

Körper's



Genussvolle Einblicke

Hotel-Restaurant Körper • 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

Körber 's

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 *Körber 's*

Gültig bis Dezember 2025

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
Grill Buffet <i>Körber</i>	15
Italian Style <i>Körber</i> (italienisches Buffet)	16
Niedersachsen by <i>Körber</i>	17
Hola... Espana <i>Körber</i> (spanisches Buffet)	18
Ja mei... <i>Körber</i> (Bayrisches Buffet)	19

Allgemeine Informationen

Unsere Buffets bieten wir Ihnen **ab 30 Personen** an.

Sollte die Gästeanzahl unter 20 Personen sein, berechnen wir **30 Personen**.

Unsere „Tischbuffets/ Menü´s“ bieten wir bis **maximal 40 Personen** an.

Für die Bereitstellung von Tellern, Gabeln, Servietten zum mitgebrachten Kuchen, berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von **7,20 € pro Person** inkl. Filterkaffee und Tee (**keine Kaffeespezialitäten inbegriffen**)

Menükarten können auf Wunsch durch uns erstellt werden **4,00 € 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 **UNS** an.

Nachstehende Preise sind inkl. der Mehrwertsteuer und Bedienung.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Alle Angaben ohne Gewähr

Fingerfood zum Empfang

	Preis pro Stück
Mini-Bouletten	2,00 €
Verschieden gefülltes Blätterteiggebäck	3,00 €
Käsespieße / Trauben	2,80 €
Canapès (verschiedene Käse- & Aufschnittsorten)	3,00 €
Canapès (Lachs)	3,50 €
Mozzarellaspieß / Kirschtomaten / Pesto	3,00 €
Hähnchenspieße / Sweet Chili-Soße	3,90 €
Garnelenspieß / Knoblauch-Dip	4,00 €
Auberginenröllchen / Fetakäse	2,80 €
Champignons / Aioli	2,80 €
Crostini / Schinken / Honigmelone / Parmesan	3,80 €
Crostini / Tomate / Mozzarella	3,50 €
Crostini / grünem Pesto	3,00 €
Crostini / Paprika-Feta- Creme	3,50 €
Crostini / Thunfischcreme	3,80 €
Antipasti-Spieß	3,60 €
Crêpes-Röllchen / Räucherlachs	4,00 €

Hotel-Restaurant

Körber

*Wählen Sie sich
ein
Menü . . .*

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

Berechnungsbeispiel:

Sie wählen als Hauptgang:

- Schweinefilet / Speckmantel,
Pfeffersauce / frischem Gemüse /
Kroketten 24,90 €

&

- Hirschbraten / Wacholdersauce /
Rotkohl / Kartoffelklößen 26,90 €

Berechnung pro Person:

26,90 €
+ 10,50 €
<hr/>
37,40 €

Vorspeisen

Wildkräutersalat / karamellisierten Birnen, Nüssen / Croutons		8,50 €
Wahlweise mit:	Garnelen	+ 12,00 €
	Hähnchenbruststreifen	+ 11,00 €
	Hirtenkäse	+ 5,00 €
Tomate-Mozzarella / Pesto		10,90 €
Karamellisierter Ziegenkäse / Salatbeet / Kräutervinaigrette		12,90 €
Antipasti-Teller		10,90 €
Schinken trifft Melone		10,90 €
3 Bruschetta „Klassisch“		9,90 €
3 Bruschetta unterschiedlich belegt		10,90 €
Carpaccio vom Rind / Parmesan / mariniertem Rucola / Kirschtomaten / Balsamico		10,90 €
Tatar vom Rind / geröstetem Brot		16,90 €
Rauchfischsteller / Zitronenvinaigrette / Sahnemeerrettich		16,90 €

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen auch eine Vorspeisen- Variation an

Suppen

serviert in der Tasse (6,90 € pro Person) oder in der Terrine (8,50 € pro Person)

Tomatenconsommé / Basilikumklößchen 

Tomatencreme / Kräutercreme 

Kartoffelcremesuppe 

Knoblauchcreme 

Zweierlei von der Paprikacremesuppe 

Karotten- Orangen- Chili- Creme 

Hochzeitssuppe nach Art des Hauses

Gulaschsuppe

Saisonale Suppen wie zum Beispiel

Preis auf Anfrage

Spargelcreme / Croutons 

Kürbiscreme / Kürbiskernen / Kürbisöl 

Pfifferlingcreme 

Bärlauchcreme 

Sollten Sie einen anderen Wunsch haben, so stehen sprechen Sie uns einfach an...

