

# Unsere Vorschläge für das Jahr 2023

Sehr geehrte Gäste,

auch für dieses Jahr finden Sie in unserer Mappe wieder Menues, welche Sie sich aus den einzelnen Komponenten selbst zusammenstellen können. Eine Preisliste dazu finden Sie auch im Anhang.

Bei den kalt- warmen Buffets gibt es auch die Möglichkeit Suppen und Warmteile individuell einzufügen. Eine extra Seite mit Suppen und möglichen Warmteilen finden Sie auch im Anhang. Für die Sommersaison gibt es soweit das Wetter es zulässt, auch eine Auswahl an Grillbuffets. Diese können wir Ihnen auf Wunsch gesondert zukommen lassen.

Hausgebackenen Kuchen und Torten haben wir natürlich auch für Sie im Angebot.

Pauschalangebote erstellen wir nur auf Anfrage ab einer bestimmten Personenzahl. Sollten Sie auf den folgenden Seiten nicht das Passende finden, so beraten wir Sie gern.

Vielen Dank für Ihr Interesse,  
Hans-Joachim Reich

**Hotel Aquarius Ebertallee 44g 38104 Braunschweig**  
**0531 2719-0 [www.hotel-aquarius.de](http://www.hotel-aquarius.de) [info@hotel-aquarius.de](mailto:info@hotel-aquarius.de)**

## **Kalte Vorspeisen:**

01. Kleiner Salatteller mit frischen Salaten nach Saison
02. Salatvariationen mit italienischem Landschinken und Melone.
03. Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Champignons, Sonnenblumenkernen, Dressing und Stangenbrot
04. Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico- Vinaigrette
05. Carpaccio vom Rind mit geraspelttem Parmesan und Stangenbrot
06. Geräucherter oder Graved Lachs mit einer Senf- Dillsauce und Stangenbrot
07. Vorspeisenteller mit verschiedenen Antipasti

## **Warme Vorspeisen:**

08. Süßkartoffel Spieß
09. Frische Bandnudeln mit rotem Pesto und Crabben

## **Vorsuppen:**

10. Veltenhofer Hochzeitssuppe
11. Kraftbrühe vom Huhn mit Gemüsestreifen
12. Italienische Gemüsesuppe (Minestrone)
13. Hausgemachte Goulaschsuppe
14. Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen
15. Kürbis- oder Karottencremesuppe (saisonal)
16. Tomatensuppe mit Sahnehaube
17. Klare Tomatensuppe

## **Hauptgerichte Fleisch:**

18. Schweinebraten in Rahmsauce.
19. Rinderbraten in Burgundersauce
20. Kalbsbraten aus der Keule in Jus.
21. Kalbsrücken im Ganzen gebraten
22. Lammbraten aus der Keule in Rosmarijenjus
23. Saltimbocca von der Poulardenbrust in Estragon- Senfsauce.
24. Maispoulardenbrust mit einer leichten Pfefferrahmsauce.
25. Vegetarischer Gemüsespieß mit Süßkartoffel, Tomate und Paprika.
26. Barbarie- Entenbrustfilet in Orangen- Rahmsauce.
27. Hirschkalbskeule „Baden-Baden“ an Waldpilzsauce.
28. Rinderfilet - Steak auf einer Rahmsauce mit grünem Madagaskarpfeffer
29. Rinderfilet Steak „Wellington“ mit einer Farce aus Champignons, Schinkenstreifen und Tomate im Blätterteigmantel gebacken.
30. Medaillons vom Schwein an Calvadosrahm.
31. Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit einer Sauce Hollandaise.
32. Schweinefilet „Wellington“ mit einer Farce aus Champignons, Schinkenstreifen und Tomate, im Blätterteigmantel gebacken.

## **Hauptgerichte Fisch:**

33. Doradenfilet in einer Kräuterkruste gebraten,
34. Pangasiusfilet aus Vietnamesische Art,
35. Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit einer Dijon- Senfsauce.
36. Tranche vom Nordischen Fjordlachs gebraten, mit Sauce Hollandaise.
37. Lachsfilet im Blätterteigmantel gebacken.

## **Beilagen:**

38. Kartoffelbeilagen zur Wahl aus:  
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Mandelbällchen, Pommes Macaire, Herzoginkartoffeln, Kartoffelrösti, Bäckerinkartoffeln. Kartoffelecken (Wedges), Pommes Frites, Kartoffelgratin.
39. Reis oder Nudelbeilagen zur Wahl aus:  
Patna-, Basmati- oder Vollkornreis, frische Bandnudeln,, Spaghetti, Penne oder Spätzle.
40. Gemüsebeilagen zur Wahl aus:  
Feine Erbsen, Pariser Karotten, junge Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Champignons, Waldpilze, Blattspinat, Apfel- Rotkraut, Wein- Sauerkraut.
41. Mediterrane Gemüsebeilagen zur Wahl aus:  
Ratatouille, Auberginen, Zucchini, Romanescoröschen, Süßkartoffeln.

