



HARDENBERG

B U R G H O T E L



BANKETT-MAPPE

HARDENBERG CASINO & HARDENBERG ATRIUM · STAND 07/2019



FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft



HARDENBERG

BURGHOTEL

LIEBER GAST,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Küche interessieren.

Das Relais & Châteaux Hardenberg Burghotel bietet Ihnen ein traumhaftes Ambiente für jeden Anlass. Die umfangreiche Erfahrung unserer Mitarbeiter, deren Herzlichkeit, unsere Gastfreundschaft und das besondere Fingerspitzengefühl runden Ihre Veranstaltung ab.

Im Vordergrund unserer Speisen stehen die Qualität sowie die Zufriedenheit unserer Gäste. Durch die persönliche Beratung unserer Veranstaltungsprofis und unserer Küchenchefs, gehen wir gerne individuell auf jeden Ihrer Wünsche ein.

Die zeitgemäße Küchenphilosophie basiert auf der Verwendung frischester Kräuter und Produkte. Der natürliche und unverfälschte Geschmack sowie die ausgewogene Balance zwischen dem Produkt und den Aromen stehen hierbei immer im Mittelpunkt.

Sollten Sie es vorziehen, kulinarische Genüsse aus unserer Küche lieber entspannt zuhause zu genießen, so lassen Sie sich von unserem Catering-Service verwöhnen! Wir bieten Ihnen die komplette Bewirtung mit Speisen und Getränken – von Canapés über 5-Gänge-Menüs bis hin zum Gala-Buffer. Auch große Veranstaltungscaterings für Privat- oder Firmenevents organisieren wir gerne für Sie am Ort Ihrer Wahl.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

HERZLICHST IHR TEAM DES HARDENBERG BURGHOTEL

KONTAKT RELAIS & CHÂTEAUX HARDENBERG BURGHOTEL

Hinterhaus 11A · D-37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Fax +49 (0)5503 981-769

veranstaltungsbuero@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de  



FEINE
PRIVAT
HOTELS

Kultur und Leidenschaft

VESPER GETREU DEM MOTTO „GETEILTES FOOD, TUT DOPPELT GUT“

Hardenbergs Wurstklassiker mit Griebenschmalz

Regionaler Käse mit Feigensenf & Früchtebrot

Keilersülze mit Remouladensauce & Röstkartoffeln

Geräucherte Einbecker Forelle mit Sahnemeerrettich

Rustikale Brotauswahl & Fassbutter

Welfenspeise mit marinierten Beeren

PREIS € 28,00 p.P.



BUFFET 1

VORSPEISE

- Knackige Blatt- & Rohkostsalate mit Himbeerdressing & Kernen
- Kartoffel-Specksalat mit Ei
- Melonen-Schafskäsesalat mit Gurke
- Peruanischer Fischsalat mit roten Zwiebeln, Lauch & Koriander

HAUPTGANG

- Flanksteak „Cajun style“
- Wildschweinklassiker · Frikadelle, Bratwurst & Fleischkäse
- Lachsfilet in Pergament mit Dill & Zitrone
- BBQ-Sauce, scharfe Thai-Currysauce, Ketchup, Senf & Mayonnaise
- Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

DESSERT

- Schokokuchen mit Hardenberg Whiskey & Mandeln
- Joghurtcreme mit Lemoncurd

PREIS € 37,00 p.P.

BUFFET 2

VORSPEISE

- Hardenbergs Wurstsalat vom Keiler mit Bauernbrot & Eichsfelder Käse
- Tomatensalat vom Biolandbetrieb Penk mit eingelegtem Schafskäse
- Geräucherter Einbecker Saibling mit Meerrettich & Apfel

SUPPE

- Kartoffel-Möhreneintopf mit Wildschwein-Wiener

HAUPTGANG

- „Die Keilerei“ mit Rösti & dreierlei Saucen · Curry, Pilzrahm & Tomate
- Pochierter Kabeljau mit Senfsauce, Blattspinat & Gemüsereis
- Gnocchi mit Pesto aus heimischen Kräutern & Lauch

DESSERT

- Rote Grütze mit Vanille-Sauce
- Gewürzkaffee Panna Cotta mit Whiskeycreme

PREIS € 38,00 p.P.



FOODRALLEY IM HARDENBERG ATRIUM*

STATION 1 · ES WOKT

Gebratene Edamame mit Sesam	€ 7,00
Mi-Nudeln mit Pak Choi & Pilztempura	€ 10,00
Fischcurry mit Jasminreis & Cashewkernen	€ 11,00
Ente Mr. Chow mit Koriandercrêpe	€ 12,00
Scharfe Garnelen mit Glasnudeln & Sojasprossen	€ 15,00

STATION 2 · CEVICHE CORNER

Ceviche vom Kräuterseitling mit Avocado	€ 9,00
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Apfel & Rettich	€ 13,00
Ceviche vom Yellowfin Tuna mit scharfer Tomate & Wodka	€ 14,00
Ceviche vom Wildlachs mit Erbsen & Minze	€ 14,00

STATION 3 · VEGAN

Gebratene grüne Sojabohnen mit knusprigem Gyozoneig	€ 9,00
Frühlingsrolle mit Wokgemüse & Erdnuss-Chilisauce	€ 10,00
Sprossen-Koriandersalat mit Erdnüssen & Seidentofu	€ 10,00
Pilzravioli mit Sellerie & Spitzkohl	€ 13,00

STATION 4 · MEATERY

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Perlzwiebeln & Kartoffelpüree	€ 15,00
Gratinierter Wildschweinerücken mit Sellerie & Rahmwirsing	€ 15,00
US Flanksteak „Cajun-style“ mit Holzkohle & Holy Trinity	€ 17,00
Entrecôte vom Nebraska Rind am Stück gegart mit Peperonata & Sauce Béarnaise	€ 18,00

* Alle Preise pro Person.

STATION 5 · PASTA BASTA

Tomaten-Mozzarellagnocchi mit Basilikum	€ 9,00
Tagliatelle al Limone mit Lachs & Zuckerschoten	€ 12,00
Orecchiette im Schmorsud mit Ochsenbacke & Ziegenfrischkäse	€ 13,00
Linguine mit Safransauce & gebratenen Garnelen	€ 15,00

STATION 6 · SWEET-MOMENTS

Panna Cotta mit marinierten Beeren	€ 4,00
Kleines Schokoladenmalheur mit Vanilleeis	€ 5,00
Limonensorbet mit Wodka	€ 5,50
Joghurtmousse mit Amarettini & Himbeeren	€ 5,50
Frischkäsetarte mit Mangomousse & Lemoncurd	€ 6,00





HARDENBERG

B U R G H O T E L

.....

KONTAKT RELAIS & CHÂTEAUX HARDENBERG BURGHOTEL

Hinterhaus 11A · D-37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Fax +49 (0)5503 981-769

veranstaltungsbuero@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de  



FEINE
PRIVAT
HOTELS

Kultur und Leidenschaft