Groß Bültener Hof

Herzlich Willkommen im Groß Bültener Hof!

Sie werden es schon nach kurzer Zeit bemerken:
Wer im Groß Bültener Hof einkehrt, fühlt sich schnell wohl.
Ein „Herzlich Willkommen“ zum Empfang, gemütliche Hotelzimmer, eine großartige Gastronomie und ein passendes Ambiente für Ihre Veranstaltung- all das macht den Aufenthalt ausgesprochen angenehm.

Wo nehmen Sie platz?

Klassische Gemütlichkeit

Stilvolle Eleganz

Empfangen Sie Ihre Gäste...

Klassischer Empfang

Beinhaltet einen servierten Sekt oder Orangensaft sowie alkoholfreie Getränke nach Wahl.

Cocktail- Empfang

Serviert wird ein alkoholischer und einen alkoholfreier Erfrischungscocktail sowie alkoholfreie Getränke nach Wahl.

Kulinarischer - Empfang

Als kleiner Auftakt zum Essen wird eine reichhaltige Auswahl an kleinen Häppchen serviert, welche Ihre Gäste bereits zum Empfang erhalten.

Wählen Sie bitte aus 3 Komponenten für Ihren Empfang aus:

- Riesengarnele auf Mango- Fenchelsalat
- Lachs- Creperoulade
- Tomate- Mozzarella Spieße mit feiner Pesto
- Der Klassiker- Das Mini Sandwich
- Currywurst in der Büchse serviert

Sorglos feiern ohne Verzicht...

Sie haben die Wahl aus unserer reichhaltigen Getränkeauswahl über Ihre gesamte Veranstaltung.

Beginnen Sie doch mit einer Vorspeise...

Kann nur zu einem 3 oder 4 Gängemenü bestellt werden!

Wir servieren Ihre Auswahl als Tellergericht am Tisch.

- ☐ Raffiniertes Lachstatar mit einem kleinen Salatbouquet
- ☐ Getürmter Shrimps- Cocktail auf einen Eisbergsalat mit fruchtiger Mango
- ☐ Fein geschnittenes Carpaccio vom Rind mit frischem Rucola und feinem Parmesan
- ☐ Dreierlei vom Schinken mit Oliven und knusprigen Grissini
- ☐ Vitello Tonato vom jungen Rind mit Kapern an einem Salatbouquet Gebackener
- ☐ Ziegenkäse auf Wildkräutersalat (Vegetarisch)
- ☐ Paprika Bruschetta (Vegetarisch)

Ist noch Suppe da?

Wir servieren Ihre Suppe am Tisch.

Traditionelle Hochzeitssuppe

- ☐ Hausgemachte Kartoffelsuppe mit feinen Lachsstreifen Duett
- ☐ aus Karotten und Tomaten mit einer frischen Ingwernote
- ☐ Indische Currysuppe
- ☐ deftige Kartoffel- Lauchsuppe mit Speck und Röstbrotwürfeln
- ☐ Kürbissuppe (saisonell)
- ☐ Maronensuppe (saisonell)
- ☐

Menü 1

Kalte Speisen

Vorspeisenbuffet am Tisch serviert

italienische Landsalami, Auswahl an Antipastispezialitäten wie Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, raffinierte Käseauswahl sowie frisches Brot und Brötchen mit einem hausgemachten Dip

Warme Speisen

Geschmorte Kalbsbäckchen

Schweinefilet in Rahmsauce

Maishähnchenbrust auf Pfannen-gemüse und Tomatensugo

Butterkartoffeln und Kroketten

reichhaltige Gemüseauswahl der Saison

Dessert

Wählen Sie 2 Desserts nach Wunsch

Menü 2

Kalte Speisen

Vorspeisenbuffet am Tisch serviert

Bauernschinken mit Feigen, süßer Honigmelone,
hauchdünn geschnittene Scheiben vom Rinderbraten,
feinem Serranoschinken und raffinier- ter Käseauswahl,
Weintrauben, Feigensenf sowie frisches Brot und Brötchen mit 2 hausgemachten Dips

