

Körber's



Genussvolle Einblicke

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

Telefon: 05131/45 84 0

www.hotel-Koerber.de • Veranstaltungen@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 2026

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 **30 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 **7,80 € pro Person** inkl. Filterkaffee und Tee (**keine Kaffeespezialitäten inbegriffen**)

Speisen- & Getränkeaufsteller können auf Wunsch durch uns erstellt werden. Hierfür berechnen wir **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 **UNS** an. Sprechen Sie uns hierzu einfach 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 €

Wählen Sie sich

Ihr

Menü . . .

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

Berechnungsbeispiel:

Sie wählen als Hauptgang:

- Schweinefilet / Speckmantel,
Pfeffersauce / frischem Gemüse /
Kroketten 26,90 €
 - Hirschbraten / Wacholdersauce /
Rotkohl / Kartoffelklößen 28,90 €
- &

Berechnung pro Person:

28,90 €

+ 11,00 €

39,90 €

Vorspeisen

Wildkräutersalat / karamellisierten Birnen, Nüssen / Croutons	8,90 €
Wahlweise mit:	
Garnelen	+ 9,50 €
Hähnchenbruststreifen	+ 9,00 €
Hirtenkäse	+ 5,00 €
Tomate-Mozzarella / Pesto	11,90 €
Karamellisierter Ziegenkäse / Salatbeet / Kräutervinaigrette	15,90 €
Antipasti-Teller	12,90 €
Schinken trifft Melone	12,90 €
3 Bruschetta „Klassisch“	9,90 €
3 Bruschetta unterschiedlich belegt	11,90 €
Carpaccio vom Rind / Parmesan / mariniertem Rucola / Kirschtomaten / Balsamico	14,90 €
Tatar vom Rind / geröstetem Brot	16,90 €
Rauchfischteller / Zitronenvinaigrette / Sahnemeerrettich	16,90 €

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

Suppen

serviert in der Tasse (7,90 € pro Person) oder in der Terrine (9,50 € 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

Vom Schwein

Schweinekrustenbraten / Malzbiersauce / Sauerkraut / gebratenen Serviettenknödel	23,90 € (satt) 21,50 € (Tellergericht)
Schweinefilet im Speckmantel / Pfefferrahmsauce / Gemüse- Mix / Kroketten	26,50 € (satt) 24,00 € (Tellergericht)
Schweinemedaillons / Portweinsauce / gebratene Zwiebeln / Herzoginkartoffel	26,90 € (satt) 24,50 € (Tellergericht)

Vom Rind

Rinderschmorbraten / Bratensauce / Rotkohl / Kartoffelklößen	25,80 € (satt) 23,00 € (Tellergericht)
Rosa gebratener Rinderrücken / Rosmarinsauce / Rotweinschalotten / Kartoffelgratin	39,90 € (satt) 35,90 € (Tellergericht)
Rosa gebratenes Rinderfilet / Café de Paris-Sauce / Gemüse- Mix / Rosmarinkartoffeln	39,90 € (satt) 35,90 € (Tellergericht)
Tafelspitz / Meerrettichsauce / Kartoffeln	28,80 € (satt) 24,80 € (Tellergericht)
Surf and Turf / Portwein- Sauce / Speck-Bohnen-Bündchen / Herzoginkartoffeln (nur als Tellergericht erhältlich)	38,90 €

Vom Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen / Burgundersauce / geschmorte Schalotten / Kartoffel- Möhren- Stampf	29,90 € (satt) 27,80 € (Tellergericht)
Rosa gebratener Kalbsrücken / Thymiansauce / Gemüse- Mix / Kartoffelgratin	35,90 € (satt) 33,50 € (Tellergericht)
Rosa gebratenes Kalbsfilet / Café de Paris-Sauce / Gemüse- Mix / Rosmarinkartoffeln	37,90 € (satt) 35,50 € (Tellergericht)
Scaloppini / Limonen- Sauce / Zucchinigemüse / Kartoffelwürfeln	27,90 € (satt) 25,50 € (Tellergericht)