## **Dessert:**

42. Obstsalat von frischen Früchten nach Jahreszeit
43. Gemischtes Eis zur Wahl mit Sahne
44. Rote Waldbeerengrütze mit Vanilleeis
45. Helles und dunkles Mousse au Chocolat
46. Schokoladenpudding mit Sahne
47. Profiteroles mit Eiscreme
48. Eiscreme mit frischem Obstsalat und Sahne
49. Eiscreme mit heißen Kirschen.

Selbstverständliche können Sie auch andere Eiscreme Sorten aus unserer Eiskarte als Dessert erhalten. Wir beraten Sie gern.

# Preisliste:

01.	5,00 €	26.	14,90 €
02.	6,50 €	27.	Preis nach Saison
03.	5,50 €		
04.	5,50 €	28.	Preis nach Saison
05.	10,00 €	29.	Preis nach Saison
06.	7,00 €	30.	13,70 €
07.	6,00 €	31.	13,70 €
08.	8,90 €	32.	15,70 €
09.	13,00 €	33.	15,90 €
10.	4,50 €	34.	14,00 €
11.	4,10 €	35.	15,90 €
12.	4,10 €	36.	17,20 €
13.	5,00 €	37.	17,70 €
14.	4,10 €	38.	3,90 €
15.	4,10 €	39.	3,90 €
16.	4,10 €	40.	3,90 €
17.	4,10 €	41.	4,10 €
18.	9,50 €	42.	4,30 €
19.	11,00 €	43.	5,40 €
20.	13,90 €	44.	5,40 €
21.	Preis nach Saison	45.	6,00 €
22.	13,70 €	46.	4,20 €
23.	10,50 €	47.	5,50 €
24.	13,00 €	48.	5,90 €
25.	7,50 €	49.	5,90 €

Alle Preise sind Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zahlungen entweder bitte bar, per EC Karte oder Banküberweisung.  
Diese Preisliste ist gültig ab dem 01.02.2023 und ersetzt alle vorherigen.

# Kleiner Imbiss

Cocktailwürstchen,  
Gläschen Crabbensalat,  
kleine Hacksteaks vom Schwein,  
Gemüsesticks mit Aioli und Humus,  
Chicken Crossies mit würzigem Dip,  
Kleine Blätterteigteilchen mit pikanter Füllung,  
Laugenbrötchen mit Lachsschinken  
und geräucherter Putenbrust  
sowie Cornichons.  
Vollkornbrötchen mit Käse belegt  
sowie Cherrytomaten.  
Kleine Stückchen von Bienenstich  
und Schoko- Kokoskuchen

Preis pro Person ab 15 Personen 27,50 €

Preis pro Person ab 25 Personen 22,50 €

# Rustikales Bauernbuffet

Linsen- oder Kartoffelsuppe  
mit Würstchen

Kasselerbraten aus Wein- Sauerkraut  
mit Stampfkartoffeln.

Champignon- Bratkartoffelpfanne.

Thüringer Mett mit Zwiebelringen.

Hausgemachtes Sauerfleisch vom  
Schweinenacken mit Sauce Remoulade.

Schweizer Wurstsalat.

Rustikales Käsebrett mit Harzer Käse  
mit Schmalz und anderen Käsesorten.

Landbrot und Butter

Rote Waldpeerengrütze mit Vanillesauce  
sowie Schokoladenpudding mit Sahne.

Preis pro Person ab 20 Personen 28,50 €

Preis pro Person ab 30 Personen 25,00 €

# Buchhorst- Buffet

## Warmteil:

Auswahl einer Suppe aus Nr. 49 - 53  
Auswahl eines Warmteils aus Nr. 54 - 66

## Kalt- und Dessertteil:

Scheiben vom Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets  
mit Sahne- Meerrettich und Dill- Senfsauce,  
Crabbensalat nach Art des Küchenchefs.  
Roastbeef zartrosa gebraten (kalt)  
Geräucherten oder luftgetrockneten Schinken an Melone.  
Geräucherte Hähnchenbrust an Cornichons  
Verschiedene Rohkostsalate (nicht angemacht),  
Geflügelsalat mit Champignons und Ananas,  
Blattsalate und Salat „Nizza“  
Eine Auswahl von Käsesorten mit Weintrauben garniert.  
Verschiedene Brotsorten und Butter.

Obstsalat von frischen Früchten nach Jahreszeit.  
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce.  
Helles und dunkles Mousse au Chocolat.

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen	39,00 €
Preis pro Person ab 30 Personen	33,50 €



# Dinnerbuffet

Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahne  
Filet vom Nordischen Fjordlachs mit einer Farce im  
Blätterteigmantel gebacken,  
Schweinefilet im Ganzen gebraten, an Calvadosrahmsauce,  
mit Broccoliröschen, jungen Bohnen, Pariser Karotten,  
feinen Erbsen sowie Kartoffelrösti.  
Maispoullardenbrustfilet vom Rost mit einer leichten  
Pfeffer- Rahmsauce, frischen Bandnudeln und  
Kroketten.