 = vegetarisch

Hauptgerichte

Schwein

Schweinekrustenbraten / Malzbiersauce / Sauerkraut / gebratenen Serviettenknödel	19,50 €
Schweinefilet im Speckmantel / Pfefferrahmsauce / Gemüse- Mix / Kroketten	24,50 €
Schweinemedallions / Portweinsauce / gebratene Zwiebeln / Herzoginkartoffel	26,90 €

Rind

Rinderschmorbraten / Bratensauce / Rotkohl / Kartoffelklößen	23,80 €
Rosa gebratener Rinderrücken / Rosmarinsauce / Rotweinschalotten / Kartoffelgratin	32,90 €
Rosa gebratenes Rinderfilet / Café de Paris-Sauce / Gemüse- Mix / Rosmarinkartoffeln	36,90 €
Surf and Turf / Portwein- Sauce / Speck-Bohnen-Bündchen / Herzoginkartoffeln (nur als Tellergericht erhältlich)	37,90 €

Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen / Burgundersauce / geschmorte Schalotten / Kartoffel- Möhren- Stampf	28,90 €
Rosa gebratener Kalbsrücken / Thymiansauce / Gemüse- Mix / Kartoffelgratin	32,90 €
Rosa gebratenes Kalbsfilet / Café de Paris-Sauce / Gemüse- Mix / Rosmarinkartoffeln	36,90 €
Scaloppini / Limonen- Sauce / Zucchini Gemüse / Kartoffelwürfeln	25,90 €

Geflügel

Hähnchenroulade / Frischkäsefüllung / Zitronen- Knoblauchsoße / mediterranem Gemüse / Kräuterreis	26,90 €
Hähnchenbrust im Speckmantel / gefüllt mit Mozzarella / Marsala- Rahm- Sauce / Paprika- Tomaten- Gemüse / Gnocchi	26,50 €
Rosa gebratene Entenbrust / Orangensauce / gebratenen Spitzkohl / Herzoginkartoffeln	31,90 €

Wild

Hirschbraten / Wacholderrahm / Rotkohl / gebratene Kartoffeln	26,90 €
Wild- Ragout / Rotkohl / Spätzle	25,90 €
Rosa gebratener Hirschrücken / Preiselbeer-Orangensauce / geschmortem Wirsing / Williams- Kartoffeln (nur als Tellergericht erhältlich)	37,90 €

Fisch

Peters- Fischfilet auf der Haut gebraten / Zitronen-Butter-Sauce / geschwenktes Gemüse / Duft Reis	25,50 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Knoblauch-Dill-Sauce / Linsengemüse / Süßkartoffel- Stampf	26,50 €
Gebratenes Kabeljaufilet / Krebsauce, Orangen-Fenchel- Gemüse / Wildreis	24,90 €
Auf der haut gebratenes Lachsfilet / Limonen- Weißwein- Sauce / Brokkoli / Kartoffelwürfel	25,90 €

Vegetarisch



Feta- Zucchini- Roulade / Paprikasauce / Gnocchi	20,50 €
Gebackenen Blumenkohl / Currysauce / Reis	19,50 €
Mit Cous Cous gefüllte Zucchini	18,50 €
Gebackener Schafskäse / mediterranem Gemüse / Olivenöl / Rosmarin / Thymian / gebackenen Kartoffelecken	18,90 €

Desserts

Kaiserschmarrn / Apfelmus / Vanillesauce	8,90 €
Crème Catalana -	7,50 €
Rote Grütze / Vanilleeis / Sahne	7,90 €
Apfelstrudel / Vanillesauce	8,20 €
Crème Brûlée / Kugel Eis nach Wahl	8,90 €
Duett von Mousse au Chocolat	8,90 €
Panna-Cotta / Fruchtsauce / Kugel Eis nach Wahl	8,90 €
Erdbeer-Cappuccino im Glas	5,20 €
Quarkbällchen / Vanille- Sauce	8,90 €
Hausgemachtes Tiramisu	9,90 €
„Dessertteller“ – nach Art des Küchenchef	12,80 €

*Gestalten Sie sich Ein
Buffet...*

Kategorie I **54,00 €**

Preis inklusive einer Suppe / 4 Vorspeisen / 3 Hauptgerichte / zwei Gemüse / zwei Sättigungsbeilagen / Zwei Desserts

Kategorie II **58,00 €**

Preis inklusive einer Suppe / 4 Vorspeisen / 3 Hauptgerichte / zwei Gemüse / zwei Sättigungsbeilagen / Zwei Desserts