Vom Geflügel

Hähnchenroulade / Frischkäsefüllung / Zitronen- Knoblauchsoße / mediterranem Gemüse / Kräuterreis	27,90 € (satt) 25,50 € (Tellergericht)
Hähnchenbrust im Speckmantel / gefüllt mit Mozzarella / Marsala- Rahm- Sauce / Paprika- Tomaten- Gemüse / Gnocchi	27,50 € (satt) 24,90 € (Tellergericht)
Rosa gebratene Entenbrust / Orangensauce / gebratenen Spitzkohl / Herzoginkartoffeln	39,90 € (satt) 35,90 € (Tellergericht)

Vom Wild

Hirschbraten / Wacholderrahm / Rotkohl / gebratene Kartoffeln	29,90 € (satt) 27,50 € (Tellergericht)
Wild- Ragout / Rotkohl / Spätzle	25,90 € (satt) 23,50 € (Tellergericht)
Rosa gebratener Hirschrücken / Preiselbeer-Orangensauce / geschmortem Wirsing / Williams- Kartoffeln (nur als Tellergericht erhältlich)	39,90 €

Vom Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Knoblauch-Dill-Sauce / Linsengemüse / Süßkartoffel- Stampf	28,90 € (satt) 26,50 € (Tellergericht)
Gebratenes Kabeljaufillet / Krebssauce, Orangen-Fenchel- Gemüse / Wildreis	26,90 € (satt) 24,40 € (Tellergericht)
Auf der haut gebratenes Lachsfilet / Limonen- Weißwein- Sauce / Brokkoli / Kartoffelwürfel	28,50 € (satt) 26,00 € (Tellergericht)

Vegetarisch 

Feta- Zucchini- Roulade / Paprikasauce / Gnocchi	22,90 € (satt) 20,50 € (Tellergericht)
Gebackenen Blumenkohl / Currysauce / Reis	23,50 € (satt) 21,90 € (Tellergericht)
Mit Cous Cous gefüllte Zucchini	23,50 € (satt) 21,90 € (Tellergericht)
Gebackener Schafskäse / mediterranem Gemüse / Olivenöl / Rosmarin / Thymian / gebackenen Kartoffelecken	24,90 € (satt) 22,50 € (Tellergericht)

Desserts

Kaiserschmarrn / Apfelmus / Vanillesauce	9,90 €
Crème Catalana -	7,90 €
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	6,20 €
Zitronencreme	6,90 €
Hausgemachtes Tiramisu	8,90 €
„Dessert- Variation“ – nach Art des Hauses	12,90 €

Gestalten Sie sich Ihr Buffet...

Kategorie I **59,00 €**

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

Kategorie II 65,00 €

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

Kategorie III 71,00 €

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

Suppen

eine zur Auswahl

Hochzeitssuppe	Hackfleisch-Lauchsuppe mit Kartoffeln
Kartoffelcremesuppe	Tomaten- Consommé
Paprikacremesuppe	Karotten- Orangen- Chili- Creme
Knoblauchcreme	Gulaschsuppe

Vorspeisen

vier zur Auswahl

Schweinefilet mit Frischkäse und Tomaten	Lachs- Frischkäseröllchen	Tomate / Mozzarella
Gebackene & gratinierte Zucchini -Scheiben	Mini Wrap BBQ-Chicken	Gefüllte Champignons / Tomatenkruste
Gurkensalat mit Schmand	Anti-Pasti- Gemüse	Hähnchenspieße mit Dip
Champignons mit Knoblauchdip	Pikanter Eisbergsalat / Tomatensalat	Rohkostsalat- Auswahl
Shrimps- Cocktail	Carpaccio mit Rucola & Parmesan	gefüllte Eier
Mini Schnitzel & Dip	Roastbeef mit Remouladensauce	Mini- Kartoffeln / Kräuterquark
Lachsplatte mit Meerrettichsahne und Honig-Senf-Dill-Sauce	Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen, Trauben und Crackern	Schinken mit Melone
alle unsere Buffets enthalten eine Salatauswahl / Toppings / Dressing / sowie hausgemachtes Brot / Baguette / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade		

Hauptgerichte

drei zur Auswahl

Schwein

Kasslerbraten / Zwiebelsauce	Kategorie I
Schweinekrustenbraten / Malzbiersauce	Kategorie I
Rollbraten / Zwiebel & Apfel	Kategorie I
Schweinefilet im Speckmantel / Pfefferrahmsauce	Kategorie II
Schweinemedaillons / Portweinsauce	Kategorie II

