

# *Genussvolle Einblicke*

*Hotel-Restaurant Hörber • Hauptstraße 182 • 30826 Garbsen-Osterwald  
Telefon: 05131/45840 Fax: 05131/51412  
[www.Hotel-Hoerber.de](http://www.Hotel-Hoerber.de)  
[info@hotel-hoerber.de](mailto:info@hotel-hoerber.de)*

*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!*

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

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

# *Fingerfood zum Empfang*

	Preis pro Stück
<i>Mini-Bouletten (halb und halb)</i>	1,00 €
<i>Mini-Bouletten (Geflügel)</i>	1,10 €
<i>Mini-Bouletten (Gemüse)</i>	1,20 €
<i>Verschieden gefülltes Blätterteiggebäck</i>	1,80 €
<i>Mini-Laugenstangen mit Frischkäse und Schnittlauch</i>	2,00 €
<i>Käsespieße mit kernlosen Trauben</i>	2,00 €
<i>Canapès</i>	2,20 €
<i>Canapès mit Lachs</i>	2,80 €
<i>Mini-Carreebrötchen mit Schinken/Käse/Gurken</i>	2,50 €
<i>Mozzarellaspieß mit Kirschtomaten und frischem Basilikum</i>	2,50 €
<i>Wan-Tan-Säckchen mit süßer Chili-Soße</i>	2,50 €
<i>Bruschetta klassisch</i>	2,50 €
<i>Chicken-Theriyakispieß mit Erdnuss-Soße</i>	3,00 €

## *Fingerfood im Weckglas oder Shotglas*

	Preis pro Stück
<i>Gurken-Sauerrahmsüppchen</i>	2,00 €
<i>Gazpacho klassisch</i>	2,50 €
<i>Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und Kernen (Saisonal)</i>	2,60 €
<i>Rotes Paprikacremesüppchen mit weißem Sojaschaum</i>	2,70 €
<i>Melonen-Kaltschale mit Scampi</i>	4,00 €

## *Süßes Fingerfood*

	Preis pro Stück
<i>Mini-Berliner</i>	2,00 €
<i>Mini-Muffins</i>	2,00 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße im Glas</i>	2,50 €
<i>Mini-Donuts</i>	3,00 €
<i>Crème Brûlée im Weckglas</i>	3,30 €
<i>süße Blätterteiggebäck</i>	3,50 €
<i>Schwarzwälder Kirsch-Mousse im Weckglas</i>	3,50 €

# *Menüs*

*Bitte stellen Sie Ihr Menü  
selbst zusammen:*

Wir servieren Ihnen gerne 2 Hauptgänge zur Wahl  
für eine Mehraufwandspauschale von 5,00 €.

Berechnungsbeispiel:

Sie wählen beispielsweise als Hauptgang:

- *Maispoulardenbrust gefüllt mit Morchel-Sahne-Farce,  
Romanescogemüse, Dattelsauce und Schupfnudeln* Menü 19,50 €

*und*

- *Wildschweinrollbraten mit Nelken-Dattel-Sauce, Apfelrotkohl  
und Kartoffelkroketten* Menü 21,50 €

*Berechnung pro Person:*

21,50 €  
+ 5,00 €  
26,50 €

### Vegetarische Vorspeisen

- *Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Birnen, Nüssen und Kräutercroutons* 5,90 €
- *Gebratene Kartoffelkissen auf buntem Linsensalat mit Wildkräuterdressing und gebratenen Sonnenblumenkernen* 7,90 €
- *Mini-Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio mit Balsamico-Glace und buntem Pfeffer* 8,90 €
- *Karamellisierter Ziegenkäse auf Rapunzelsalat, Pinienkernen und Himbeervinaigrette* 9,90 €

### Vorspeisen mit Fleisch

- *Vitello Tonnato, hauchdünn geschnittene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und Sardellen* 8,90 €
- *Parmaschinken trifft Melone* 8,90 €
- *Geräucherte Entenbrustscheiben an Blattsalat Himbeervinaigrette, Birnen und Wallnüssen* 9,70 €
- *Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln, mariniertem Rucola, Kirschtomaten und Balsamico* 10,50 €

