



Feiern By Müller

kreativ - besonders - beliebt

Bei uns feiern Sie in
einem der traditionsreichsten Restaurants
der Region Hannover!

Hier finden Sie ideale Voraussetzungen für Ihre Traumhochzeit,
Ihre Geburtstagsfeier, Ihr Firmenjubiläum, Taufe, Konfirmation,
Weihnachtsfeier - vor allem aber Eines:
kulinarische Genüsse und einen ebenso persönlichen
wie professionellen Service.

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 und werden dafür sorgen, dass dieser Tag
für Sie und Ihre Gäste unvergesslich bleibt.

Herzlichst,
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!

Mix von Datteln, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel

Spieß von Mini Mozzarella und Kirschtomate

Sesampoularde auf pikantem Cous Cous

Tortilla mit Kräutercreme und Olive

Kleiner Windbeutel mit Entenbrust, Lebermousse
und Macadamianüsse

Tatar von der Räucherforelle und marinierter Gurke

Bruchetta mit Tomate, Parmesan und Basilikum

Marinierter Geflügelspieß

Pochierter Lachswürfel auf Cous Cous

Gespießte Melone mit Schinken

Knusperkörnchen mit Ziegenfrischkäse, Chorizo und Kresse



Menübeispiel 1 - Herbst / Winter:

Zweierlei Bete

Feldsalat - geblämmten Ziegenfrischkäse

Pikante Kürbisschaumsüppchen

- Garnele -

Rücken oder Nüsschen vom heimischen Reh

Schmorgemüse - wilder Brokkoli - Schupfnudeln

Lauwarmes Grießküchlein

Beerenragout - cremigem Vanilleeis

Menübeispiel 2 - Herbst / Winter:

Carpaccio vom Rind

gebratenen Pilzen – Parmesanspäne - Pinienkerne - Rucola Salat

Selleriecremesüppchen

Kaffeereduktion - Croutons

Rosa gebratene Entenbrust

mit Portweinjus - saisonales Gemüse - Kartoffel Steinpilz Gratin

Crème Brûlée von weißer Schokolade

Gewürzorange - Pistazieneis



Menübeispiel 3- Herbst / Winter:

Gebratene Wachtelbrust

-Frisee Salat - Apfel Sellerie & Walnuss

Steinpilzkraftbrühe

Ravioli - Wurzelgemüse

Sous vide gegartes Rinderfilet

Cassis Zwiebeln - feines Gemüse - Kartoffelküchlein

Cheesecake

Apfelragout mit winterlichen Aromen - salziges Karamelleis

Menübeispiel 4 - Herbst / Winter:

Thunfischtatar

würziges Avokado Mango Ragout - Sesam Creme - Teriyaki

Karotten-Ingwersüppchen

-Poulardenspieß-

Geschmortes Kalbsbäckchen

cremiger Wirsing - glasierte Karotte - Kartoffel Sellerie Püree

Feines von Sherry und Kaffee

eingelegte Feige - weißes Kaffeeeis



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 Rucolsalat
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 - gebratenen Pilzen
Karotten-Orangensuppe
Tomaten-Paprikasüppchen
Kürbisrahmsüppchen - Apfel-Kürbisragout (Saisonprodukt)
Champignonrahmsüppchen - Pilze - Croutons - Kerbelsahne

Vegetarische Hauptgerichte:

Frische Pasta mit grünem Spargel, halbgetr. Tomaten und Parmesanspäne
Gefüllte ital. Gemüse mit Pestokartoffeln
Fregola Sarda – Burrata – Trüffel – grüner Spargel
Risotto von Wurzelgemüse und Pilzen mit Ofentomaten, pochiertem Ei
und schwarzem Trüffel
Romanesko- Kohlrabi-Curry mit Limetten Basmati Reis



Büfett „Klassisch und lecker“ ab 30 Personen:

Kalte Vorspeisen

Rauchfischvariation mit Lachsmedaillons

Medaillons von gefüllter Maispoulardenbrust
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

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



Büfett „Leckereien aus dem Süden“ ab 30 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

Medaillons vom Lachs umlegt mit Ananas-Lachstürmchen
und Rauchlachsrosen, dazu versch. Saucen

Rosa gebratene Brust und Pastete von der Babarie 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 Schmortgemüse und Dijon Senf Sauce

dazu servieren wir Ihnen:

Buttergemüse, Grenaille Kartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Creme Brûlée / Zitronentarte / Mousse von Valrohna Schokolade
Französische Käseauswahl mit Feigensenf



Büfett „Norddeutsche Spezialitäten“ ab 25 Personen:

Kalte Vorspeisen

Räucherfarcetörtchen und Heilbuttecken mit feinen Lachsmedaillons

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 40 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 / Macchiato-Crème 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

Eingelegte Nackensteaks

Geflügelspieße

Marinierte Lachsmedaillons

dazu servieren wir Ihnen :
gebratene Champignons, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse
verschiedene Saucen und Dips

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Joghurtmousse mit Ananasragout



Grillbüfett 2:
Kalte Speisen

Mariniertes und gefülltes Antipastigemüse / 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 Hühnchen

Spieß vom Schweinefilet / Kleine Rumpsteaks

Mediterrane Bratwurst

Spieß vom Seeteufel und Scampi

Lammkoteletts mit Aromaten

dazu servieren wir Ihnen:

Champignons, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse
verschiedene Saucen

Dessert

Mascarpone- Kirsch- Crumble / Orangen- Vollmilchmousse mit Orangenragout
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 Linsen Pilz Salat
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 Salat

Canapés:

Canapé mit Camembertkäse *und Feigensenf*
Canapé mit cremigen Forellentatar *und Forellenkaviar*
Canapé mit Graved Lachs oder Rauchlachs
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.



Getränkliste

Prosecco	0,7 ltr.	29,50 Euro
alkoholfreier Prosecco	0,7 ltr.	29,50 Euro

Gerne können wir Ihnen zum Aperitif auch Champagner oder Winzersekte anbieten.
Wir beraten Sie gern.

Gilde Ratskeller vom Fass	ltr.	11,00 Euro
Weizenbier	0,50 ltr.	5,50 Euro
Gilde alkoholfrei	0,33 ltr.	3,60 Euro
Wasser Bad Pyrmont Gourmet	0,7 ltr.	6,90 Euro
Apfelschorle	ltr.	9,00 Euro
Cola, Fanta, Sprite	ltr.	10,00 Euro
Orangensaft	ltr.	12,00 Euro

Spirituosen

Fürst Bismark	0,7 ltr.	80,00 Euro
Wodka	0,7 ltr.	90,00 Euro
Steinhäger	0,7 ltr.	80,00 Euro
Linie Aquavite	0,7 ltr.	90,00 Euro
Ramazotti	0,7 ltr.	90,00 Euro
Averna	0,7 ltr.	90,00 Euro
Williams Christ	0,7 ltr.	90,00 Euro
Himbeergeist	0,7 ltr.	90,00 Euro
Baileys	0,7 ltr.	90,00 Euro
Jägermeister	0,7 ltr.	90,00 Euro

Heißgetränke

Kaffee	Tasse	3,00 Euro
Cappuccino	Tasse	3,00 Euro
Latte Macchiato	Glas	4,50 Euro
Espresso	Tasse	2,50 Euro
Doppelter Espresso	Tasse	4,50 Euro
Milchkaffee	Tasse	4,00 Euro
Tee	Tasse	3,50 Euro