Rind

Rinderschmorbraten / Bratensauce	Kategorie II
*Rosa gebratenes Roastbeef / Thymiansauce	Kategorie II
*Rosa gebratener Rinderrücken / Rosmarinsauce	Kategorie III
Tafelspitz / Meerrettichsauce	Kategorie II

Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen / Burgundersauce	Kategorie III
Scallopini / Limonen- Sauce	Kategorie II
*Rosa gebratener Kalbsrücken / Morchelrahm- Sauce	Kategorie III
Kalbshaxe / Thymiansauce	Kategorie II

Geflügel

Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung / Tomatensauce	Kategorie II
Hähnchenbrust im Speckmantel / gefüllt mit Mozzarella / Marsala- Rahm- Sauce	Kategorie II
Gebackene Hähnchenschenkel / pikante Knoblauchsauce	Kategorie II

*** live von der Schneidestation**

Wild

Wildschweinkeule / Rotweinsauce	Kategorie II
Hirschbraten / Wacholderrahm	Kategorie II
*Hirschrücken / Cranberry Sauce	Kategorie III

Fisch

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

Vegetarisch

Gemüse Schnitzel (Vegan) / Tomatensauce	Kategorie I
Gefüllte Zucchini / Cous Cous	Kategorie II
Gebackener Schafskäse / mediterranem Gemüse / Olivenöl / Rosmarin	Kategorie II

* live von der Schneidestation

Sättigungsbeilagen

zwei zur Auswahl

Gratin	Rosmarinkartoffeln	Kroketten
Kartoffeln	Reis	Spätzle
Herzoginkartoffeln	Schupfnudeln	Klöße
Gnocchi	Gebackene Kartoffeln	Röstis
Serviettenknödel	Pommes / 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	Ofengemüse nach Art des Hauses

Desserts zwei zur Auswahl

Rote Grütze / Vanillesauce / Sahne	Galliano- Joghurt
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

Grill-Buffet *Körber*

Hähnchen-Spieße / Sweet-Chili-Sauce

Antipasti



Thunfisch-Mais-Salat



Hausgemachter Bauernsalat



Krautsalat



Kartoffel- Speck- Salat



Gurkensalat- Schmand- Salat

Tomatensalat



Laugenstangen / Rötbrot

Salatauswahl / Toppings / Dressing /

sowie hausgemachtes Brot / Baguette / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Nackensteaks / hausgemachter Marinade

Bratwürste

Schinken Griller

Hähnchenbrustbrust / Curry-Marinade

kleine Rumpsteaks

Kräutern mariniert Lachs

gegrillter Schafskäse



Wedges

gebackene Kartoffeln

Sommergemüse

Mais

Kräuterbutter / Knoblauchbutter

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

Griechischer Joghurt / Honig / Nüssen
Obstsalat

59,00 € pro Person

+ Garnelenspieße / Aufpreis = 8,00 € pro Person

Italian Style by *Körber*

Ribollita (toskanische Suppe) ✓ oder italienische Fischsuppe

Aufschmitt- Platte (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 / Thymian- Sauce

Pasta

Gnocchi's

Mediterranes Ofengemüse

glacierte Möhren

Panna Cotta / Fruchtsauce

Tiramisu

62,00 € pro Person

(ohne Suppe = 56,00 € pro Person)

Alternative Hauptgänge wählbar

Osso Bucco / 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

Schweinemedaillons / Champignonrahmsauce

Rinderschmorbraten / eigene Sauce

Kroketten

Kartoffeln

Rotkohl

Gemüse- Mix

Rote Grütze / Vanillesauce

Welfenspeise / Beerensalat

59,00 € pro Person

(ohne Suppe = 53,00 € pro Person)

Hola... Espana *Körber*

Tomatenuppe / Chorizo / Croutons

Schinkenplatte

Verschiedene Tapas

Eingelegtes Gemüse / Oliven

Fleischbällchen / Pikanter Sauce

Salatauswahl / Toppings / Dressing /

Brot- & Baguetteauswahl / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Paella

Kabeljau / Knoblauch- Oliven- Sauce

Hähnchenkroketten / Paprikasauce

Kartoffel- Tortilla

Rosmarinkartoffeln

Gemüsepfanne

geröstete Spitz- Paprika

Creme Catalana

Spanischer Mandelkuchen / Orangenragout

67,00 € pro Person

(ohne Suppe = 58,00 € 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

57,00 € pro Person

(ohne Suppe = 50,00 € pro Person)