Kategorie III **64,00 €**

Preis inklusive einer Suppe / 4 Vorspeisen / 3 Hauptgerichte / zwei Gemüse / zwei Sättigungsbeilagen / Zwei Desserts

Kategorie IV **70,00 €**

Preis inklusive einer Suppe / 4 Vorspeisen / 3 Hauptgerichte / zwei Gemüse / zwei Sättigungsbeilagen / Zwei Desserts

Suppen

eine zur Auswahl

Hochzeitsuppe	Hackfleisch-Lauchsuppe mit Kartoffeln
Kartoffelcremesuppe	Tomatencremesuppe
Paprikacremesuppe	Karotten- Orangen- Chili- Creme
Knoblauchcreme	Gulaschsuppe

Vorspeisen

vier 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-Gemüse	Bauernsalat
Champignons mit Knoblauchdip	Krautsalat	Tomatensalat
Shrimps-Cocktail	Carpaccio mit Rucola & Parmesan	gefüllte Eier
Mini Schnitzel & Dip	Roastbeef mit Remouladensauce	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 Crackern	Schinkenplatte mit Melone
alle unsere Buffets enthalten eine Salatauswahl / Toppings / Dressing / sowie hausgemachtes Brot / Baguette / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade		

Hauptgerichte

drei zur Auswahl

Schwein

Gebackener Kasslerbraten / Altbiersauce / Sauerkraut	Kategorie II
Spanferkel am Stück gebraten	Preis auf Anfrage
*Schweinerücken / Kräuter- Honig- Sauce	Kategorie II
Schweinefilet im Speckmantel / Pfefferrahmsauce	Kategorie III

Rind

Rinderschmorbraten / Bratensauce	Kategorie II
*Rosa gebratener Rinderrücken / Rosmarinsauce	Kategorie IV
*Rosa gebratenes Rinderfilet / Café de Paris-Sauce	Kategorie IV

Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen / Burgundersauce	Kategorie III
Scallopini / Limonensauce	Kategorie III
*Rosa gebratener Kalbsrücken / Thymiansauce	Kategorie IV
*Rosa gebratenes Kalbsfilet / Café de Paris-Sauce	Kategorie IV

Geflügel

Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung / Tomatensauce	Kategorie III
Hähnchenbrust im Speckmantel / gefüllt mit Mozzarella / Marsala- Rahm- Sauce	Kategorie II

*** live von der Schneidestation**

Wild

Wildschweinbraten / Wacholdersauce	Kategorie III
Hirschbraten / Wacholderrahm	Kategorie III
*Rosa gebratener Hirschrücken / Preiselbeer-Orangensauce	Kategorie IV

Fisch

Rotbarschfilet / Tomaten-Kräuterkruste, / Zitronen-Butter-Sauce	Kategorie III
Gebratenes Lachsfilet / Limonen-Weißwein Sauce	Kategorie III
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Knoblauch-Dill-Sauce	Kategorie III

Vegetarisch

Gefüllte Aubergine / Hirtenkäse / Paprikasauce	Kategorie III
Gemüse Schnitzel / Tomatensauce	Kategorie II
Gefüllte Tomaten / Ebly / Hirtenkäse	Kategorie II
Gefüllte Zucchini / Cous Cous	Kategorie II
Gebackener Schafskäse / mediterranem Gemüse / Olivenöl / Rosmarin	Kategorie II

*** live von der Schneidestation**

Sättigungsbeilagen

zwei zur Auswahl

Gratin	Kartoffelpüree	Kroketten
Kartoffeln	Reis	Spätzle
Herzoginkartoffeln	Schupfnudeln	Klöße
Gnocchi	Gebackene Kartoffeln	Röstis
Rosmarinkartoffeln	Pommes	Bratkartoffeln
Wedges	Pasta	

Gemüse zwei zur Auswahl

Rotkohl	Sauerkraut	Glacierte Karotten
Brokkoli mit gerösteten Mandelstückchen	Gemüse - Mix	Wirsing Gebraten oder in Rahm
Erbsen & Möhren	gebratene Champignons	Lauchgemüse gebraten oder in Rahm
Rosenkohl	Zucchini- Paprika- Gemüse	Kohlrabi in Rahm
Ratatouille- Gemüse	Grüne Bohnen mit oder ohne Speck	

Desserts zwei zur Auswahl

Rote Grütze / Vanillesauce / Sahne	„Bayrisch Creme“ / Fruchtkompott
Apfelstrudel / Vanillesauce	Mousse au Chocolat
Crème Brûlée / marinierten Früchten	Panna-Cotta / Fruchtsauce
Klassisches Tiramisu (enthält Alkohol)	Schokobrunnen / frischen Früchten (Aufpreis pro Person = 2,00 €)
Erdbeer- Tiramisu	Orangencreme
Himbeer-Mousse	Mango-Mousse
Galliano Joghurt	Zitronencreme-Dessert
	Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig

Grill-Bufferet *Körber*

Hähnchen-Spieße / Sweet-Chili-Sauce
Antipasti
Thunfisch-Mais-Salat
Hausgemachter Bauern
Krautsalat
Kartoffel- Speck- Salat
Gurkensalat- Schmand- Salat
Tomatensalat
Laugenstangen / Röstbrot
Salatauswahl / Toppings / Dressing /
sowie hausgemachtes Brot / Baguette / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Nackensteaks / hausgemachter Marinade
Bratwürste
Schinken Griller
Hähnchenbrustbrust / Curry-Marinade
kleine Rumpsteaks
Kräutern marinierter Lachs
gegrillter Schafskäse

Wedges
gebackene Kartoffeln

Sommergemüse
Mais

Kräuterbutter / Knoblauchbutter
BBQ-Sauce / Sour Cream / Senf /
Ketchup / Salsa-Sauce

Griechischer Joghurt / Honig / Nüssen
Obstsalat

52,00 € pro Person

+ Garnelenspieße / Aufpreis = 8,00 € pro Person

Italian Style by *Körber*

Ribollita (toskanische Suppe)
mit weißen Kohl & Bohnen

oder italienische Fischsuppe

Aufschnittplatte (u.a. Salami / Coppa Schinken) / Toppings
Antipasti- Gemüse
Tomate / Mozzarella / Pesto
Käseplatte (verschiedenen Schnitt- & Weichkäsen) / Trauben / Crackern
Vitello Tonato
Salatauswahl / Toppings / Dressing /
Brot- & Baguetteauswahl / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Piccata von der Hähnchenbrust / Tomatensauce
Gegrilltes Fischfilet / Zitronensauce
Scaloppini vom Kalb / Tymiansauce

Pasta
Gnocchi's

Mediterranes Ofengemüse
glacierte Möhren

Panna Cotta / Fruchtsauce
Tiramisu

61,00 € pro Person
(ohne Suppe = 55,00 € pro Person)

Alternative Hauptgänge wählbar

Osso Buco / Wurzelsud
Lasagne / Ricotta / Spinat

Niedersachsen by *Körber*

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Fischplatte (Matjes / Forelle / Makrele) / Sahnemeerrettich
Minibouletten / Senf
Kartoffelsalat
Kleine Schnitzelchen
Sülzfleisch / Remoulade
Salatauswahl / Toppings / Dressing /
Brot- & Baguetteauswahl / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Schweinemedallions / Champignonrahmsauce
Rinderschmorbraten / eigene Sauce

Kroketten
Kartoffeln

Rotkohl
Gemüse- Mix

Rote Grütze / Vanillesauce
Welfenspeise / Beerensalat

55,00 € pro Person
(ohne Suppe = 49,00 € pro Person)

Hola... Espana *Körber*

Tomatensuppe / Chorizo / Croutons

Schinkenplatte
Verschiedene Tapas
Eingelegtes Gemüse / Oliven
Fleischbällchen / Pikanter Sauce
Salatauswahl / Toppings / Dressing /
Brot- & Baguetteauswahl / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Paella
Rotbarbe / Knoblauch- Oliven- Sauce
Hähnchenkroketten / Paprikasauce

Kartoffel- Tortilla
Rosmarinkartoffeln

Gemüsepfanne
geröstete Spitz- Paprika

Crema Catalana
Spanischer Mandelkuchen / Orangenragout

62,00 € pro Person
(ohne Suppe = 55,00 € pro Person)

Ja mei... *Körber*

Speck- Knödelsuppe

Obazda / Rettich
Weißwurst / süßer Senf
„deftige“ Wurstplatte / Toppings
Käseplatte (**verschiedenen Schnitt- & Weichkäsen**) / Trauben / Crackern
Salatauswahl / Toppings / Dressing /
Brot / Baguette / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade
Laugenbrezeln / Laugengebäck

Schweinshaxe / Braunbiersauce
Leberkäse im Ganzen gebraten
Lachsforelle / Kräutersauce

Spätzle
gebratene Kartoffeln

Sauerkraut
Gemüse- Mix

Bayrisch Creme (**im Weckglas**) / Fruchtsauce
Kaiserschmarrn / Vanillesauce

53,00 € pro Person
(ohne Suppe = 47,00 € pro Person)