



Menü
und
Buffetvorschläge



Herzlich Willkommen im Gasthaus Müller

Bei uns feiern Sie in einem der traditionsreichsten Restaurants der Region Hannover. Unser Menü,- und Büfettvorschläge sollen Ihnen bei der Planung und Vorbereitung Ihre Feier behilflich sein.

Sehen Sie die folgenden Vorschläge als Anregung Ihnen die Auswahl von Ihrem Menü oder Büfett etwas zu erleichtern.

Gerne greifen wir auch Ihre Wünsche und Vorstellungen auf und integrieren sie. Auch Änderungen oder Ergänzungen von einzelnen Komponenten sind kein Problem.

Wir freuen uns darauf, Sie professionell und kompetent durch Ihre Veranstaltung begleiten zu dürfen.

Ihre Familie Müller



Kleine Hilfen zur Gestaltung, Planung und Durchführung Ihrer Feier!

Der Termin

Der erste und wichtigste Schritt für Sie. Sobald Sie Ihren gewünschten Termin gefunden haben, zögern Sie nicht ihn uns mitzuteilen. Gerade Wochenendtermine sind schnell vergriffen.

Detailabsprache

In der Regel machen wir die Detailabsprache für Ihre Feier 4-6 Wochen vor dem Veranstaltungstermin. Bitte vereinbaren Sie unbedingt einen Termin zur Absprache mit uns, damit wir uns auch ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Die besprochenen Einzelheiten werden wir für Sie schriftlich zusammenfassen und Ihnen zusenden.

Rund ums Essen

Sollten sich Allergiker oder Vegetarier unter Ihren Gästen befinden, möchten wir Sie bitten uns das rechtzeitig mitzuteilen, so dass wir uns darauf einstellen können. Auch für Kinder bereiten wir nach Absprache gern kindgerechte Speisen zu.

Aufführungen, Reden & Showacts

Um die Speisenfolge optimal planen zu können, möchten wir Sie bitten uns vorher mitzuteilen ob, wann und wie lange z.B. Reden, Aufführungen, Spiele oder ähnliches geplant sind.

Gartenterrasse

Gerne können Sie unsere Gartenterrasse für Ihre Feier und Empfang nach vorheriger Absprache mit einbeziehen. Bei weiteren Fragen sprechen Sie uns einfach an!

Tischgestaltung, Tischordnung und Tischkarten

Die genaue Tischform und ggf. Dekoration werden wir in der Detailabsprache mit Ihnen festlegen. Gern besorgen wir Ihnen nach vorheriger Absprache und preislicher Vorgabe den Blumenschmuck. Es steht Ihnen natürlich auch frei, sich selbst um die Blumen zu kümmern.



Hierzu können wir Ihnen folgende Floristen empfehlen:

*Blumen Krause
Herrmann-Bahlsen-Strasse 14
30890 Barsinghausen
Tel: 05105-2350*

*Passiflora
Inh. Holger Langemeyer
Am Markt 3
30989 Gehrden
Tel.05108-3811*

Unsere Empfehlung für Kuchen, Torten und Hochzeitstorten:

*Backparadies Sprengel
Suhlenstr.7
30890 Barsinghausen
Tel: 05105-8955*



Unser leckeres Fingerfood – der ideale Begleiter für Ihren Sektempfang!

Variante 1: je 1 Stck.

*Mix von Datteln, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
Spieß von Mini Mozzarella und Kirschtomate
Sesampoularde auf pikantem Cous Cous*

Variante 2: je 1 Stck:

*Zweierlei Lachs Lollys mit Safran und Zitrone
Minitortilla mit Chorizo und Kräutercreme
Kleiner Windbeutel mit Entenbrust, Lebermousse und
Macadamianüsse*

Variante 3: je 1 Stck:

*Tatar von der Räucherforelle und mariniertes Gurke
Bruchetta mit Tomate, Parmesan und Basilikum
Mariniertes Geflügelspieß*

Variante 4: je 1 Stck:

*Pochierter Lachswürfel auf Cous Cous
Gespießte Melone mit Schinken
Knusperkörbchen mit Ziegenfrischkäse, Chorizo und Kresse*



Menü 1:

