

„Hotel Heyer“ - Galabuffet

Gefülltes Jungschweinefilet
an Orangen-Hollandaise-Sauce

Rinderfilet „Wellington“
im Champignon-Blätterteigmantel

Dazu eine feine Gemüseauswahl,
Herzoginkartoffeln und hausgemachtes Kartoffelgratin



Barberie-Flugentenbrust auf Eissalat mit Himbeertopping

Vitello Tonnato, zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Serranoschinken mit Honigmelonenschiffchen

Perlhuhnbrust, in Tranchen serviert, mit Mascarpone, auf Saftorangen

Hausgemachter Geflügelsalat mit Safran-Curry

Knackfrische Blattsalate mit Strauchtomaten, Gurken und Vinigrette

Festliche Fischauswahl, mit Graved Lachs, Räucherlachs und Forelle

Delikat gefüllte Eierhälften mit Garnelen

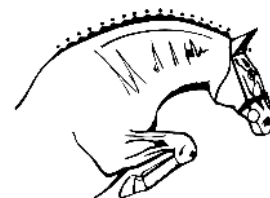
Edle Käseauswahl, mit Rohmilchkäse und marktfrischem Obst

Brot- und Brötchenauswahl mit irischer Butter



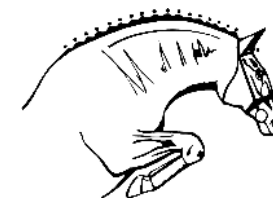
Vanille- und Pistazieneis,
serviert mit heißen Rumkirschen

Ab 36,50 € pro Person



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

*Unsere Menü- &
Buffetvorschläge
für Feierlichkeiten
in unseren
Räumlichkeiten*

*Alle Preise sind in Euro angegeben und
beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung.*

*Das Hotel Heyer wird seit 1978
von der Familie Backhaus betrieben.*

*Schon immer gilt für die gutbürgerliche Küche beste Qualität,
welche unsere Gäste immer wieder überzeugt.*

*Unser gemütliches Restaurant lädt mit freundlicher Bedienung auch
bei kalter Küche zum Verweilen bei einem Getränk oder mehr ein.
Unser Restaurant bietet insgesamt Platz für 100 Personen.*

*In unserer rustikalen Prinzenstube können Sie mit bis zu 60 Personen
feiern, in unserem urig gehaltenem Restaurant mit bis zu 40 Personen.*

*Sollten Sie Gäste von außerhalb mit einladen, so steht Ihnen unser
Hotel mit Zimmern (nach Verfügbarkeit) zur Verfügung.*

*Gerne gehen wir in einem ausführlichen Gespräch Ihre Auswahl
durch und berücksichtigen dabei Ihre Vorschläge und Wünsche.
Hierbei schlagen wir Ihnen auch eine Auswahl an passenden Getränken
wie z.B. verschiedene Weine für Ihre Feier vor.*

❧ Hausgemachte Suppenspezialitäten ❧

| | |
|--|---------------|
| <i>Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eistich, Klößchen und Gemüse</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Wald-Champignonsuppe mit einem guten Schuß Sahne verfeinert</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und frischem Basilikum</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Lauchcremesuppe mit knusprigen Brotcroûtons</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Kraftbrühe „Cellestine“ mit Streifen von hausgemachten Kräuter-Crêpes</i> | <i>4,50 €</i> |

Alt-Lehndorfer Hausbuffet

*Hausgemachte Gulaschsuppe
mit reichlich Fleisch und Gemüse*

*Hausgemachtes Sauerfleisch
mit leckeren Bratkartoffeln, dazu Remoulade*

★ ★ ★ ★ ★

Schinkenröllchen mit Spargelfüllung

Mettplatte mit Zwiebeln

Geflügelsalat mit Ananas verfeinert

Gefüllte Eierhälften

Räucherlachs, Bratheringe und Matjesfilets

Rustikale Käseplatte mit Schmalz

Kleine Tafelbrötchen und Butter

★ ★ ★ ★ ★

Vanillepudding mit Himbeersauce

Ab 20,50 € pro Person

*„Ein Leben ohne Feste
gleichet einer weiten Reise ohne Einkehr.“
Demokrit (460 - 370 v. Chr.), griechischer Naturphilosoph*

Buffet „Italienische Träume“

*Jungschweinefilet in zarter Parmesan-Eihülle,
serviert mit zweierlei Saucen
und angeschwenkten Fettuccine*

★ ★ ★ ★ ★

Vitello Tonnato

(Kalbsbraten unter Thunfischsauce mit Kapern)

