



HARDENBERG

BURGHOTEL



BANKETT-MAPPE

RELAIS & CHÂTEAUX HARDENBERG BURGHOTEL · STAND 01/2020



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

veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de  



FEINE
PRIVAT
HOTELS

Kultur und Leidenschaft

KALTES FINGERFOOD*

Räucherlachs-Konfekt mit Sesam	€ 3,00
Crispy Cones gefüllt mit Guacamole	€ 3,00
Crispy Cones gefüllt mit Lachstatar & Dill	€ 3,50
Törtchen vom Greyerzer mit Feige & Rauchmandel	€ 4,00
Profiterole mit Ziegenkäse & Avocado	€ 4,00
Delice Süßkartoffel mit Kürbiskernen	€ 4,50
Tatar vom Rind mit Wachtelei	€ 5,50
Mini Hamburger vom Wildschwein	€ 5,50

BAGUETTES*

mit Roastbeef & Apfel-Meerrettich	€ 3,50
mit Ziegenfrischkäse & Avocado	€ 3,50
mit Wildschweinschinken & Preiselbeeren	€ 4,00
mit gebeiztem Lachs & Senf-Dillcreme	€ 4,00

* Die angegebenen Preise sind Stückpreise.
Mindestabnahme pro Sorte 15 Stück.



WARMES FINGERFOOD*

Rehpraline mit Portweinapfel	€ 5,50
Kalbsschwanz gebacken mit getrüffeltem Sellerie	€ 5,50
Ravioli gefüllt mit Hummer auf Lauchgemüse	€ 5,50
Entenragout in Cornflakes-Rotweibirnenpüree	€ 5,50
Zanderklößchen auf Pfefferkraut	€ 5,50
Wachtelbrust im Panko gebacken auf Linsen	€ 5,50

HARDENBERG SPEZIALITÄTEN VOM KEILER*

Schinken, Salami, Frikadellen, Blutwurst, Leberwurst & Kochschinken mit eingelegtem Gemüse, Griebenschmalz & zweierlei Baguette	€ 14,00
---	---------

MITTERNACHTS-IMBISS

Hardenberg Gulaschsuppe vom Keiler mit knusprigem Landbrot	€ 6,50
Currywurst vom Wildschwein mit fruchtig-scharfer Sauce & Baguette	€ 6,50
Die Keilerei kleine Wildschweinhackbällchen mit Rösti & zweierlei Saucen	€ 8,90
Auswahl an Rohmilchkäsen mit hausgemachten Chutneys & Fruchtbrot	€ 13,00

* Die angegebenen Preise sind Stückpreise.
Mindestabnahme pro Sorte 15 Stück.

BUFFET 1

VORSPEISE

- Rote Bete Bulgur mit Ziegenfrischkäse
- Wildschweinschinken mit Melone & Preiselbeeren
- Einbecker Saiblingstatar mit Rogen & Schmand
- Blattsalate mit zweierlei Dressings & Kernen

SUPPE

- Kartoffel-Lauchsüppchen

HAUPTGANG

- Delbrücker Kikok Poulardenbrust mit Ratatouille & geschmorten Kartoffeln
- Doradenfilet mit Kräutersauce, Blattspinat & Gnocchi
- Waldpilzravioli mit Lauchgemüse & Tomatenkompott

DESSERT

- Panna Cotta mit Früchten
- Grießflammeri mit Topping

PREIS € 45,00 p.P.

BUFFET 2

VORSPEISE

- Rindercarpaccio Cipriani
- Bloody Mary von Forelle & Avocado
- Orangen-Fenchelsalat mit Ziegenfrischkäse
- Hamburger Rübensalat mit geräuchertem Matjes
- Römersalat mit Parmesan

HAUPTGANG · VOM GRILL

- Entrecôte vom Heiderind „Cajun style“
- Kalbsfrikadellen
- Wildschweinbratwurst
- Lachsfilet in Folie mit Hardenberg-Burgkräutern
- Gemüsespieße mit Artischocken

DESSERT

- Bayrisch Creme mit marinierten Beeren
- Zweierlei Valrhona Schokoladenmousse mit Fruchttopping

PREIS € 57,00 p.P.

