

Hotel-Restaurant

Körber



Genussvolle Einblicke

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

Telefon: 05131/45 84 0

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
Menüs	
Vorspeisen	5
Suppen	6
Zwischengerichte	6
Hauptgerichte	7 - 9
Desserts	9
Buffets	
Auswahl Suppe & Vorspeisen	11
Auswahl Hauptgerichte	12 – 13
Auswahl Sättigungsbeilagen & Gemüse	14
Auswahl Desserts	14

Allgemeine Informationen

Unsere Buffets bieten wir Ihnen **ab 20 Personen** an.

Sollte die Gästeanzahl unter 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

Menükarten können auf Wunsch durch uns erstellt werden. **(2,80 € 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. der Mehrwertsteuer und Bedienung.

Entscheiden Sie sich für eine Feier in unserem Hause, fällt **keine Raummiete** an.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Fingerfood zum Empfang

	Preis pro Stück
Mini-Bouletten	1,00 €
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 €
Hähnchenspieße mit Sweet Chili-Soße	3,00 €
Garnelenspieß mit Knoblauch-Dip	2,20 €
Käse-Trauben-Spieß	1,60 €
Auberginenröllchen mit Fetakäse	2,20 €
Champignons mit Aioli	2,20 €
Crostini mit Schinken, Honigmelone und Parmesan	2,50 €
Crostini mit Tomate und Mozzarella	2,50 €
Crostini mit grünem Pesto	2,50 €
Crostini mit Paprika-Feta- Creme	2,50 €
Crostini mit Thunfischcreme	2,50 €
Antipasti-Spieß	2,60 €
Crêpes-Röllchen mit Räucherlachs	2,80 €

Hotel-Restaurant

Körber

*Wählen Sie sich
ein
Menü . . .*

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

Hinweis: Für eine Mehraufwandszuschale in Höhe von 10,00 € 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,
Ofengemüse, Dattelsauce und Nuss-Schupfnudeln 23,50 €

und

- Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahm gebraten,
Waldpilzen und Kartoffelklößen 25,00 €

Berechnung pro Person:

25,00 €
+ 10,00 €
<hr/>
35,00 €

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Birnen, Nüssen und Kräutercroutons	5,90 €
Wahlweise mit:	
Garnelen	9,80 €
Rinderfiletstreifen	12,10 €
Feta	7,70 €
 Tomate-Mozzarella mit Pesto	 8,90 €
 Karamellisierter Ziegenkäse auf Rapunzelsalat, Pinienkernen und Himbeervinaigrette	 9,90 €
 Antipasti-Teller	 8,50 €
 Schinken trifft Melone	 8,90 €
 Geräucherte Entenbrustscheiben an Blattsalat Cumberlandsauce, Birnen und Wallnüssen	 9,70 €
 Carpaccio vom Rind mit Parmesan, mariniertem Rucola, Kirschtomaten und Balsamico	 10,50 €
 Tatar vom Rind mit geröstetem Brot	 10,50 €
 Rauchfischsteller mit Zitronenvinaigrette und Sahnemeerrettich	 8,30 €
 Shrimps Cocktail mit Toasties	 8,90 €

Suppen

serviert in der Tasse (6,50 €) oder in der Terrine (8,00 €) pro Person

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen
Kraftbrühe nach Art des Hauses mit Einlage
Kartoffelcremesuppe
Tomatencremesuppe
Paprikacremesuppe
Zwiebelsuppe
Minestrone
Gemüsecreme-Suppe
Möhren-Ingwer-Suppe
Blumenkohlcreme
Champignonrahmsüppchen
Hackfleisch-Lauchsuppe mit Kartoffeln
Hochzeitssuppe nach Art des Hauses

Saisonale Suppen wie zum Beispiel

Preis auf Anfrage

Spargelcreme mit Croutons
Kürbiscreme mit Kürbiskernen und Kürbisöl
Maronencreme
Pfifferlingcreme mit Sahne

Zwischengerichte

Sorbet (Johannisbeere oder Zitrone) mit Sekt aufgefüllt	8,90 €
„Surf and Turf“ vom Rinderfiletmedaillon und roter Garnele auf einem Rosmarinspieß	11,20 €

Hauptgerichte

Schwein

Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und gebratenen Servierttenknödel	17,50 €
Schweinerollbraten gefüllt mit Schinken und Paprika, Bratensauce, Rotkohl, Kartoffelecken	18,90 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce, buntes Marktgemüse und Kroketten	22,50 €
Champignon Schweinekotelett mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln	19,50 €

Rind

Rinderschmorbraten mit Bratensauce, Rotkohl, und Kartoffelklößen	20,80 €
Rosa gebratener Rinderrücken mit Rosmarinsauce, Rotweinschalotten und Kartoffelgratin	26,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Café de Paris-Sauce, buntes Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	32,90 €
Surf and Turf mit Cherry-Scharlotten-Sauce, Speck-Bohnen-Bündchen und Herzoginkartoffeln (nur als Tellergericht erhältlich)	34,90 €

Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, gebratenem Wirsing und Semmelknödeln	26,90 €
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymiansauce, buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin	28,00 €
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Café de Paris-Sauce, buntes Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	32,90 €
Kalbskarree mit Tymiansauce, Karotten-Lauch-Gemüse und lila Kartoffelrisotto (nur als Tellergericht erhältlich)	35,50 €

Hotel-Restaurant

Körber

Geflügel

Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, Tomatensoße, mediterranem Gemüse und gebratenen Drillingen	21,90 €
Maispouardenbrust gefüllt mit Pilz-Sahne-Farce, Dattelsauce, Ofengemüse und Nuss-Schupfnudeln	23,50 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Kirschsauce auf glasiertem Rosenkohlgemüse und hausgemachten Herzoginkartoffeln (nur als Tellergericht erhältlich)	25,50 €
Glasierte Wachtelbrust mit Morchel-Rahm, gebackenes Wachtelei und Bärlauch-Püree (nur als Tellergericht erhältlich)	24,90 €
Coq au Vin mit Kräuterreis	22,50 €

Wild

Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahm geschmort, Waldpilzen und Kartoffelklößen	23,00 €
Wildschweinbraten mit Wacholdersauce, Rotkohl und Spätzle	20,90 €
Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Orangensauce, Rotkohl und gebratenen Drillinge (nur als Tellergericht erhältlich)	29,50 €
Medaillons vom Rehrücken mit Preiselbeersauce, sautierten Staudensellerie und Pastinaken-Mais-Püree (nur als Tellergericht erhältlich)	29,50 €

Fisch

Seelachsfilet mit Tomaten-Kräuterkruste, Zitronen-Butter-Sauce, bunten Marktgemüse und Gnocchi	20,50 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch-Dill-Sauce, gebratenem Wirsing und Nuss-Schupfnudeln	21,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Limonen-Weißwein Sauce, Orangen-Fenchel Gemüse und Kartoffelstampf	22,90 €
Papageifisch-Filet mit Limetten-Weißwein-Schaum, Meeresspargel und Sellerie-Vanille-Püree (nur als Tellergericht erhältlich)	31,50 €

Vegetarisch

Tofu Aubergine mit Paprikasauce und Rote Bete Risotto	18,50 €
Sellerie Schnitzel mit Tomatensauce	
Gemüsenudeln und Püree	17,90 €
Gefüllte Tomaten mit Ebly und Feta	15,80 €
Gefüllte Zucchini mit mediterranem Cous Cous	17,50 €
Gebackener Schafskäse auf mediterranem Gemüse angemacht mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian sowie eine pikante Tomatensauce	16,90 €

Desserts

Kaiserschmarrn mit Pflaumenragout	7,80 €
Blätterteigriegel mit Cremefüllung	7,50 €
Cappuccino-Mousse mit Mascarpone	8,50 €
Duett vom Frucht mousse	7,90 €
Pfirsich-Maracuja-Traum	7,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce	7,90 €
Crème brûlée mit einer Kugel Eis nach Wahl	7,90 €
Duett von Mousse au Chocolat	8,90 €
Panna-Cotta mit Fruchtsauce und einer Kugel Eis nach Wahl	8,90 €
Topfencreme mit Eierlikör und Früchten	8,90 €
Erdbeer-Cappuccino im Glas	5,20 €
Erdbeer-Käse-Törtchen	5,50 €
„Dessertteller“ – nach Art des Küchenchef	11,80 €

*Wählen Sie sich
ein
Buffet...*

Kategorie I **44,00 €**

Preis inklusive einer Suppe / 5 Vorspeisen / 3 Hauptgerichte / zwei Gemüse / zwei Sättigungsbeilagen / Zwei Desserts

Kategorie II **49,00 €**

Preis inklusive einer Suppe / 5 Vorspeisen / 3 Hauptgerichte / zwei Gemüse / zwei Sättigungsbeilagen / Zwei Desserts

Kategorie III **54,00 €**

Preis inklusive einer Suppe / 5 Vorspeisen / 3 Hauptgerichte / zwei Gemüse / zwei Sättigungsbeilagen / Zwei Desserts

Suppen eine zur Auswahl

Tomatenconsomme mit Basilikumklößchen	Kraftbrühe nach Art des Hauses mit Einlage
Kartoffelcremesuppe	Tomatencremesuppe
Paprikacremesuppe	Möhren-Ingwer-Suppe
Blumenkohlcreme	Champignon-Rahm-Süppchen
Zwiebelsuppe	Minestrone
Gemüsecreme-Suppe	Hackfleisch-Lauchsuppe mit Kartoffeln
Hochzeitssuppe nach Art des Hauses	