### Vorspeisen mit Fisch & Schalentieren

- *Matjestatar auf gebratenen Apfelspalten und Preiselbeersahne* 6,90 €
- *Duett vom Räucherlachs – Gebackener Räucherfischzopf, Räucherlachsrose mit Zitronenvinaigrette und Sahnemeerrettich* 8,30 €
- *In Vanillebutter gebratene Jakobsmuscheln auf Baby Leaf-Salat und Melonenwürfeln* 9,90 €

### Klare Suppen

serviert in der Tasse 5,50 € oder in der Terrine 6,50 € pro Person

- Hochzeitssuppe nach Art des Hauses
- Steinpilzessenz mit gefüllten Ravioli
- Tomatenconsomme mit Basilikumklößchen
- Rinderkraftbrühe nach Art des Hauses

### Gebundene Suppen

serviert in der Tasse 5,50 € oder in der Terrine 6,50 € pro Person

- Rote Bete-Cremesuppe mit Zitronensahne
- Kartoffelcremesuppe mit Bacon-Chips
- Kresse-Schaumsüppchen mit Croutons
- Käse-Lauch-Suppe mit Mettklößchen
- Tomaten-Cremesuppe

### Saisonale Suppen

serviert in der Tasse 5,50 € oder in der Terrine 6,50 € pro Person

- Spargelcremesuppe mit Croutons
- Kürbiscremesuppe mit gebratenen Speckwürfeln
- Pfifferlingscremesuppe mit Estragonsahne

### Zwischengerichte

- Sorbet (Himbeer oder Zitrone) mit Sekt aufgefüllt 4,90 €
- „Surf and Turf“ vom Rinderfiletmedaillon und Roter Garnele auf einem Rosmarinspieß 11,20 €



### Hauptgerichte vom Schwein

- *Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kroketten* *Menü 16,90 €*
- *Schweinelachsbraten mit Pfefferkruste, Zwiebelsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße* *Menü 17,50 €*
- *Schweinefilet im Speckmantel mit buntem Marktgemüse, Pfefferrahmsauce und Kroketten* *Menü 18,50 €*
- *Saltimbocca vom Schweinefilet mit Metaxa-Sauce, Vichykarotten und tomatisierten Gnocchi* *Menü 18,60 €*

### Hauptgerichte vom Rind

- *Rinderschmorbraten mit Bratensauce, Apfelrotkohl, und Kartoffeln* *Menü 18,50 €*
- *Beef Stroganoff mit Perlzwiebeln, Champignons, Roter Bete und Butterspätzle* *Menü 19,80 €*
- *Rosa gebratener Rinderrücken mit Rotweinschalotten, Rosmarinsauce und Kartoffelgratin* *Menü 22,90 €*
- *Rosa gebratenes Rinderfilet mit Marktgemüse, Café de Paris-Sauce und Rosmarinkartoffeln* *Menü 27,90 €*

### Hauptgerichte vom Kalb

- *Kalbstaufelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillonkartoffeln* *Menü 19,80 €*
- *Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, Radischenragout und Semmelknödeln* *Menü 23,90 €*
- *Rosa gebratener Kalbsrücken mit gebratenem grünem Spargel, Thymiansauce und Kartoffelgratin* *Menü 24,90 €*
- *Rosa gebratenes Kalbsfilet, mit Marktgemüse, Café de Paris-Sauce und Rosmarinkartoffeln* *Menü 28,90 €*

### Hauptgerichte vom Geflügel

- *Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, mediterranem Gemüse gebratenen Drillingen und Tomatensauce* Menü 17,50 €
- *Maispouardenbrust gefüllt mit Morchel-Sahne-Farce, Romanescogemüse, Dattelsauce und Schupfnudeln* Menü 19,50 €
- *Rosa gebratene Entenbrust auf glasierten Rosenkohlgemüse, Sherry-Kirschsauce und gebratene Kartoffelkissen* Menü 21,50 €

### Hauptgerichte vom Wild

- *Wildgulasch mit gemischten Waldpilzen und Butterspätzle* Menü 19,60 €
- *Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahm geschmort mit Waldpilzragout und Kartoffelklößen* Menü 20,90 €
- *Wildschweinrollbraten mit Nelken-Dattel-Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten* Menü 21,50 €
- *Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Orangensauce, Rosenkohl und gebratenen Drillinge* Menü 27,50 €

