

„VIP-Buffer“

Schweinefiletmedaillons mit Blattspinat oder Pilzen gefüllt,
dazu Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin

Pochiertes Wildwasser-Lachsfilet
mit Limonensauce und Champagner-Reis

Parmaschinken mit Netzmelone, Putenfilets in Mandelhülle,
Barberie-Flugentenbrust auf Eisbergsalat mit Himbeer-
vinaigrette, Rehrücken auf Waldorfsalat, Räucherlachs,
Forellenfilets, Heilbutt, Scampis mit Aiolibutter, Geflügelsalat,
bunter Rohkostsalat, edle Käseauswahl mit Obst der Saison,
ofenfrisches Brot und Brötchenkorb, Butter

Frisch aufgeschlagenes Mousse au chocolat
(weiß und dunkel) mit Piemontkirschen

Ab 33,50 € pro Person

„Welfenbuffer“

Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Gefüllte Schinkenröllchen, kleine Bouletten, Sauerfleisch,
Kasslerbraten, Thüringer Mett mit Zwiebeln,
Hähnchenschenkel, Räucherlachs, Matjesfilets, Nudelsalat,
Käsebrett, Brot- und Brötchenauswahl

Schokoladen- und Vanillepudding

Ab 22,50 € pro Person

„Das Heyer-Spezial-Buffer“

Ofenfrischer Honigkrustenbraten mit Metsauce, dazu
Gemüseauswahl, Herzoginkartoffeln oder Kartoffelgratin

Putenmedaillons in Mandelhülle,

Parmaschinken auf Melone, Mozzarella mit Tomaten,
Rehrücken auf Waldorfsalat, Flugentenbrust auf Eisbergsalat,
Räucherlachs, Forelle, Heilbutt, Scampis,
Geflügelsalat, französische Käseauswahl,
Brotauswahl und Brötchenkorb und Butter

Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Ab 29,90 € pro Person

„Buffer „Heinrich der Löwe“

Delikater Braunschweiger Krustenbraten
mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Roastbeef medium mit Remouladensauce,
geräucherte Perlhuhnbrust auf Orangenscheiben,
Spanischer Serranoschinken auf frischer Melone,
gebratene Medaillons vom Schwein und Rind,
Hähnchenbrustfilets in Mandelhülle mit Currydip,
Stücke von der Barberie-Flugente auf Eisbergsalat,
Räucherlachs, Forellenfilets, Geflügelsalat,
bunter Rohkostsalat, feine Käseauswahl mit Obst,
Brotauswahl und Brötchenkorb, dazu Butter

Rot- oder Weißweincreme mit Obstsalat der Saison

Ab 31,50 € pro Person

„Mediterranes Buffer „Italia“

Schweinefilets „Scallopione“ in Tomaten- oder
Gorgonzolasauce, mit Basilikum und Fettucine (Bandnudeln)

Südländische Gemüsepfanne mit Streifen vom Rinderfilet

Verschiedene Antipasti, Vitello Tonnato,
Tomate & Mozzarella, Melone mit Parmaschinken,
Räucherlachs, Heilbutt, Scampis in Knoblauchöl gebraten,
Nudelsalat, bunter Rohkostsalat, italienische Käseauswahl
mit Rohmilchkäse, frisches Obst der Saison,
Ciabatta- und Pannetone-Brot

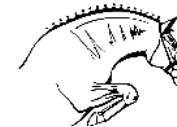
Tiramisu mit Obstsalat

Ab 30,90 € pro Person

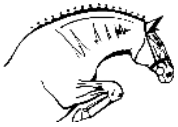
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Falls Sie Fragen zu etwaig enthaltenen Zusatzstoffen
und allergieauslösenden Stoffe im Sinne der
Lebensmittelkennzeichnung haben, sprechen Sie uns an.

Wir bitten Sie um Verständnis,
dass wir erst ab einer bestimmten Personenanzahl
unseren Service für Sie anbieten können.



Hotel Heyer
Hotel - Restaurant
Catering- & Partyservice



Inhaber: David Backhaus
Hannoversche Straße 1 - 38114 Braunschweig
Telefon: (0531) 53041 - Fax: (0531) 580 89 47
www.hotelheyer.de

*Feierlichkeiten, Partys, Jubiläen
und andere Events außer Haus*

Unsere Empfehlungen für Sie

*Sie planen eine Feier bei sich zu Hause, im Büro oder
woanders und möchten sich und Ihre Gäste von uns mit
unseren Speisen verwöhnen lassen?*

*Oder benötigen für Ihre Firma ein paar „Kleinigkeiten“
zur Tagungspause? Leckere Canapés, Fingerfood und
vielleicht vorweg eine heiße Suppe?*

