Brot, Croissants

\*\*\*

Dessertbuffet

pro Person 14,50 €

ALL Inclusive

(inkl. Bier, Wein, Softdrinks & Heißgetränke)

pro Person 28,00 €

# Brunch Buffet

Ab 15 Personen

Hash Browns mit Speck,, Baked Beans in Tomatensose,  
Bacon gebraten, Rührei, Würstchen gebraten,

\*\*\*

Aufschnitt-Spezialitäten, Käseauswahl mit Trauben,  
Fischplatte „Neptun“, Brathering

\*\*\*

Cornflakes, Müsli, Milch, Obst

\*\*\*

Marmeladen, Zitronenmarmelade,  
Butter, Quark

\*\*\*

Brötchen, Brot, Croissants

\*\*\*

Pro Person 14,50 €



.....  
Arrangement Kaffee und Kuchen

Angebot A

1 Stück Blechkuchen und Tasse Kaffee oder Tee

3,50 €

Angebot B

1 Stück Blechkuchen und Kaffee und Tee Satt

5,90 €

Angebot C

großes Stück Omas Landkuchen und Kaffee und Tee  
satt 6,30 €

Angebot D

Kaffee, Tee und Blechkuchen „SATT“

8,00 €

Angebot E

Kaffee, Tee, Blechkuchen und belegte Schnittchen

„SATT“

9,50 €

Angebot F

Kaffee, Tee, Blechkuchen und belegte Schnittchen

„SATT“

dazu Rinderkraftbrühe mit Einlage

11,00 €