

Unserere Vorschläge für das Jahr 2025

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

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 Rosmarienjus
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. Tilapiafilet (Buntbarsch) „Veracruzana“ (mexikanisch)
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, Rosmarienkartoffeln,
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.	17,80 €
02.	6,70 €	27.	Preis nach Saison
03.	5,80 €		
04.	6,00 €	28.	Preis nach Saison
05.	11,50 €	29.	Preis nach Saison
06.	7,80 €	30.	15,50 €
07.	7,10 €	31.	15,50 €
08.	9,10 €	32.	17,50 €
09.	13,50 €	33.	17,50 €
10.	4,80 €	34.	15,00 €
11.	4,30 €	35.	17,60 €
12.	4,30 €	36.	20,00 €
13.	5,30 €	37.	21,00 €
14.	4,40 €	38.	4,20 €
15.	4,40 €	39.	4,20 €
16.	4,40 €	40.	4,20 €
17.	4,40 €	41.	4,40 €
18.	11,50 €	42.	4,50 €
19.	15,00 €	43.	6,00 €
20.	16,80 €	44.	6,00 e
21.	Preis nach Saison	45.	6,90 €
22.	16,90 €	46.	4,50 €
23.	12,80 €	47.	6,50 €
24.	15,00 €	48.	6,80 €
25.	8,20 €	49.	7,00 €

Alle Preise sind Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zahlungen entweder bitte bar, per EC Karte oder Banküberweisung.
Diese Preisliste ist gültig ab dem 01.01.2025 und ersetzt alle vorherigen.

Mexikanisches Buffet

Maiscremesuppe

Tacos Dorados

Goldene Maismehltortillas mit Fetakäse gefüllt.

Burritos „Gracel“

Weizentortillas gefüllt mit Streifen von der Putenbrust,

Tomaten, Paprika, Blattsalat und Käse.

„Pescada a la talla“

Tilapiafilets mit Chilli und Mayonnaise mariniert

und mit Zwiebeln gebraten.

„Estofado de Payo“

Eintopf von der Putenbrust mit Karotten, Kartoffeln

und Safran, mit Chilli und Essig abgerundet.

„Asado de Puerco“

Schweinefleisch in einer Marinade aus getrockneten

Chillis und Gewürzen.

„Sopa der Arroz blanca“ (Gewürzter Reis.)

„Ceviche Acapulco de Camaron“

Garnelencocktail mit Tomaten, Zwiebeln,

Koriander, Zitrone und Gewürzen.

Blattsalate, Tomaten geschnitten, geriebener Fetakäse,

Zwiebeln, Schmand, Zitrone, Avocadodressing

und würzige Saucen.

Preis pro Person unter 20 Personen 46,50 €

Preis pro Person über 20 Personen 42,00 €

Preis pro Person über 45 Personen 36,00 €

Rustikales Bauernbuffet

Linsen- oder Kartoffelsuppe
mit Würstchen

Kasselerbraten aus Wein- Sauerkraut
mit Stampfkartoffeln.

Champignon- Bohnen- 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 Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
sowie Schokoladenpudding mit Sahne.

Preis pro Person ab 20 Personen 32,50 €

Preis pro Person ab 30 Personen 28,50 €

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.
Crabbensalat nach Art des Küchenchefs.
Roastbeef zartrosa gebraten (kalt) mit Sauce Remoulade.
Geräucherten **oder** luftgetrockneten Schinken an Melone.
Geräucherte Hähnchenbrust an Cornichons
Verschiedene Rohkostsalate (nicht angemacht),
Geflügelsalat mit Champignons und Ananas,
Salat „Nizza“ mit gekochtem Ei und Thunfisch
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	44,50 €
Preis pro Person ab 30 Personen	38,50 €

Dinnerbuffet

Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahne
Filet vom Nordischen Fjordlachs mit einer
Blattspinatfarce im Blätterteig gebacken.
Schweinefilet im Ganzen gebraten, an Calvadosrahmsauce,
(alternativ kleine panierte Kalbsschnitzel)
mit Broccoliröschen, jungen Bohnen, Pariser Karotten,
feinen Erbsen sowie Kartoffelrösti.
Maispouardenbrustfilet vom Rost mit einer leichten
Pfeffer- Rahmsauce, frischen Bandnudeln **oder**
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 49,50 €
Preis pro Person ab 30 Personen 42,50 €

Warmteile der Buffets

49. Tomatensuppe mit Sahnehaube
 50. Klare Tomatensuppe
 51. Veltenhofer Hochzeitssuppe
 52. Karottencremesuppe
 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- Senfsauce, 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, Tomatensauce 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 **oder** Tortellini mit Ricottafüllung
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 Olivenöl.

Auswahl von Italienischen Käsesorten
mit Toskanabrötchen und Butter.