Gebratene Riesengarnelen

mit mariniertem Spargelsalat und Safran Aioli

Tomatenkraftbrühe

mit Einlage

Rosa gebratene Entenbrust

mit Portweinjus, saisonales Gemüse und Spätzle

Dreierlei geeiste Valrhona Schokolade

mit Orangen Brombeer Ragout und Baumkuchen

Menü 2:

Carpaccio vom Rind *mit gebratenen Pilzen,
Parmesanspäne, Pinienkerne und Rucolasalat*

Paprikasüppchen

mit cremigen Ziegenfrischkäse und Chorizo

Lammhüfte -sous vide gegart- *mit Thymianjus, Pinienkernkruste,
gefüllter Tomate, Minifenchel und Kartoffelgratin*

Creme Brûlée von weißer Schokolade

mit Gewürzorange und Pistazieneis



Menü 3:

Gebratene Wachtelbrust

Apfel Sellerie Salat und Feldsalat

Steinpilzkraftbrühe

mit Ravioli und Wurzelgemüse

Rinderfilet mit Cassiszwiebeln

mit Selleriepüree, marktfrischem Gemüse und Kartoffelbaumkuchen

Lauwarmes Grießsoufflé

mit Beerenragout und cremigem Vanilleeis

Menü 4:

Thunfischtatar

mit würziger Mango und kleinem Salat

Karotten-Ingwersüppchen

mit pikanter Poularde

Kalbsrückenmedaillon

*auf Krustentierragout mit grünem Spargel und Safran-Chilikartoffel ****

Cremiges von Passionsfrucht

mit exotischem Fruchtsalat und Kokoseis



Menü 5:

Burrata Mozzarella

mit Kirschtomatensalat und ital. Landschinken

Parmesanschaumsüppchen

mit Focacciacroutons und Basilikumsahne

Maispoulardenbrust

*mit weißer Tomatensauce, grünem Spargel, Balsamikopilzen
und cremigen Risotto*

Macchiato creme

mit Schokoladenluft, Feigen und Haselnusseis



Alternative Fischhauptgänge

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Seeteufel Filet auf geschmolzenen Safrantomaten
Souffliertes Steinbutt Filet
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

*dazu empfehlen wir Ihnen Weißwein- oder Safransauce
Blattspinat, kleines Gemüse
feine Spaghettini, Risotto oder Kräuterkartoffeln*

Vegetarische Vorspeisen

Bunte Blattsalate *mit Pinienkernen, Sprossen und Kresse*
Burrata-Mozzarella *mit Tomatensalat und Rucolasalat*
Rote Bete Carpaccio *mit Feldsalat und gebr. Austernpilzen*
Feldsalat *mit karamellisierten Nüssen und Ziegenfrischkäse*
Salat von Rauke, Mango und Mozzarella
Friséesalat mit Fenchel und Orange

Vegetarische Suppen

Petersilienwurzelsuppe *mit gebratenen Pilzen*
Karotten-Orangensuppe
Tomaten-Paprikasüppchen
Kürbisrahmsüppchen *mit Apfel-Kürbisragout (Saisonprodukt)*
Champignonrahmsüppchen *mit Croutons
und Kerbelsahne*

Vegetarische Hauptgerichte

Frische Pasta *mit grünem Spargel, halbgetr. Tomaten und Parmesanspäne*
Gefüllte ital. Gemüse *mit Pestokartoffeln*
Risotto von Wurzelgemüse *und Pilzen mit Ofentomaten, pochiertem Ei
und schwarzem Trüffel(wenn verfügbar)*
Romanesko- Kohlrabi-Curry *mit Limetten Basmati Reis*



Büfett „Klassisch und lecker“ ab 25 Personen:

Kalte Vorspeisen

Rauchfischvariation mit ganzem, geräuchertem Lachs

*Medaillons von gefüllter Maispouardenbrust
und Terrine vom Hausgeflügel mit pikantem Cous Cous Salat*

Medaillons vom Schweinsfilet mit Lebermousse und Früchten garniert

ital. Landschinken mit Melone und Feigen

Bohnen-Thunfischsalat / Herzhafte Tomate-Eier-Platte

Mediterraner Nudelsalat mit Rucola

Brotkorb und Butter

Suppe

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

Warme Hauptgerichte

*Geschnetzeltes von Kalb und Rind in Tomaten-Champignonrahm
Krustenschinken vom Apfelschwein*

dazu servieren wir Ihnen:

Rahmwirsing, marktfrisches Buttergemüse, Kräuterspätzle und Rosmarinkartoffeln

Dessert

*Creme Brûlée / Macchatiomousse / Orangen-Vollmilchmousse
Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Radiserl und Feigensenf*



Büfett „Leckereien aus dem Süden“ ab 25 Personen:

Kalte Vorspeisen

Vitello tonato -

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

Ital. Schinken und Salamispezialitäten und ital. Mortadella mit Feigen und Melone

Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und nativem Olivenöl

*Salat von Artischocken und gekochtem Schinken /
Gerollte Geflügelsticks auf mediterranen Cous Cous*

Marinierter Pulposalat mit Kirschtomaten und Oliven

Mariniertes und gegrilltes Antipasti Gemüse

Brotauswahl und Butter

Suppe

Rahmsuppe von weißen Tomaten

Warme Hauptgerichte

Piccata von der Maispoularde mit Basilikumjus

Saltim Bocca vom Schweinefilet

dazu servieren wir Ihnen:

grünen Speckböhnchen, Ratatouille Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Pennnudeln „a la Putanesca“ (eine scharf, würzige Tomatensauce)

Dessert

Gekühlte Zabaione mit Orangenkompott / Tiramisu / Creme Caramel im Glas

Käsevariation mit Feigen und Trauben



Büfett „Französisch genießen“ ab 25 Personen:

Kalte Vorspeisen

Quiche Lorraine mit Kräutercreme

Creperolle von Frischkäse und Avocado mit Burgunderschinken

*Ganzer geräuchertem Lachs umlegt mit Ananas-Lachstürmchen
und Rauchlachsrosen, dazu versch. Saucen*

*Rosa gebratene Brust und Pastete von der Barbarie Ente
mit Lebermousse und Beeren garniert und Waldorfsalatsalat*

Salat von Flusskrebsschwänzen mit Calvados Äpfeln

Salat vom Zitronenhuhn mit Fenchel und Orange

Salat Nizza ; Brot und Butter

Suppe

Fischsuppe -tomatisiert - mit Safran verfeinert -

Warme Hauptgerichte

*Coq au vin – in Rotwein geschmortes Huhn mit Perlzwiebeln, Champignons und Speck
Frikandeau vom Milchkalb mit Schmorgemüse und Dijon Senf Sauce*

dazu servieren wir Ihnen:

Buttergemüse, Grenaille Kartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

*Crème Brûlée / Zitronentarte / Mousse von Valrhona Schokolade
Französische Käseauswahl mit Feigensenf*



Büfett „Norddeutsche Spezialitäten“ ab 25 Personen:

Kalte Vorspeisen

Ganzer geräucherter Lachs , dazu Räucherfarcetörtchen und Heilbuttecken

*Leckereien von Oldenburger Ente und Maispoularde
mit pikantem Zucchini Salat*

Marinierter Tafelspitz vom Kalbs mit Tomaten-Schnittlauchvinaigrette

Katenschinken mit Honigmelone

Holsteiner Matjessalat

Marinierter Krabbensalat mit Gurke, Dill und Joghurt

Brotauswahl und Butter

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Warme Hauptgerichte:

*Rosa gebratenes Rumpsteak vom „freesich Ochs“ mit Sc. Bearnaise
Ofenfrische Kalbshaxe*

dazu servieren wir Ihnen:

Speckbohnen, Rahmwirsing, marktfrisches Gemüse, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

*Buttermilchmousse mit Beerengrütze / Vanillecreme mit Schokosplitter und Rum
Hannoversche Welfenspeise / Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf*



Büfett „Exklusiver Genuss“ ab 25 Personen:

Kalte Vorspeisen

*Erlesene Rauchfischauswahl mit ganzem geräuchertem Lachs,
Fischterrinen und Garnelen*