### Hauptgerichte vom Fisch

- *Seelachsfilet mit Tomaten-Kräuterkruste, Zitronen-Butter-Sauce, frischem Gemüse vom Markt und Gnocchi* Menü 17,90 €
- *Gebratenes Lachsfilet, Orangen-Fenchel-Gemüse, Limonen-Weißwein-Sauce und Kartoffelstampf* Menü 18,90 €
- *Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf gebratenem Wirsing, Knoblauch-Dill-Sauce und Mandel-Schupfnudeln* Menü 19,50 €

### Hauptgerichte Vegetarisch

- *Gemüsefrikadelle auf gebratenem grünem Spargel, Kirschtomatenragout und Pinienkernen* Menü 13,50 €
- *Spätzle-Pilz-Pfanne* Menü 14,50 €
- *Gebackener Schafskäse auf mediterranem Gemüse angemacht mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian, sowie pikante Tomatensauce* Menü 16,50 €

## Desserts

- *Pflaumen-Quark-Mousse auf Apfel-Carpaccio und Eis* 5,80 €
- *Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne* 5,90 €
- *Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce* 5,90 €
- *Crème Brûlée mit marinierten Früchten* 5,90 €
- *Vanille-Quarkmousse mit hausgemachter Kirschgrütze* 5,90 €
- *„Bayrisch Crème“ mit Beerenkompott* 5,90 €
- *Duett von Mousse au Chocolat* 6,90 €
- *Panna-Cotta mit Fruchtsauce und Eis* 6,90 €
- *Hausgemachtes Tiramisu* 7,90 €
- *„Körper Variation“ – lauwarmer Schokoladenkuchen, Eis, Frucht-  
mousse und marinierte Früchte* 8,80 €

## Saisonale Desserts

- *Frische Erdbeeren mit Vanilleeis oder Vanillesauce und Sahne* 6,20 €
- *Lebkuchenparfait mit Rum-Pflaumen-Kompott und winterlichem Eis* 6,90 €
- *Spekulatius-Mousse auf Orangen-Quitten-Ragout mit Zimt-Sabayone* 7,50 €

# *Buffets*

# *Rustikales Buffet*

*Gulaschsuppe mit Champignons,  
Paprika und Cornichons*

*Frische Schlachteplatte mit Essiggemüse*

*Schinkenplatte mit Melone*

*Hausgemachter Nudelsalat und Kartoffel-Speck-Salat*

*Pikanter Rindfleischsalat mit Kidneybohnen und Mais*

*Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce*

*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 zwei Desserts Ihrer Wahl  
34,50 €*

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

*Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl  
44,50 €*

# *Hochzeitsbuffet*

*Hochzeitssuppe nach Art des Hauses*

*Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen und Trauben*

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

*Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce*

*Schinkenplatte mit Melone und frischen Beeren*

*Tomate-Caprese mit Rucola und Olivenöl*

*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 zwei Desserts Ihrer Wahl*  
38,50 €

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

*Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl*  
48,50 €

# *Mediterranes Buffet*

*Minestrone*

*Antipasti*

*Carpaccio vom Rind mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanhobel und Olivenöl*

*Canapès verschieden Belegt*

*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 zwei Desserts Ihrer Wahl*  
32,50 €

*Preise inklusive drei warmer Gerichte der zweiten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl*  
36,50 €

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

# *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 zwei Desserts Ihrer Wahl*  
31,50 €

*Preise inklusive drei warmer Gerichte der zweiten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl*  
35,50 €

*Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl*  
41,50 €



# *Grill-Bufferet Körber*

(Teil 1)

## Kaltes Buffet

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

### *Antipasti*

*Kartoffel-Speck-Salat, Bauernsalat, Hausgemachter Krautsalat,*

*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*

## Fisch

*Mit Kräutern marinierter Lachs*

*Maiskolben und Tomaten*

# *Grill-Buffer Körber*

(Teil 2)

## Beilagen

*Wedges, gratinierte Kartoffeln, Mediterranes Gemüse  
Kräuter- und Knoblauchbutter, BBQ-Sauce, Sour Cream,  
Senf, Ketchup, Hausgemachte Salsa-Sauce*

