

Hotel-Restaurant

Körber



Genussvolle Einblicke

Hotel-Restaurant Körber • Hauptstraße 182 • 30826 Garbsen-Osterwald

Telefon: 05131/45 84 0 • Fax: 05131/5 14 12

www.Hotel-Koerber.de • info@hotel-koerber.de

Hotel-Restaurant

Körber

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 Stöbern und Auswählen!*

*Gerne nehmen wir auch Wünsche und Vorschläge
Ihrerseits entgegen. Für ein persönliches Gespräch stehen
wir Ihnen jederzeit zur Verfügung*

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

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Allgemeine Informationen	1
Fingerfood zum Empfang	2
Fingerfood im Weckglas	2
Menüs	
Vorspeisen	5
Suppen	7
Zwischengerichte	7
Hauptgerichte	8 - 10
Desserts	10
Buffets	12 - 17
Auswahl Hauptgerichte	18 – 20
Auswahl Desserts	20

Allgemeine Informationen

- Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 20 Personen an.
Sollte die Gästeanzahl < 20 Personen sein, berechnen wir 20 Personen.
- Unsere „Tischbuffets“ bieten wir bis maximal 40 Personen an.
- Der Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen beträgt 5,80 € inkl. Filterkaffee und Tee
- Bei mitgebrachten Weinen und Digestiv berechnen wir ein Korkgeld
je 0,75 l Flasche. (Wein 15,00€ / Flasche & Spirituosen 45,00€ / Flasche)
- Menükarten können auf Wunsch durch uns erstellt werden. (2,50€ pro Stück)
- Bevorzugen Sie eine spezielle Blumendekoration, bestellen wir diese nach Ihren Wünschen bei einem Fachgeschäft.

Alternativ bieten wir ihnen gegen einen Aufpreis auch gerne das Dekorieren durch unser Team an.
- Nachstehende Preise sind inkl. Gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.
- Entscheiden Sie sich für eine Feier in unserem Hause, fällt keine Raummiete an.
- Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- Alle Angaben ohne Gewähr.

Fingerfood zum Empfang

	Preis pro Stück
Mini-Bouletten (halb und halb)	1,00 €
Mini-Bouletten (Geflügel)	1,10 €
Verschieden gefülltes Blätterteiggebäck	2,00 €
Käsespieße mit kernlosen Trauben	2,00 €
Canapès (Käse, Aufschnitt)	2,20 €
Canapès (Lachs)	2,80 €
Mozzarellaspieß mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	2,50 €
Wan-Tan-Säckchen mit Sweet Chili-Soße	2,50 €
Chicken-Theriyakispieß mit Sweet Chili-Soße	3,00 €

Fingerfood im Weckglas

	Preis pro Stück
Geeistes Gurkensüppchen	2,00 €
Gazpacho (<i>klassisch</i>)	2,50 €
Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und Kernen (Saisonal)	2,60 €
Melonen-Kaltschale mit kleinem Garnelenspieß	4,00 €

Hotel-Restaurant

Körber

Menüs

*Sie können aus den nun folgenden Angeboten
ihr Menü selbst zusammen:*

Hinweis: Für eine Mehraufwandszuschlag in Höhe von 6,00 € servieren wir Ihnen gerne 2 Hauptgänge nach Wahl, wobei das teurere Gericht als Berechnungsgrundlage dient.