Duett von Wachtel und Reh mit Portweingelee

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Essiggemüse

Gefüllte Kaninchenkeule auf Apfel-Sellerie-Salat

Salat von Artischocke, Mozzarella und Kirschtomate

Geflügel-Nudelsalat mit Limettendressing / Meeresfrüchtesalat

Brotauswahl und Butter

Suppe

Steinpilzkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Klößchen

Hauptgerichte

Kalbsrücken unter einer Kräuter-Senfkruste

Filet vom Angus Rind

dazu servieren wir Ihnen:

frisches Buttergemüse und Kartoffelgratin & Rosmarinkartoffeln

Dessert

*Crème Caramel im Glas / MacchiatoCrème mit beschwipsten Feigen
Himbeermousse mit Schokoladensplittern / Käsespezialitäten aus aller
Welt*



Grillbüfett 1:

Kalte Speisen

Tomatensalat / Hirtensalat

Kartoffel - Specksalat / Krautsalat

Lauchsalat mit Eiern, Äpfeln, Ananas und Mandarinen

Brotkorb mit Butter

Grillgerichte

Thüringer Bratwurst

Herzhafte Schinkengriller

Marinierte Nackensteaks

Geflügelspieße

Lachsmedaillons mit Zitronenaroma

dazu servieren wir Ihnen :

*Ofenkartoffeln, Kräuterkartoffeln, Maiskolben,
Champignons, Grilltomaten, verschiedene Saucen und Dips*

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Joghurtmousse mit Ananasragout



Grillbüfett 2:

Kalte Speisen

Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum

Cole Slaw- cremiger Krautsalat mit Karotten in Rahmdressing

Kartoffel-Gurkensalat / Rucola Salat mit Parmesanspäne und Pinienkernen

Pikanter Gemüse Cous Cous Salat / Mediterraner Nudelsalat

Brotkorb und Butter

Grillgerichte

Mariniertes Zitronen-Knoblauch Hähnchen

Spieß vom Schweinefilet / Kleine Rumpsteaks

Mediterrane Bratwurst

Spieß vom Seeteufel und Scampi

Lammkoteletts

dazu servieren wir Ihnen:

*Kräuterbaguette, Ofenkartoffel, Bratkartoffeln,
Champignons, Speckbohnen, Grilltomaten, verschiedene Saucen*

Dessert

*Mascarpone- Kirsch- Crumble / Orangen- Vollmilchmousse mit
Orangeragout Schokoladen Panna Cotta / Gekühlte Zabaione mit Fruchtsalat*



Fingerfood

gespießt, auf Löffelchen oder im Glas-

Gebratener grüner Spargel *im Schinkenmantel und Rucola*

Maispoularde mit Sesam, *Mango und Avokado*

Lachswürfel mit Ingwer-Soja-Dip *auf Cous Cous*

Wachtelbrust *auf marinierten Pilzen*

Kleine Fleischpflanzerl *auf Kartoffelsalat in Dijonsenfmarinade*

Saltim Bocca vom Kaninchenrücken *auf feinen Ratatouillesalat*

Cocktail von Minimozzarella *und getr. Kirschtomaten*

Räucherlachsroulade *auf Wasabi Ingwer Gurken*

Jacobsmuschel *auf Gewürz Cous Cous*

Herzhafter Miniwindbeutel *mit Frischkäse und Schinken*

Tortilla *mit grünem Spargel, Chorizo und Kräutersauce*

Gespießte Melonenecke *mit ital. Schinken*

Tatar von geräucherter Forelle *mit pikantem Apfel Gurken*



Canapés:

Canapé mit Camembertkäse und Feigensenf

Canapé mit cremigen Forellentatar und Forellenkaviar

Canapé mit Graved Lachs oder Rauchlachs

**Canapé mit geräucherter Putenbrust
und Aprikosen- Ingwerchutney**

Canapé mit ital. Landschinken

Canapé mit ital. Fenchelsalami

Canapé mit Thüringer Mett

Canapé mit rosa gebr. Entenbrust & Lebermousse

Canapé mit Lachsschinken auf Senfbutter & Gurke

Canapé mit rosa gebr. Roastbeef

Dieses sind nur einige Beispiele von unserem Fingerfood – und Canapeangebot. Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge ganz individuell nach Ihren Wünschen.



AUSGEZEICHNET GUT – WIR WERDEN EMPFOHLEN VON:



GOLTERNER STR. 2, 30890 BARSINGHAUSEN/GÖXE, TEL. (05108) 21 63, WWW.CASTHAUSMUELLER.DE