Profiteroles (Brandteiggebäck mit Cremefüllung)
Mediterraner Obstsalat.

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen 40,00 €
Preis pro Person ab 30 Personen 36,00 €

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.

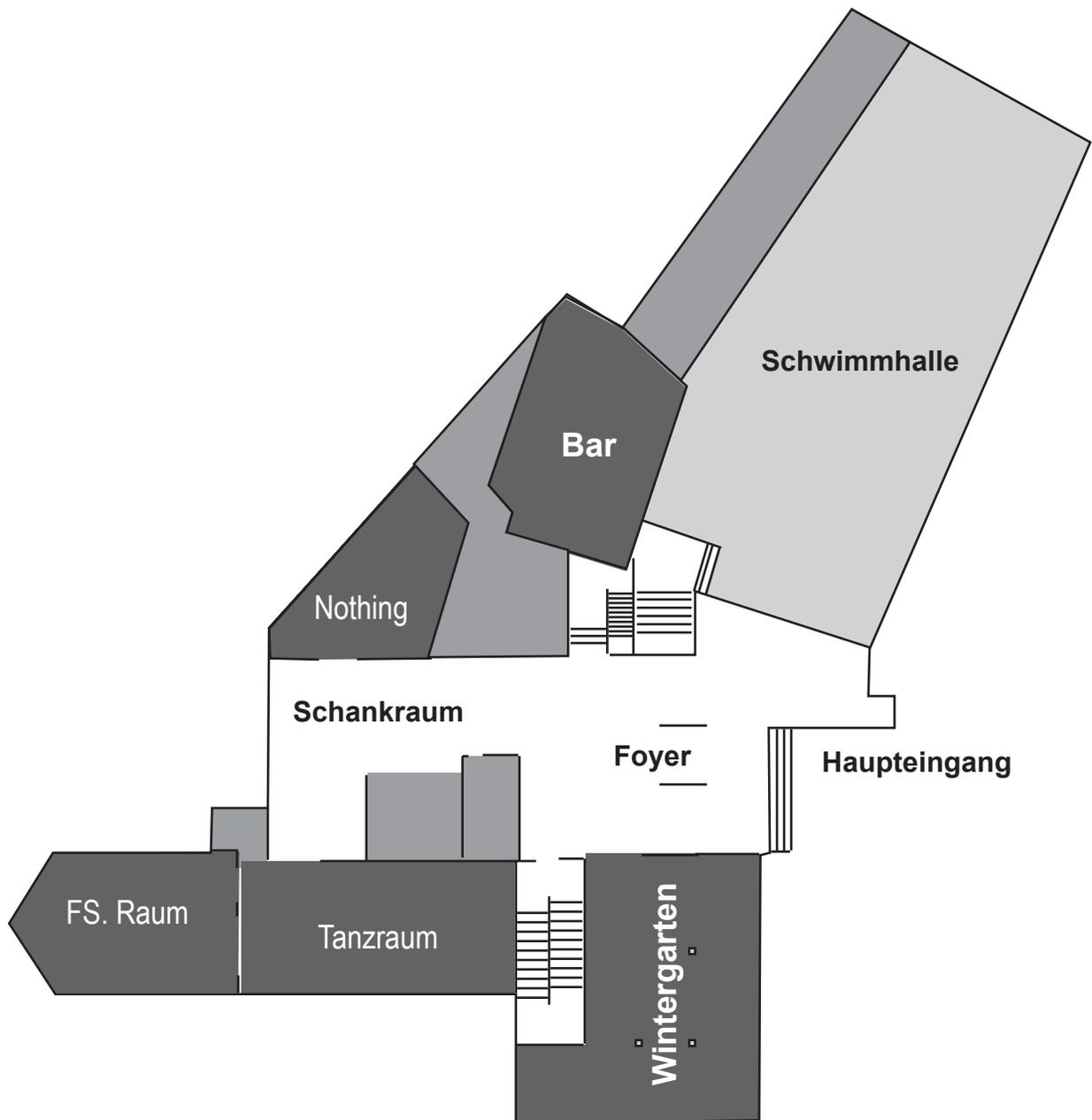
Kalbsscalopine (kleine Kalbsschnitzel)
in einer Marsalasauce und dazu
Gnocchi (Kartoffelnudeln).

Verschiedene Rohkostsalate nicht
angemacht sowie Balsamicoessig
und Olivenöl.

Tiramisu sowie eine bunte
Obstplatte nach Saison.

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen 52,50 €
Preis pro Person ab 30 Personen 45,50 €

Raumplan Hotel Aquarius



Maximale Personenzahl der Räume.

Nothing	25	Personen
Tanzraum	40	Personen
FS Raum	44	Personen
Wintergarten	75	Personen