

Sehr geehrte Gäste des Hotel-Restaurant Körber,

*auf den nächsten Seiten finden Sie
erste Ideen und Vorschläge zur
Speisenauswahl für Ihre geplante Feier.
Viel Spaß beim Auswählen!*

*Ihre Familie Arnecke
und das
Team vom Hotel-Restaurant Körber*

*Hotel-Restaurant Körber • Hauptstraße 182 • 30826 Garbsen-Osterwald
Telefon: 05131 45840 Fax: 05131 51412
www.Hotel-Hoerber.de
info.Hotel-Hoerber@hjn-tel.de*

Fingerfood zum Empfang

	<i>Preis pro Stück</i>
<i>Canapès mit internationalen Spezialitäten</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Mini-Laugenstangen mit Frischkäse und Schnittlauch</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Mini-Carreebrötchen mit Schinken/Käse/Gurken</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Tea Afternoon-Sandwichecken belegt mit Gurken, Lachs oder Parma</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Verschieden gefülltes Blätterteiggebäck</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Käsespieße mit kernlosen Trauben</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Mozzarellaspieß mit Kirschtomaten und frischem Basilikum</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Mini-Bouletten / halb und halb</i>	<i>0,70 €</i>
<i>Mini-Bouletten / Geflügel</i>	<i>0,90 €</i>
<i>Mini-Gemüsebouletten</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Chicken-Theriyakispieß mit Erdnuss-Soße</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Matjestatar auf Pumpernickel (Saisonal)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Thunfischtatar auf Tramezzini</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Rindertatar vom US-Beef auf Focaccia mit Pesto</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Jakobsmuscheltatar mit Rotkohlgelee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Wan-Tan-Säckchen mit süßer Chili-Soße</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bruschetta klassisch</i>	<i>2,50 €</i>

Fingerfood im Weckglas oder Shotglas

<i>Gazpacho klassisch</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Gurken-Sauerrahmsüppchen</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Rotes Paprikacremesüppchen mit weißem Sojaschaum</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und Kernen (Saisonal)</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Vichyssoise mit Kartoffelstroh</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Melonen-Kaltschale mit Scampi</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Süßwassergarnele im Tempurateig auf Reisnudelsalat</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Tafelspitzterriner mit „Frankfurter Grüne Soße“</i>	<i>4,00 €</i>

Süßes Fingerfood

<i>Mini-Berliner</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Blätterteiggebäck mit Fruchtkonfitüre</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Mini-Donuts</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Mini-Muffins</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Mini-Crêpes mit Zimt & Zucker</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Mini-Cup-Cake</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Creme Brûlée im Weckglas</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Schwarzwälder Kirsch-Mousse im Weckglas</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Hausgemachter Milchreis mit marinierten Beeren im Glas</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße im Glas</i>	<i>2,50 €</i>

*Gern nehmen wir auch Ihre Wünsche
und Vorschläge entgegen.
Für ein persönliches Gespräch stehen wir
Ihnen jederzeit zur Verfügung!*

*Bitte stellen Sie Ihr Menü
selbst zusammen:*

Vegetarische Vorspeisen

- *Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Birnen,
Granatapfelkernen, Nüssen und Kräutercroutons* 4,70 €
- *Karamellisierter Ziegenkäse auf Rapunzelsalat,
Pinienkernen und Himbeervinaigrette* 4,50 €
- *Gebratene Kartoffelkissen auf buntem Linsensalat
mit Wildkräuterdressing und gebratenen Sonnenblumenkernen* 3,90 €
- *Mini-Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio
mit Balsamico-Glace und buntem Pfeffer* 5,90 €

Vorspeisen mit Fleisch

- *Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln, mariniertem Rucola,
Kirschtomaten und 13 Jahre altem Balsamico* 6,90 €
- *Vitello Tonnato, hauchdünn geschnittene Kalbsfleischscheiben
mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und Sardellen* 6,40 €
- *Geräucherte Entenbrustscheiben an winterlichem Blattsalat
Himbeervinaigrette, Birnen und Wallnüssen* 6,70 €
- *Parmaschinken trifft Melone* 6,50 €