Berechnungsbeispiel:

Sie wählen als Hauptgang:

- Maispouardenbrust gefüllt mit Pilz-Sahne-Farce, Romanescogemüse, Dattelsauce und Nuss-Schupfnudeln 20,50 €

und

- Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahm gebraten, Waldpilzen und Kartoffelklößen 23,00 €

Berechnung pro Person:

$$\begin{array}{r} 23,00 \text{ €} \\ + 6,00 \text{ €} \\ \hline 29,00 \text{ €} \end{array}$$

Vorspeisen

Vegetarisch:

- Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Birnen, Granatapfelkernen, Nüssen und Kräutercroutons 5,90 €
- Mini-Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio mit Balsamico-Glace und buntem Pfeffer 8,90 €
- Karamellisierter Ziegenkäse auf Rapunzelsalat, Pinienkernen und Himbeervinaigrette 9,90 €

Fleisch:

- Parmaschinken trifft Melone 8,90 €
- Geräucherte Entenbrustscheiben an winterlichem Blattsalat Cumberland sauce, Birnen und Wallnüssen 9,70 €
- Carpaccio vom Rind mit Parmesan hobeln, mariniertem Rucola, Kirschtomaten und Balsamico 10,50 €

Fisch & Schalentieren

- Matjestatar auf karamellisierten Apfelspalten und Preiselbeersahne 6,90 €
- „Räucherlachs Rosen“ mit Zitronenvinaigrette und Sahnemeerrettich 8,30 €
- Ceviche vom Lachs und Zander mit Pflücksalat und Granatapfelkernen 9,90 €

Suppen

Klare Suppen

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

- Hochzeitssuppe nach Art des Hauses
- Tomatenconsomme mit Basilikumklößchen
- Rinderkraftbrühe nach Art des Hauses

Gebundene Suppen

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

- Kartoffelcremesuppe mit Bacon-Chips
- Kresse-Schaumsüppchen mit Croutons
- Tomatencremesuppe

Saisonale Suppen

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

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

Zwischengerichte

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

Hauptgerichte

Schwein

- Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und gebratenen Servierten Knödel 17,50 €
- Schweinelachsbraten mit Pfefferkruste, Zwiebelsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 17,50 €
- Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce, buntem Marktgemüse und Kartoffelkroketten 20,50 €
- Saltimbocca vom Schweinefilet mit Metaxa-Sauce, Vichykarotten und tomatisierten Gnocchi 20,60 €

Rind

- Rinderschmorbraten mit Bratensauce, Apfelrotkohl, und Kartoffelklößen 18,50 €
- Rosa gebratener Rinderrücken mit Rosmarinsauce, Rotweinschalotten, und Kartoffelgratin 24,00 €
- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Café de Paris-Sauce, Marktgemüse, und Rosmarinkartoffeln 29,90 €

Kalb

- Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, gebratenem Wirsing und Semmelknödeln 25,90 €
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymiansauce, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin 26,90 €
- Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Café de Paris-Sauce, buntem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln 29,90 €

Hauptgerichte

Geflügel

- Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, Tomatensoße, mediterranem Gemüse und gebratenen Drillingen 18,50 €
- Maispoulardenbrust gefüllt mit Pilz-Sahne-Farce, Dattelsauce, Romanescogemüse und Nuss-Schupfnudeln 20,50 €
- Rosa gebratene Entenbrust mit Kirschsauce auf glasiertem Rosenkohlgemüse und hausgemachten Herzoginkartoffeln 22,50 €

Wild

- Wildgulasch mit gemischten Waldpilzen und Butterspätzeln 20,90 €
- Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahm geschmort, Waldpilzen und Kartoffelklößen 23,00 €
- Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Orangensauce, Apfelrotkohl und gebratenen Drillinge 29,50 €

Fisch

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

Hauptgerichte

Vegetarisch

- Spätzle-Pilz-Pfanne 15,50 €
- Gebackener Schafskäse auf mediterranem Gemüse angemacht mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian sowie eine pikante Tomatensauce 16,90 €

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 Beerengrütze 5,90 €
- „Bayrisch Creme“ mit Beerenkompott 5,90 €
- Duett von Mousse au Chocolat 6,90 €
- Panna-Cotta mit Fruchtsauce und Eis 6,90 €
- Hausgemachtes Tiramisu 7,90 €
- „Körber Variation“ – lauwarmer Schokoladenkuchen, Eis, Frucht- mousse und marinierte Früchte 8,80 €