## Dessert

*Himbeer-Panna-Cotta  
Eisbombe*

*pro Person 32,50 €*

## Hauptgerichte vom Schwein

- *Schweinefilet im Speckmantel mit buntem Marktgemüse, Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten* *Kategorie II*
- *Saltimbocca vom Schweinefilet mit Metaxa-Sauce, Vichykarotten und tomatisierten Gnocchi* *Kategorie II*
- *Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und gebratenen Kartoffelkloßscheiben* *Kategorie I*
- *Schweinelachsbraten mit Pfefferkruste, Zwiebelsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße* *Kategorie II*

## Hauptgerichte vom Rind

- *Beef Stroganoff mit Perlzwiebeln, Champignons, Roter Bete und Butterspätzle* *Kategorie II*
- *Rinderschmorbraten mit Bratensauce, Apfelrotkohl, und Kartoffelklößen* *Kategorie I*
- *Rosa gebratener Rinderrücken mit Rotweinschalotten, Rosmarinsauce und Kartoffelgratin* *Kategorie II*
- *Rosa gebratenes Rinderfilet mit Marktgemüse-Körbchen, Café de Paris-Sauce und Rosmarinkartoffeln* *Kategorie III*

## Hauptgerichte vom Kalb

- *Kalbstaufelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillonkartoffeln* *Kategorie I*
- *Rosa gebratener Kalbsrücken mit gebratenem grünem Spargel, Thymiansauce und Kartoffelgratin* *Kategorie III*
- *Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, Radischenragout und Semmelknödeln* *Kategorie II*
- *Rosa gebratenes Kalbsfilet, mit Marktgemüse-Körbchen, Café de Paris-Sauce und Rosmarinkartoffeln* *Kategorie III*

### Hauptgerichte vom Geflügel

- *Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, mediterranem Gemüse gebratenen Drillingen und Tomatensauce* *Kategorie I*
- *Maispouardenbrust gefüllt mit Morchel-Sahne-Farce, Romanescogemüse, Dattelsauce und Nusschupfnudeln* *Kategorie II*
- *Rosa gebratene Entenbrust auf glasierten Rosenkohlgemüse, Sherry-Kirschsauce und gebratene Kartoffelkissen* *Kategorie III*

### Hauptgerichte vom Wild

- *Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahm geschmort mit Waldpilzragout und Kartoffelklößen* *Kategorie II*
- *Wildschweinrollbraten mit Nelken-Dattel-Sauce, Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Kartoffelkroketten* *Kategorie II*
- *Wildgulasch mit gemischten Waldpilzen und Butterspätzle* *Kategorie I*
- *Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Orangensauce, Apfelrotkohl oder Rosenkohl und gebratenen Drillinge* *Kategorie III*

### Hauptgerichte vom Fisch

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

### Hauptgerichte Vegetarisch

- *Spätzle-Pilz-Pfanne* *Kategorie I*
- *Gemüsefrikadelle auf gebratenem grünem Spargel, Kirschtomatenragout und Pinienkernen* *Kategorie II*
- *Gebackener Schafskäse auf mediterranem Gemüse angemacht mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian, sowie pikante Tomatensauce* *Kategorie II*

## Desserts

- *Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne*
- *Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce*
- *Crème Brûlée mit marinierten Früchten*
- *„Bayrisch Creme“ mit Beerenkompott*
- *Duett von Mousse au Chocolat*
- *Panna-Cotta mit Fruchtsauce und Eis*
- *Hausgemachtes Tiramisu*

## Saisonale Desserts

- *Frische Erdbeeren mit Vanilleeis oder Vanillesauce und Sahne*
- *Lebkuchenparfait mit Rum-Pflaumen-Kompott und winterlichem Eis*
- *Spekulatius-Mousse auf Orangen-Quitten-Ragout mit Zimt-Sabayone*

# Allgemeine Informationen

- Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen.
- Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 20 Personen an. Sollten Sie weniger sein, berechnen wir 20 Personen.
- Unsere „Tischbuffets“ bieten wir bis maximal 30 Personen an. Hierbei werden alle Komponenten (Platten, Schalen, Saucieren) am Tisch serviert.
- 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, Sekt und Digestiv berechnen wir ein Korkgeld pro 0,75 l Flasche. Preis auf Anfrage.
- unsere Preise sind inkl. gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.
- Feiern Sie in bei uns, fällt keine Raummiete an. Alle Angaben ohne Gewähr.

Gültig bis Dezember 2018