Vorspeisen mit Fisch & Schalentieren

- *Forellentörtchen mit Pflaumengelee, Kerbel-Creme-Frâiche
und Pumpnickelerde* 5,90 €
- *Matjestatar auf gebratenen Apfelspalten und Preiselbeersahne* 4,90 €
- *Duett vom Räucherlachs – Gebackener Räucherfischzopf,
Räucherlachsrose mit Zitronenvinaigrette und Sahnemeerrettich* 8,30 €
- *Gebratenes Lachsforellenfilet an gelbem Blumenkohl, Feldsalat
und Himbeervinaigrette* 6,40 €
- *Roulade vom Seeteufelfilet und Garnele an Mango-Chutney
und buntem Kresse mix* 7,90 €
- *In Vanillebutter gebratene Jakobsmuscheln auf Baby Leaf-Salat und
Melonenwürfeln* 8,90 €

Klare Suppen (in der Tasse 4,50 € oder in der Terrine 5,50 € pro Person serviert)

- Hochzeitssuppe nach Art des Hauses
- Steinpilzessenz mit gefüllten Ravioli
- Tomatenconsomme mit Basilikumklößchen
- Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüsebrunoise und Markklößchen

Gebundene Suppen (in der Tasse 4,50 € oder in der Terrine 5,50 € pro Person serviert)

- Spargelcremesuppe mit Croutons (in der Saison)
- Kürbiscrcemesuppe mit gebratenen Speckwürfeln (in der Saison)
- Rote Bete-Cremesuppe mit Zitronensahne
- Kartoffelcremesuppe mit Bacon-Chips
- Pfifferlingscremesuppe mit Estragonsahne (in der Saison)
- Kresse-Schaumsüppchen mit Croutons
- Käse-Lauch-Suppe mit Mettklößchen

Zwischengerichte

- Gebratenes Red-Snapper-Filet auf Bärlauchrisotto und Rote Bete-Schaum 8,50 €
- Lachsfilet mit Gemüsejulien und Zitronenbutter im Pergamentpapier-Säckchen gegart 7,90 €
- „Surf and Turf“ vom Rinderfiletmedaillon und Roter Garnele auf einem Rosmarinspieß 9,20 €
- Saltimbocca vom Flusszander, grünem Spargelragout und Safransauce 8,90 €

Wir servieren Ihnen gerne 2 Hauptgänge zur Wahl
für einen Mehraufwandspauschale von 4,00 €. *

Hauptgerichte vom Schwein

- Schweinefilet im Speckmantel mit buntem Marktgemüse,
Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten Buffet I Menü 15,50 €
- Saltimbocca vom Schweinefilet mit Metaxa-Sauce,
Vichykarotten und tomatisierten Gnocchi Buffet I Menü 15,60 €
- Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut
und gebratenen Kartoffelkloßscheiben Buffet I Menü 13,90 €
- Schweinelachsbraten mit Pfefferkruste, Zwiebelsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Buffet I Menü 14,50 €

Hauptgerichte vom Rind

- Rosa gebratener Rinderrücken mit Rotweinschalotten,
Rosmarinsauce und Kartoffelgratin Buffet II Menü 20,90 €
- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Marktgemüse-Körbchen,
Café de Paris-Sauce und Rosmarinkartoffeln Buffet III Menü 27,90 €
- Beef Stroganoff mit Perlzwiebeln, Champignons,
Roter Bete und Butterspätzle Buffet I Menü 19,80 €
- Rinderschmorbraten mit Bratensauce, Apfelrotkohl,
und Kartoffelklößen Buffet I Menü 18,50 €

Hauptgerichte vom Kalb

- Rosa gebratenes Kalbsfilet, mit Marktgemüse-Körbchen,
Café de Paris-Sauce und Rosmarinkartoffeln Buffet III Menü 28,90 €
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit gebratenem grünem Spargel,
Thymiansauce und Kartoffelgratin Buffet II Menü 22,90 €
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillonkartoffeln
Buffet I Menü 19,80 €
- Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, Radischenragout
und Semmelknödeln Buffet II Menü 21,90 €

Hauptgerichte vom Geflügel

- *Rosa gebratene Entenbrust auf glasierten Rosenkohlgemüse, Sherry-Kirschsauce und gebratene Kartoffelkissen* Buffet II Menü 19,50 €
- *Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, mediterranem Gemüse gebratenen Drillingen und Tomatensauce* Buffet I Menü 15,50 €
- *Maispouardenbrust gefüllt mit Morchel-Sahne-Farce, Romanescogemüse, Dattelsauce und Nussschupfnudeln* Buffet I Menü 18,50 €

