



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 Traumphochzeit, Ihre Geburtstagsfeier,
Ihr Firmenjubiläum, Taufe, Konfirmation, Weihnachtsfeier – vor allem aber: kulinarische
Genüsse und einen ebenso persönlichen wie professionellen Service.*

*Unser Menü- und Büfettvorschläge sollen Ihnen bei der Planung und Vorbereitung
Ihrer Feier behilflich sein.*

*Sehen Sie die folgenden Vorschläge als Anregung, um die Auswahl Ihres Menüs oder
Büfetts zu erleichtern. Gerne integrieren wir auch Ihre Wünsche und Vorstellungen.*

*Herzlichst,
Ihre Familie Müller*



Kleine Hilfen zur Planung

Der Termin

Sobald Sie Ihren gewünschten Termin gefunden haben, teilen Sie ihn uns bitte mit. Wochenendtermine sind schnell vergriffen.

Detailabsprache

4–6 Wochen vor der Veranstaltung führen wir die Detailabsprache. Alle Einzelheiten werden schriftlich zusammengefasst.

Rund ums Essen

Allergiker, Vegetarier und Kindergerichte bitte vorher mitteilen.

Aufführungen, Reden & Showacts

Teilen Sie uns bitte vorher mit, ob, wann und wie lange Reden, Spiele oder Aufführungen geplant sind.

Gartenterrasse

Auf Anfrage kann unsere Gartenterrasse für Empfang und Feier genutzt werden.

Tischgestaltung und Tischkarten

Tischform und Dekoration werden in der Detailabsprache festgelegt. Blumenschmuck kann über uns oder selbst organisiert werden.

Empfohlene Floristen:

- Blumen Krause, Herrmann-Bahlsen-Str. 14, 30890 Barsinghausen, Tel: 05105-2350
- Passiflora, Inh. Holger Langemeyer, Am Markt 3, 30989 Gehrden, Tel: 05108-3811

Empfohlene Konditorei für Torten:

- 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 mariniertes Gurke*
- *Bruchetta mit Tomate, Parmesan und Basilikum*
- *Marinierter Geflügelspieß*
- *Pochierter Lachswürfel auf Cous Cous*
- *Gespießte Melone mit Schinken*

Knusperkörbchen mit Ziegenfrischkäse, Chorizo und Kresse



Vorspeisen

- **Hamachi / Tataki vom Rind / Tataki vom Lachs**
Avokado & Mango - Teriyaki Sauce - Sesammayo – Hummus
- **Carpaccio vom Rind** - marinierte Pilze - Pinienkerne - Parmesanspäne – Rucola
- **Thunfisch, medium** - Sesam Curry Creme – Wasabi Gurken Salat
- **Rindertatar oder**
Brioche - Creme Fraiche - Wachtel Ei – Frisée
- **Kalbstatar** - cremiges Eigelb - Trüffel - Brioche – Frisée
- **Kalbstatar** mit Zitrusaromen - Avocados & Gurke – Zitronencreme
- **Gebratene Garnele** - Wildkräuter Panna Cotta- fein gehobeltem Fenchelsalat **oder**
Avokadotatar
- **Jakobsmuschel** - Gewürz Bulgur - Apfel Gurken Salat - würziges Saucen Duo
- **Geflämmter Ziegenkäse** - mariniertes grüner Spargel - Tomate Ragout
- **Wachtelbrust oder Terrine von der Wachtel mit Dörrobst oder Entenbrust**
cremiger Sellerie - Linsen Pilz Salat - Walnusscrunch



Suppen

- **Klassische Rinderkraftbrühe** - Eierstich - Nudeln - Fleischklößchen
- **Pilzkraftbrühe / Steinpilzkraftbrühe**
Pilzeinlage & Wurzelgemüse oder Pilzravioli & Wurzelgemüse
- **Pilzrahmsuppe / Steinpilzrahmsuppe**
- **Tomatenkraftbrühe** - Ravioli & Tomatenconcasse
- **Weißer Tomatensuppe** - Basilikumklößchen - Croutons
- **Hummerschaumsüppchen** - Garnele oder Ragout von Krustentieren
- **Tomatisiertes Fischsüppchen** - Fischeinlage
- **Kartoffel Steinpilzcremesuppe** - Crouton & Pilz
- **Karotten Orangensuppe** - Thymian Polenta Würfeln - Orange & Kräuteröl
- **Geflügelkraftbrühe** - feine Gemüseeinlage - Pfannkuchenstreifen
- **Geflügelrahmsuppe mit Sherry aromatisiert** - Geflügelfleisch & Erbse

Zwischengerichte

- **Taubenbrust** - Petersilienwurzel - eingelegter Pilz - Brokkoli
- **Wachtelbrust** - cremiger Sellerie - Feigenragout - Schupfnudel - Haselnuss Crunch
- **Kaninchenrückenroulade** - Spinat - glasierte Karotte - Zitronen Thymian Polenta
- **Garnele & Jakobsmuschel** - Vanille Blumenkohl - Safranrisotto - grüner Spargel
- **Pochierte Eismeerforelle** - Spaghetti - Basilikumsauce - Chorizo Öl
- **Kabeljau** - Fregola Sarda mit Spinat und Büsumer Krabben - Vanillebutter - Dillöl
- **Feine Spaghettini** - gebr. Jakobsmuschel oder Garnele - Hummerschaum - grüner Spargel
Feine Spaghettini - Trüffelschaum - gehobelter schwarzer Trüffel