Mozarella und Strauchtomaten mit Balsamicotopping

Antipasti von Zucchini, Paprika und frischen Champignons

*Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, und Gurken,
verfeinert mit Vinigrette und gehobeltem Gran Panado*

Parmaschinken mit Netzmelone und Grissini

Gedämpfter Wildlachs mit bunten Pesto-Variationen

Garnelensalat mit Knoblauch abgeschmeckt

*Mediterrane Käseauswahl,
mit frischem Obst reich garniert*

Ofenfrisches Ciabatta- und Pannetone-Brot

★ ★ ★ ★ ★

*Hausgemachtes Tiramisu und
Panna Cotta mit Himbeertopping*

Ab 28,90 € pro Person

❧ Hauptgerichte ❧

- Für Sie am Tisch vorgelegt und mit reichlich Nachservice -

| | |
|--|------------|
| <i>Bratenauswahl „Heyer“ vom Rind, Schwein und Pute mit deftiger Rotweinsauce, frischen Champignons in Rahm, grünen Bohnen, feinen Erbsen, Möhren, Kroketten und Salzkartoffeln</i> | 21,50 € |
| <i>Jungschweinefilet mit Champignon-Farce gefüllt, dazu leckere Sauce Hollandaise, frische Erbsen, Romanesco, Möhren und Herzoginkartoffeln</i> | 24,50 € |
| <i>Barberie-Flugentenbrust mit aromatischer Orangensauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Kroketten, dazu Preisselbeer-Obst</i> | 26,50 € |
| <i>Braunschweiger Krustenbraten mit Braunbiersauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin</i> | 15,90 € |
| <i>Wildschweinbraten „Backhaus“ mit Preisselbeer-Rahmsauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, frische Champignons, Butterklöße und Kroketten</i> | 24,90 € |
| <i>Argentinisches Rinderfilet - zart und rosa gebraten mit feiner Orangen-Hollandaise-Sauce, glasierten Fingermöhren, Mandel-Broccoli Speckbohnen und angeschwenkten Nußkartoffeln</i> | Tagespreis |
| <i>Nordischer Elchbraten mit Granatapfelsauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, frischen Champignons, Salzkartoffeln und Kroketten</i> | 26,50 € |
| <i>Zarter Rehbraten „Försterin Art“ mit Pfifferling-Rahmsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Bohnen, Salzkartoffeln und Kroketten, dazu Preisselbeer-Obst</i> | 27,50 € |
| <i>Geschmorter Hirschkalbsbraten mit fein abgeschmeckter Barolo-Sauce, Apfelrotkohl, Bohnen, angeschwenkten Nußkartoffeln und Kroketten</i> | 28,50 € |

❧ Unsere leckeren Dessertempfehlungen ❧

- Immer frisch für Sie zubereitet -

| | |
|--|--------|
| <i>Braunschweiger Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce</i> | 4,00 € |
| <i>Zartes Mousse au Chocolat dunkel und hell, mit Weichselkirschen</i> | 5,50 € |
| <i>Hausgemachtes Tiramisu „Madame D'or“ im Weckgläschen serviert</i> | 5,50 € |
| <i>Bourbon-Vanilleeis wahlweise mit heißen Himbeeren oder Kirschen, dazu Schlagsahne</i> | 5,50 € |
| <i>Feinster Vanille- und Schokopudding mit leckerer Schlagsahne</i> | 4,50 € |
| <i>Hausgemachte Crème brûlée mit typischer Karamelkruste</i> | 4,90 € |
| <i>Hausgemachte Panna Cotta aus guter Sahne, mit fruchtigem Himbeerspiegel</i> | 4,90 € |
| <i>After-Eight-Schichtdessert im Weckgläschen serviert</i> | 5,00 € |

„Essen und Trinken
hält Leib und Seele zusammen.“
Deutsches Sprichwort

❧ *Eine Auswahl aus unseren Buffetvorschlägen* ❧

*Unsere Buffets stellen wir Ihnen ab 15 Personen bereit.
Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die angegebenen
Mindestpreise für größere Feierlichkeiten gelten.*

Buffet „Braunschweiger Land“

*Braunschweiger Krustenbraten
mit Braunbiersauce, Sauerkraut,
Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin*

★ ★ ★ ★ ★

Tomaten-Mozarella-Platte

Rosa Roastbeef mit Tatarsauce

Kleine Medaillons vom Rind und Schwein, köstlich ausgarniert

Fischplatte mit Lachs und Forelle, gefüllte Eierhälften mit Krabben

Braunschweiger Kartoffelsalat

Rustikales Käsebrett mit frischem Obst der Saison

Bauernbrotkorb und Brötchen mit Butter

★ ★ ★ ★ ★

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Ab 23,90 € pro Person