Hauptgerichte vom Wild

- *Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Orangensauce, Apfelrotkohl oder Rosenkohl, und gebratenen Drillinge* Buffet III Menü 27,50 €
- *Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahm geschmort mit Waldpilzragout und Kartoffelklößen* Buffet I Menü 18,90 €
- *Wildschweinrollbraten mit Nelken-Dattel-Sauce, Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Kartoffelkroketten* Buffet I Menü 19,50 €
- *Wildgulasch mit gemischten Waldpilzen und Butterspätzle* Buffet I Menü 17,60 €

Hauptgerichte vom Fisch

- *Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf gebratenem Wirsing, Knoblauch-Dill-Sauce und Mandel-Schupfnudeln* Buffet II Menü 19,50 €
- *Gebratenes Lachsfilet, Orangen-Fenchel-Gemüse, Limonen-Weißwein-Sauce und Kartoffelstampf* Buffet I Menü 16,90 €
- *Seelachsfilet mit Tomaten-Kräuterkruste, Zitronen-Butter-Sauce, frischem Gemüse vom Markt und Gnocchi* Buffet II Menü 15,90 €

Hauptgerichte Vegetarisch

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|
| • Spätzle-Pilz-Pfanne | Buffet I | Menü 12,50 € |
| • Gebackener Schafskäse auf mediterranem Gemüse
angemacht mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian,
sowie pikante Tomatensauce | Buffet I | Menü 14,50 € |
| • Gemüsefrikadelle auf gebratenem grünem Spargel,
Kirschtomatenragout und Pinienkernen | Buffet I | Menü 13,50 € |

Desserts

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| • Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne | 3,90 € |
| • Duett von Mousse au Chocolat | 5,90 € |
| • Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce | 5,90 € |
| • Creme Brûlée mit marinierten Früchten | 5,90 € |
| • Pflaumen-Quark-Mousse auf Apfel-Carpaccio und Eis | 4,80 € |
| • „Körper Variation“ – lauwarmer Schokoladenkuchen, Eis,
Fruchtmousse und marinierte Früchte | 7,80 € |
| • Panna-Cotta mit Fruchtsauce und Eis | 5,90 € |
| • Vanille-Quarkmousse mit hausgemachter Kirschgrütze | 5,90 € |
| • Hausgemachtes Tiramisu | 6,90 € |
| • „Bayrisch Creme“ mit Beerenkompott | 5,90 € |

Saisonale Desserts

- | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| • Frische Erdbeeren mit Vanilleeis oder Vanillesauce und Sahne | 5,90 € |
| • Spekulatius-Mousse auf Orangen-Quitten-Ragout mit Zimt-Sabayone | 6,50 € |
| • Lebkuchenparfait mit Rum-Pflaumen-Kompott und winterlichem Eis | 6,50 € |

** Berechnungsbeispiel:*

Sie wählen beispielsweise als Hauptgang:

- *Maispoulardenbrust gefüllt mit Morchel-Sahne-Farce, Romanescogemüse, Dattelsauce und Nussschupfnudeln* *Menü 18,50 €*

und

- *Wildschweinrollbraten mit Nelken-Dattel-Sauce, Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Kartoffelkroketten* *Menü 19,50 €*

Berechnung pro Person:

19,50 €
+ 04,00 €
23,00 €

Saisonale Menüs (Saisongebundene Preise)

Spargel-Menü

*Spargel-Mousse auf gebratenem grünem Stangenspargel
und Chili-Erdbeersalat*

Spargelcremesuppe mit Zitronensahne

*Stangenspargel von Spargelhof Thielking
mit Sauce-Hollandaise, zerlassener Butter
Schnitzel vom Schweinelachs, Landschinken und Lachs,
in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln*

Erdbeer-Rhabarber Grütze mit Vanilleeis

Gänse-Menü

Gänseconsomme mit bunter Einlage und Flädle

*Gebackene Gänsekeule oder -brust mit Preiselbeer-Orangen-Sauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung und Vanillesauce

Buffets

Rustikales Buffet

*Gulaschsuppe mit Champignons,
Paprika und Cornichons*

Frische Schlachteplatte mit Essiggemüse

Landschinkenplatte mit Melone

Hausgemachter Nudelsalat und Kartoffel-Speck-Salat

Pikanter Rindfleischsalat mit Kidneybohnen und Mais

Hausgemachte Sülze mit Remouladen-sauce

Gebratene und gefüllte Antipasti

*Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,
Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen*

Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

Preise inklusive drei warmer Gerichte der ersten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl

34,50 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der zweiten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl

36,50 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl

38,50 €

Hochzeitsbuffet

Hochzeitssuppe nach Art des Hauses

Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen und Trauben

*Rauchfischplatte mit geräucherter Forelle, Lachs und Graved Lachs
mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce*

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Exklusive Landschinkenplatte mit Melone und frischen Beeren

Tomate-Caprese mit Rucola und Olivenöl

Gebratene und gefüllte Antipasti

Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen in Currydressing

*Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,
Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen*

Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

*Preise inklusive drei warmer Gerichte der ersten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl
38,50 €*

*Preise inklusive drei warmer Gerichte der zweiten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl
40,50 €*

*Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl
42,50 €*

Mediterranes Buffet

Minestrone

Gebratene und gefüllte Antipasti

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanhobel und Olivenöl

Canapès von der Mailänder Salami & San Daniele-Schinken

Salat von Büffelmozzarella und Tomaten

*Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings,
Tomaten, Gurken, Paprika,
gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen*

Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

Preise inklusive drei warmer Gerichte der ersten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl
29,50 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der zweiten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl
31,50 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl
33,50 €

Körber Buffet

Rinderkraftbrühe nach Art des Hauses

Zweierlei Lachs mit Meerrettichsahne und Honig-Senf-Dill-Sauce

Gemischte Schinken, Aufschnitt, Mettplatte mit Essiggemüse und Zwiebeln

Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen, Trauben, Nüssen

Tomate Mozzarella mit buntem geschroteten Pfeffer, Olivenöl und Basilikumpesto

*Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,
Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen*

Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

Preise inklusive drei warmer Gerichte der ersten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl

30,50 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der zweiten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl

32,50 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie drei Desserts Ihrer Wahl

35,50 €

Grill-Buffer Körber

Kaltes Buffet

*Tomate-Caprese vom Büffelmozzarella mit 13 Jahre altem Balsamico,
Olivenöl und frischem Basilikum*

Gebratenes und gefülltes Antipasti-Gemüse

Kartoffel-Speck-Salat

Hausgemachter Krautsalat, Bauernsalat

Nudelsalat nach Hausfrauenart, Mediterraner Nudelsalat

*Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,
Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen*

Brot, Brötchen und Butter

Vom Grill

Nackensteaks in hausgemachter Marinade

Bratwürste „Thüringer Art“

Rippchen in BBQ-Marinade

Putenbrust in Tandoori und Curry-Marinade

kleine Rumpsteaks

Grill-Buffer Körber

Fisch

*Mit Kräutern marinierte Forelle auf dem Holzspieß,
Maiskolben und Tomaten*

Beilagen

Wedges, gratinierte Kartoffeln

Mediterranes Pfannengemüse

Kräuter- und Knoblauchbutter, BBQ-Sauce,

Sour Cream, Senf, Ketchup,

Hausgemachte Salsa-Sauce

Dessert

Himbeer-Panna-Cotta

Eisbombe

30,50 €

Allgemeine Informationen

- Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen.
- Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 20 Personen an.
- Unsere „Tischbuffets“ (Platten, Schalen und Saucieren wir servieren alle Komponenten auf den Tisch) bieten wir bis maximal 30 Personen an.
- Menükarten können durch uns erstellt werden.
- Bevorzugen Sie eine spezielle Blumendekoration, bestellen wir diese nach Ihren Wünschen bei einem Fachgeschäft.
Alternativ bieten wir ihnen gerne auch das Dekorieren durch unser Team gegen einen Aufpreis an.
- Weitere Dekorationswünsche, wie z.B. „80. Geburtstag“, „Hochzeit“, „Italienisch“, etc. erfüllen wir Ihnen gerne -Preise auf Anfrage-
- Der Gedeck Preis für mitgebrachte Kuchen beträgt € 5,80 inkl. Filterkaffee und Tee
- Bei mitgebrachten Weinen und Sekt berechnen wir ein Korkgeld pro 0,75 l Flasche. Preis auf Anfrage.
- Nachstehende Preise sind inkl. Gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.
- Feiern Sie in bei uns fällt keine Raummiete an. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen. Alle Angaben ohne Gewähr.