Tomaten-, Gurken-, Paprika- und Blattsalate  
nicht angemacht. Das Dressing, sowie  
Balsamicoessig und Oel sowie Oliven  
und Fetawürfeln werden extra gereicht.

Schokoladenpudding mit frischer Sahne.  
Vanillepudding mit Schokoladensauce.  
Obstsalat von frischen Früchten nach Jahreszeit.  
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce.

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen 43,50 €  
Preis pro Person ab 30 Personen 36,50 €

# Warmteile der Buffets

49. Tomatensuppe mit Sahnehaube
  50. Klare Tomatensuppe
  51. Veltenhofer Hochzeitssuppe
  52. Karottenremesuppe
  53. Kartoffelsuppe
  
  54. Schweinekrustenbraten Braunbiersauce, mit Gemüse nach Wahl und Kartoffelgratin.
  55. Burgunderschinken mit Rahmsauce, Wein- Sauerkraut und Kartoffelpürree oder Dampfkartoffeln.
  56. Rahmgeschnetztes wahlweise von Schwein oder Pute, dazu feine Erbsen und frische Bandnudeln oder Spätzle.
  57. Kleine Schnitzel „Mailand“ in Käse- Eihülle gebraten, auf tomatisierten Spaghetti angerichtet, dazu Broccoli-röschen. (Die Schnitzel vom Schwein oder alternativ Pute)
  58. Lamnbraten aus der Keule mit Rosmarinjus, jungen Bohnen und Bäckerinkartoffeln (alternativ Kartoffelgratin).
  59. Saltimbocca von der Maishähnchenbrust in Estragon- Senf-sauce, mit Broccoliröschen und frischen Bandnudeln.
  60. Lachsfilet pikant mariniert, dazu reichen wir Basmatireis oder Vollkornnudeln.
  61. Seite vom Nordischen Fjordlachs gebraten, mit einer Sauce Hollandaise, Blattspinat und Dampfkartoffeln.
  62. Schweinefilet im Ganzen gebraten, in Scheiben angerichtet, mit Calvadosrahm, verschiedenen Gemüsen und Kartoffelrösti.
  63. Schweinefilet „Wellington“ mit Champignons, Schinkenstreifen und Tomate im Blätterteigmantel gebacken, mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffelrösti
- Vegetarisch:
64. Vegetarisches Curry mit Kokosmilch, dazu Basmatireis.
  65. Paprikaschote mit einer Feta- Gemüsefüllung, Tomaten-sauce und Reis.
  66. Gemüsespieß mit Süßkartoffeln, Paprika und Tomate gesteckt.

# Italienisches Buffet „Ligurien“

Tomatensuppe mit Basilikum  
Saltimbocca (Schweinefleischröllchen mit  
Landschinken und Salbei gefüllt.)  
„Piccata Milanese“ von der Putenbrust.  
Lasagne  
Zucchini und Auberginenscheiben gebraten.  
Spaghetti und frische Bandnudeln

Antipasti bestehend aus:  
Gegrillten Champignons, - Paprika und -Zucchini.  
Vitello Tonnato.  
Italienischen Landschinken mit Melone.  
Spianata (italienische flache Salami) mit Oliven.  
Blatt- sowie Tomatensalat mit Balsamicoessig  
und Olivenoel.

Auswahl von Italienischen Käsesorten  
mit Toskanabrötchen und Butter.

Profiteroles (Brandteiggebäck mit Cremefüllung)  
Mediterraner Obstsalat.

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen 36,50 €  
Preis pro Person ab 30 Personen 31,00 €

# **Italienisches Buffet „Villa San Giovanni“**

Zuppa Straciatella  
(Klare Brühe mit geschlagenem Ei, Weißwein,  
Parmesan und Bandnudeln.)

Doradenfilet in einer Pestokruste gebraten  
serviert mit Zucchini Gemüse und  
Knoblauchkartoffeln .

Frische Bandnudeln mit rotem Pesto,  
Cherrytomaten und Scampi angeschwenkt.

Saltimbocca von der Maispouarde  
auf einem Champignonrisotto  
angerichtet.

Kalbsscalopine (kleine Kalbsschnitzel)  
in einer Marsalasauce und dazu  
Gnocchi (Kartoffelnudeln).

Verschiedene Rohkostsalate nicht  
angemacht sowie Balsamicoessig  
und Olivenöl.

Tiramisu sowie eine bunte  
Obstplatte nach Saison.

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen 44,00 €  
Preis pro Person ab 30 Personen 38,00 €

# Raumplan Hotel Aquarius

**Aufgrund von Umbauarbeiten steht der FS Raum von März 23 bis Mai 23 nicht zur Verfügung**



Maximale Personenzahl der Räume.

Nothing	28	Personen
Tanzraum	48	Personen
FS Raum	48	Personen
Wintergarten	75	Personen