BUFFET 3

VORSPEISE

- Lachs-Ceviche „Bloody Mary“
- Hausgemachte Keilerspezialitäten mit Landbrot
- Rosa Roastbeef mit Remouladen-Sauce
- Glasnudelsalat mit gebratenen Scampi
- Mediterraner Pulposalat mit Taggiasca Oliven

SUPPE

- Essenz vom Rind mit Ravioli & Wurzelgemüsen

HAUPTGANG

- Tranchen vom australischen Greekstone Rinderrücken mit Sauce Béarnaise, Bohnencassoulet & Kartoffelgratin
- Lachsfilet „Label rouge“ in zweierlei Pfeffer gebraten mit Gartengurken in Rahm & Schmorkartoffeln
- Ziegenkäseravioli mit Salbei & Walnüssen
- Orecchiette mit geschmorter Ochsenbacke & grünem Spargel

DESSERT

- Lauwarme Valrhona Schokoladentörtchen mit Vanilleschmand
- Himbeer-Joghurtschnitte mit Crumble
- Dreierlei Sorbets
- Französische Rohmilchkäse mit Früchtebrot & pikantem Mangochutney

PREIS € 78,00 p.P.



MENU 1

Labskaus · geräucherter Matjes · Rote Bete

Maishähnchenbrust · Peperonata · Kartoffelgratin

Creme Brûlée · Beeren · Mangosorbet

Preis € 45,00 p.P.

MENU 2

Erbsensüppchen · Riesengarnele · Trüffel

Gebratener Zander · Pilzrisotto · Wildkräuter

Mango · Gurke · Frischkäse

Preis € 59,00 p.P.

MENU 3

Lachsfilet 42-11 · Schmandkartoffeln · Zitronen-Petersiliensalat

Gratinierter Kalbsrücken · Leipziger Allerlei · Kartoffelgratin

Erdbeere · weiße Schokolade

Preis € 62,00 p.P.

MENU 4

Tatar vom Rind · wachswieches Biolandeil · Ciabatta-Chips

Geangelter Loup de Mer · Petersilienpüree · Kräuterseitlinge

Apfeltarte · Sabayon · Karamelleis

Preis € 66,00 p.P.

MENU 5

Fenchel-Orangensalat · Ziegenfrischkäse

Doradenfilet · Artischocke · Kale

Geschmortes vom US Beef · Wurzelgemüse · Röstschalottenpüree

Weißer Schokolade · Minze · Rum

Preis € 72,00 p.P.

MENU 6

Carpaccio vom Weideochsen · Honig-Senfmarinade · Rucola · Parmesan

Bärlauchsüppchen · Tomaten-Crostini

Seeteufelmedaillon · Portweinbutter · zweierlei Spargelragout

Joghurt · Mango

Preis € 74,00 p.P.



MENU 7

Kanadischer Hummer · marinierte Kartoffeln · grüner Spargel

Samtsuppe Zander · Spinat · Basilikum

Rote Bete Risotto · Ziegenfrischkäse · Passe Pierre

Rehrücken · Rotkraut · Sellerie

Frischkäse · Joghurt · Limone

Preis € 89,00 p.P.

MENU 8

Labskaus · Jacobsmuscheln · Stundenei

Lauwarmer Lachs · Kaviar · Schmandkartoffeln

Schwarzwurzel · Topinambur · Perigord Trüffel

Hirschrücken · Spitzkohl · Marone · Semmelknödel

Gebrannte Kürbiscreme · Rotweineis · Haselnuss

Preis € 108,00 p.P.



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

veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de  



FEINE
PRIVAT
HOTELS
kultur und Leidenschaft