*Oder doch ein Anlass, den Sie und Ihre Gäste nicht so
schnell vergessen werden?*

*Dieses und viel mehr möchten wir Ihnen und Ihren Gästen
mit unserem Catering- & Partyservice und unserer lang-
jährigen Erfahrung ermöglichen.*

*Das Hotel Heyer wird seit 1978 von der Familie Backhaus
betrieben.
Schon immer gilt für unsere gutbürgerliche Küche beste
Qualität, welche immer wieder überzeugen kann.*

Canapés und Brötchen

Canapés (kleine, rund ausgestochene Schnittchen)
vom Weiß-, Grau- und Schwarzbrot,
köstlich belegt und aus garniert
mit verschiedene Sorten von
Bratenaufschnitt, Käse, Wurst und Fisch

Je Canapé ab 2,00 €

Halbe Brötchen, lecker belegt und garniert
mit Wurstaufschnitt, Mett und Käse

Je halbem Brötchen ab 2,00 €

(Mindestbestellmenge jeweils 15 Stück)

Vorspeisen

Wir bieten Ihnen kalte und warme Vorspeisen in
verschiedenen Variationen gerne auf Anfrage an.

Aus dem Suppentopf

Feine Champignoncremesuppe	3,00 €
Niedersächsische Hochzeitsuppe mit Eistich, Klößchen und Gemüse	3,50 €
Kräftige Tomatensuppe mit Basilikum	3,50 €
Milde Lauchcremesuppe mit guter Sahne	3,00 €
Cremige Broccolisuppe mit Mandeln	3,50 €

„Zu einer guten Suppe finden sich leicht Gäste.“
Böhmisches Sprichwort

Hauptgänge

Gemischte Bratenplatte „Heyer“ mit Rind, Schwein und Pute, dazu feine Bratensauce, Rotkohl, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Salzkartoffeln	17,90 €
Barbarie-Flugentenbrust mit fruchtiger Orangensauce, Rosenkohl, Cassis-Rotkohl, Preiselbeer-Obst, Kartoffelklößen oder Herzoginkartoffeln	23,50 €
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce, mit Apfelrotkohl, Butterkohl und Salzkartoffeln	19,50 €
Schweinefilet „David“ mit Blattspinat oder Champignons gefüllt, dazu Orangen-Hollandaise-Sauce, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Kroketten oder Kartoffelgratin	21,90 €
Wildschweinbraten „Backhaus“ mit fein abgeschmeckter Barolo-Sauce, Pfefferlingen, Rosenkohl, Rotkohl, Broccoli, Preiselbeer-Obst und Kartoffelklößen	24,90 €
Züricher Geschnetzeltes vom Bio-Kalb mit feinen Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Butterspätzle oder Salzkartoffeln	21,90 €
Geschmorter Hirschkalbsbraten in delikater Barolo-Sauce, mit Pfefferlingen, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Broccoliröschen, Preiselbeer-Obst, Salz- oder Herzoginkartoffeln	26,00 €
Nordischer Elchbraten in Cranberry-Rahmsauce, mit Rotkohl, Rosenkohl, Broccoli, frischen Champignons, Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln	27,50 €
Spanferkelbraten mit Braunschweiger-Mumme-Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	14,50 €

Gebratenes Lachsfilet
mit fruchtiger Limettensauce und Gemüsereis 17,00 €

Braunschweiger Krustenbraten
mit Braumbiersauce und Kartoffelgratin 12,50 €

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce 3,50 €

Rot- und Weißweinschaum
mit Obstsalat der Saison 5,00 €

Mousse au Chocolat mit Kirschen 4,50 €

Puddingauswahl
mit Vanille- & Schokoladensauce 3,00 €

Hausgemachtes Tiramisu
mit Kaffeelikör verfeinert 3,90 €

Obstsalat der Saison
lecker, frisch und fruchtig

Bayrische Creme 4,00 €
mit schmackhafter Caramelsauce

After-Eight-Schichtdessert 4,00 €

Damit Ihre Feier ein voller Erfolg wird, gehen wir mit
Ihnen in einem entspannten Gespräch Ihre Auswahl
durch, bieten etwaige Ergänzungen (wie z.B. Getränke)
an und berücksichtigen Ihre Wünsche und Vorschläge.

Dazu können Sie bei uns zum ausgewählten Essen das
passende Geschirr, Bestecke, Gläser, Tische und Tisch-
decken, Stühle, Zelte, Personal und mehr ausleihen -
oder vielleicht alles für den perfekten großen Grillabend
oder für eine unvergessliche Hochzeit?

Sprechen Sie uns an, wir bieten Ihnen verschiedene Vor-
schläge und sind gerne für Ihre Wünsche offen!