Hotel-Restaurant

Körber

Buffets

Mediterranes Buffet

Mediterrane Meeresfrüchtesuppe

Antipasti

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanhobel und Olivenöl

Canapès verschieden belegt

Salat von Mozzarella 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
37,00 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der zweiten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl
41,00 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl
45,00 €

Körber Buffet

Rinderkraftbrühe nach Art des Hauses

Lachs mit Meerrettichsahne und Honig-Senf-Dill-Sauce

Gemischte Schinken-, Aufschnitt- und Mettplatte mit Essiggemüse und Zwiebeln

Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen, Trauben und Nüssen

Tomate Mozzarella mit bunt geschrotetem 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
37,50 €

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

Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl
45,50 €

Rustikales Buffet

Gulaschsuppe mit Champignons,
Paprika und Cornichons

Frische Schlachteplatte mit Essiggemüse

Schinkenplatte mit Melone

Hausgemachter Nudelsalat und Kartoffelsalat

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
38,00 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der zweiten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl
42,00 €

Preise inklusive drei warmer Gerichte der dritten Kategorie sowie zwei Desserts Ihrer Wahl
46,00 €

Hochzeitsbuffet

Hochzeitsuppe nach Art des Hauses

Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen und Trauben

Rauchfischplatte
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

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

40,50 €

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

44,50 €

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

48,50 €

Grill-Bufferet Körber

(Teil 1)

Kaltes Buffet

Tomate-Caprese mit Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum

Antipasti

Hausgemachter Kartoffel-, Bauern-, Krautsalat und
ein Nudelsalat nach Hausfrauenart,
Gurkensalat mit Schmand

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

Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

Vom Grill

Nackensteaks in hausgemachter Marinade

Bratwürste,

gegrillter Schafskäse

Putenbrust in Tandoori und Curry-Marinade

kleine Rumpsteaks

Fisch

Mit Kräutern mariniertes Lachs

Grill-Buffer Körber

(Teil 2)

Beilagen

Wedges und Kartoffelgratin

Mediterranes Pfannengemüse,
gefüllte Tomaten

Kräuter- und Knoblauchbutter

BBQ-Sauce, Sour Cream, Senf, Ketchup und
Hausgemachte Salsa-Sauce

Dessert

Himbeer-Panna-Cotta

Eisbombe

pro Person 38,00 €

Hauptgerichte

Schwein

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

Rind

- Rinderschmorbraten mit Bratensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Kategorie I
- Rosa gebratener Rinderrücken mit Rosmarinsauce, Rotweinschalotten und Kartoffelgratin Kategorie III
- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Café de Paris-Sauce, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln Kategorie III

Kalb

- Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, gebratenem Wirsing- und Semmelknödel Kategorie II
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymiansauce, Marktgemüse, und Kartoffelgratin Kategorie III
- Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Café de Paris-Sauce, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln Kategorie III

Hauptgerichte

Geflügel

- Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, Tomatensauce, mediterranem Gemüse und gebratenen Drillingen Kategorie I
- Maispouardenbrust gefüllt mit Pilz-Sahne-Farce, Dattelsauce, Romanescogemüse und Nuss-Schupfnudeln Kategorie II
- Rosa gebratene Entenbrust mit Kirschsauce auf glasiertem Rosenkohlgemüse und hausgemachten Herzoginkartoffeln Kategorie III

Wild

- Wildgulasch mit gemischten Waldpilzen und Butterspätzle Kategorie I
- Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahm geschmort, Waldpilzen und Kartoffelklößen Kategorie II
- Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Orangensauce, Apfelrotkohl und gebratenen Drillinge Kategorie III

Hauptgerichte vom Fisch

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

Hauptgerichte

Hauptgerichte Vegetarisch

- Spätzle-Pilz-Pfanne Kategorie I
- Gebackener Schafskäse auf mediterranem Gemüse angemacht mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian sowie einer pikanten 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
- Hausgemachtes Tiramisu
- Eisbombe