Hauptgerichte

- **Rosa gebratene Entenbrust**
Portweinjus - saisonales Gemüse - Kartoffel Steinpilz Gratin
- **Maispouladenbrust (auf Wunsch mit Garnele oder Hummer)**
Süßkartoffelpüree - grüner Spargel oder - marktfrisches Gemüse
- **Sous vide gegartes Rinderfilet**
Cassis Zwiebeln - feines Gemüse – Kartoffelküchlein
- **Geschmortes Kalbsbäckchen**
*- mit Ragout von Rauchaal & Dörrapfel - Erbsenstampf – Gratin, Püree
- oder „Klassisch“ auf Rahmwirsing – Kartoffel Sellerie Püree*
- **Kalbsrücken**
Estragon Senfkruste - marktfrisches Gemüse - Kartoffel Kräuter Püree oder Schupfnudeln
- **Kalbsfilet**
Pfefferrahmsauce - Bohnenragout - gebackene Bohne - Spätzle
- **Perlhuhn Brust**
cremiges Kohlrabi Pilz Gemüse - getrüffeltes Kartoffel Sellerie Püree
- **Lammhüfte / Rücken**
Thymianjus - Pinienkernkruste - Ratatouille - Gratin oder Gnocchi
- **Seeteufel**
Safransauce - Salbei Speck Crunch - Ofentomaten - mediterranes Gemüse Risotto
- **Steinbutt Filet**
*Senfschaumsauce - Blattspinat - Spaghetti oder
Risotto / Fregola Sarda / Rosmarinkartoffeln*
- **Filet von der Eismeerforelle**
Weißweibutter – feines Gemüse - Risotto von Zitrone & Erbse - Basilikum Öl



Dessert

- *Crème brûlée* - salziges Karamelleis
Crème brûlée von weißer Schokolade - Pistazien Eis
- *Cheesecake* - Ananas Mango Ragout - Limetten Joghurt Eis
Cheesecake - Beerenragout - Vanilleeis od. Beerensorbet
- „SchokoSchock“
Mousse - Küchlein - Eis - Sand - Crème Brûlée

Schokoladenküchlein - Mascarpone - Beerenragout - Tonkabohnen Eis
- *Grießküchlein* - Fruchtragout (saisonal Variabel) – Vanilleeis
- *Vanille Safran Ganache* – Ragout von Mango und Ananas - Passionsfrucht Sorbet

- *Avokado Schokoladenmousse*- pikantes Blaubeer Ragout - Sauerrahmeis

- *Gefüllter Palatschinken* - Fruchtragout der Saison - Eis (passend zur Frucht)

- *Dessertriologie: Panna Cotta & Frucht* - Sorbet - Schokoküchlein mit Mascarpone

- *Mousse von Mascarpone und Salz Karamell* - Brioche - eingelegte Feige - Haselnusseis

- *Cremiges von Passionsfrucht* - exotischem Fruchtsalat - Kokos Eis
- *Macchiatomousse* - Orangen Portwein Gel, Schokosand - Madeleines - Tonkabohnen Eis
-



Menü 1:

Zweierlei Bete

Feldsalat - geblähten Ziegenfrischkäse

Pikante Kürbisschaumsüppchen

- Garnele -

Rücken oder Nüsschen vom heimischen Reh

Schmorgemüse - wilder Brokkoli - Schupfnudeln

Lauwarmes Grießküchlein

Beerenragout - cremigem Vanilleeis

Menü 2:

Vorspeisentrilogie

Thunfischtatar - Vitello tonnato - Ziegenkäsepraline auf Tomate

Selleriecremesüppchen

Kaffeereduktion - Croutons

Rosa gebratene Entenbrust

mit Portweinjus - saisonales Gemüse - Kartoffel Steinpilz Gratin

Crème Brûlée von weißer Schokolade

Gewürzorange - Pistazieneis



Menü 3:

Gebratene Wachtelbrust

-Frisée Salat - Apfel Sellerie & Walnuss

Steinpilzkraftbrühe

Ravioli - Wurzelgemüse

Sous vide gegartes Rinderfilet

Cassis Zwiebeln - feines Gemüse - Kartoffelküchlein

Cheesecake

Apfelragout mit winterlichen Aromen - salziges Karamelleis

Menü 4 :

Thunfisch & Garnele

würziges Avokado Mango Ragout - Sesam Creme - Teriyaki

Karotten-Ingwersüppchen

-Poulardenspieß-

Brust von der Maispoularde

Cafe de Paris Sauce - marktfrisches Gemüse -

Cheescake

Beerenragout - Himbeersorbet



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, pochierem 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 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

*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 und Saltim Bocca vom Schweinefilet

*dazu servieren wir Ihnen: grünen Speckböhnchen, Ratatouille Gemüse,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin*

Pennnudeln „a la Putanesca“ (eine scharfe, 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 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 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 Kalb 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

Creme Caramel im Glas / Macchiato creme 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 Couscous 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 Avocado

Lachswürfel mit Ingwer-Soja-Dip auf Couscous

Wachtelbrust auf Linsen Pilz Salat

Kleine Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat in Dijonsenf Marinade

Saltim Bocca vom Kaninchenrücken auf feinen Ratatouille Salat

Cocktail von Minimozzarella und getr. Kirschtomaten

Räucherlachsroulade auf Wasabi Ingwer Gurken

Jakobsmuschel auf Gewürz Couscous

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 individuell nach Ihren Wünschen.



Getränkeliſte

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