Vorspeisen fünf zur Auswahl

Schweinefilet mit Frischkäse und Tomaten	Lachs- Frischkäseröllchen	Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto
Gebackene & gratinierte Zucchini-Scheiben	Mini Wrap BBQ-Chicken	Geflügelpastete
Sülze vom Schwein	Anti-Pasti- Platte	Bauernsalat
Champignons mit Knoblauchdip	Rotkrautsalat	Kartoffelsalat
Shrimps- Cocktail	Carpaccio mit Ruccola & Parmesan	gefüllte Eier
Mini Schnitzel & Dip	Roastbeef mit Remoladensauce	verschieden belegte Canapés
Tomaten-Mousse	Gurkensalat mit Schmand	Hähnchenspieße mit Dip
Lachsplatte mit Meerrettichsahne und Honig-Senf-Dill-Sauce	Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen, Trauben und Nüssen	Schinkenplatte mit Melone

**alle unsere Buffets enthalten eine Salatauswahl samt Toppings & Dressing,
sowie hausgemachtes Brot, Baguette, Butter, Kräuterquark und unsere
Hausmarmelade**

Hauptgerichte drei zur Auswahl

Schwein

Gebackener Kasslerbraten mit Bratensauce	Kategorie I
Spanferkel Wickelbraten	Kategorie II
Schweinelachsrollbraten mit Schinken-Paprika und Zwiebelsauce	Kategorie II
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce	Kategorie II

Rind

Rinderschmorbraten mit Bratensauce	Kategorie I
*Rosa gebratener Rinderrücken mit Rosmarinsauce	Kategorie III
*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Café de Paris-Sauce	Kategorie III

Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce	Kategorie II
*Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymiansauce	Kategorie III
*Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Café de Paris- Sauce	Kategorie III

Geflügel

Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, Tomatensauce	Kategorie I
Maispouardenbrust gefüllt mit Pilz-Sahne- Farce	Kategorie II
Coq au Vin	Kategorie III

* live von der Schneidestation

Wild

Wildschweinbraten mit Wacholdersauce	Kategorie I
Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahm geschmort,	Kategorie II
*Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Orangensauce	Kategorie III

Fisch

Seelachsfilet mit Tomaten-Kräuterkruste, Zitronen-Butter-Sauce	Kategorie I
Gebratenes Lachsfilet, Limonen-Weißwein Sauce	Kategorie II
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch-Dill-Sauce	Kategorie II

Vegetarisch

Tofu Aubergine mit Paprikasauce	Kategorie III
Sellerie Schnitzel mit Tomatensauce	Kategorie II
Gemüsenukeln	Kategorie I
Gefüllte Tomaten mit Ebly und Feta	Kategorie I
Gefüllte Zucchini mit mediterranem Cous Cous	Kategorie II
Gebackener Schafskäse auf mediterranem Gemüse angemacht mit Olivenöl, Rosmarin	Kategorie II

* live von der Schneidestation

Sättigungsbeilagen zwei zur Auswahl

Gratin	Kartoffelpüree	Kroketten
Kartoffeln	Reis	Spätzle
Herzoginkartoffeln	Schupfnudeln	Klöße
Gnocchi	Semmelknödel	Kartoffelröstis
Rosmarinkartoffeln	Pommes	Bratkartoffeln
Wedges		

Gemüse zwei zur Auswahl

Rotkohl	Sauerkraut	Karotten
Rotweinschalotten	Marktgemüse	Gebratener Wirsing
Erbsen & Möhren	gebratene Champignons	Lauchgemüse gebraten oder in Rahm
Rosenkohl	Mais	Kohlrabi gebraten oder in Rahm
Mediterranes Gemüse	Grüne Bohnen (mit Speck)	

Desserts zwei zur Auswahl

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	„Bayrisch Creme“ mit Beerenkompott
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce	Duett von Mousse au Chocolat
Crème brûlée mit marinierten Früchten	Panna-Cotta mit Fruchtsauce
Hausgemachtes Tiramisu	Schokobrunnen mit frischen Früchten
Joghurt-Dessert mit Fruchtspiegel	Orangencreme
Himbeer-Mousse	Mango-Mousse
Joghurt-Amarettini-Dessert	Zitronencreme-Dessert
Dessert Auswahl des Küchenchef's	

Grill-Bufferet *Körber*

Thunfisch-Mais-Salat
Cous-Cous-Salat
Hähnchen-Spieße mit Sweet-Chilli-Sauce
Laugenstangen mit Frischkäse
Antipasti
Hausgemachter Bauern-, Krautsalat und
ein Nudelsalat nach Hausfrauenart,
Gurkensalat mit Schmand

Vom Grill

Nackensteaks in hausgemachter Marinade
Bratwürste,
gegrillter Schafskäse
Putenbrust in Curry-Marinade
kleine Rumpsteaks
Schaschlik-Spieße

mit Kräutern marinierter Lachs

Wedges und gebratene Kartoffeln
geröstetes Brot
Kichererbsen-Humus

Grillgemüse,
gefüllte Tomaten

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

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen
Obstsalat

pro Person 42,00 €