

## „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

\*\*\*

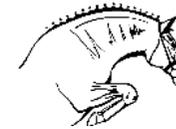
Tiramisu mit Obstsalat

Ab 30,90 € pro Person

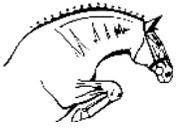
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

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](http://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“ 17,90 €  
mit Rind, Schwein und Pute, dazu  
feine Bratensauce, Rotkohl, Erbsen,  
Möhren, Blumenkohl und Salzkartoffeln

Barbarie-Flugentenbrust 23,50 €  
mit fruchtiger Orangensauce,  
Rosenkohl, Cassis-Rotkohl, Preiselbeer-Obst,  
Kartoffelklößen oder Herzoginkartoffeln

Rheinischer Sauerbraten 19,50 €  
in Rosinensauce, mit Apfelrotkohl,  
Butterkohl und Salzkartoffeln

Schweinefilet „David“ 21,90 €  
mit Blattspinat oder Champignons gefüllt,  
dazu Orangen-Hollandaise-Sauce, Blumenkohl,  
Erbsen, Möhren, Kroketten oder Kartoffelgratin

Wildschweinbraten „Backhaus“ 24,90 €  
mit fein abgeschmeckter Barolo-Sauce,  
Pfefferlingen, Rosenkohl, Rotkohl, Broccoli,  
Preiselbeer-Obst und Kartoffelklößen

Züricher Geschnetzeltes vom Bio-Kalb 21,90 €  
mit feinen Erbsen, Möhren, Blumenkohl,  
Butterspätzle oder Salzkartoffeln

Geschmorter Hirschkalbsbraten 26,00 €  
in delikater Barolo-Sauce, mit Pfefferlingen,  
Rosenkohl, Apfelrotkohl, Broccoliröschen,  
Preiselbeer-Obst, Salz- oder Herzoginkartoffeln

Nordischer Elchbraten 27,50 €  
in Cranberry-Rahmsauce, mit Rotkohl,  
Rosenkohl, Broccoli, frischen Champignons,  
Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln

Spanferkelbraten 14,50 €  
mit Braunschweiger-Mumme-Sauce,  
dazu Sauerkraut und Kartoffeln

Gebratenes Lachsfilet 17,00 €  
mit fruchtiger Limettensauce und Gemüse

Braunschweiger Krustenbraten 12,50 €  
mit Braumbiersauce und Kartoffelgratin

## Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce 3,50 €

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

Mousse au Chocolat mit Kirschen 4,50 €

Puddingauswahl 3,00 €  
mit Vanille- & Schokoladensauce

Hausgemachtes Tiramisu 3,90 €  
mit Kaffeeликör verfeinert

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!