Warme Speisen

Roastbeef, rosa gebraten, mit Portweinsauce

Schweinefilet im Senf-Kräutermantel und Jus

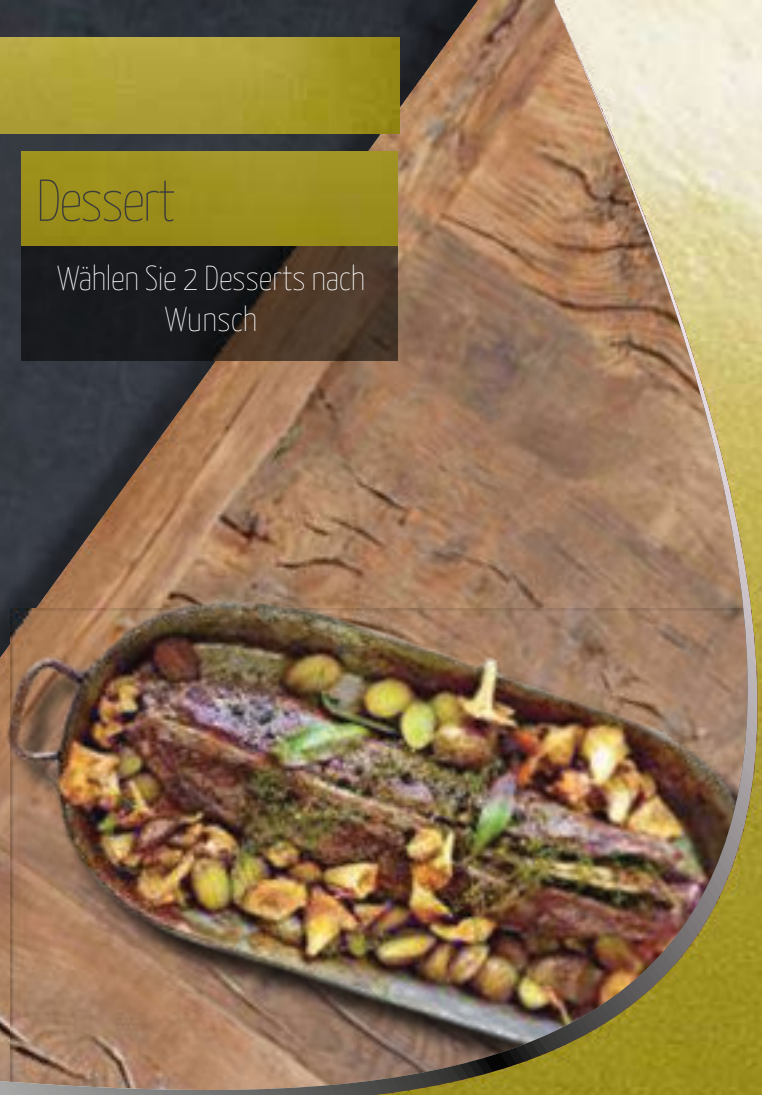
Gebratenes Seehechtfilet auf Blatt-spinat und Zitronensauce

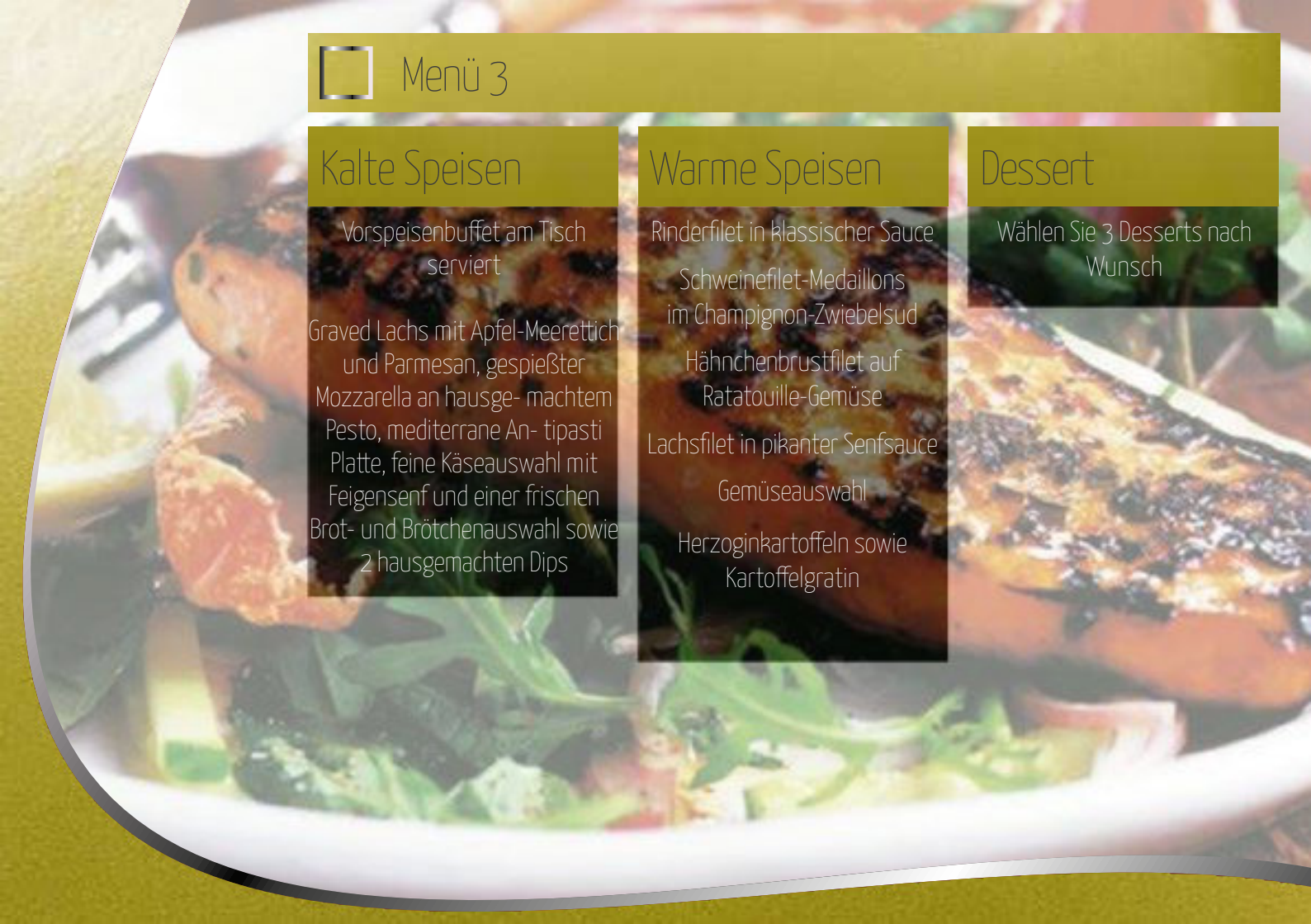
Gemüseauswahl von Blumenkohl, Karotten und Romanesco

Butterkartoffeln & Gemüsereis

Dessert

Wählen Sie 2 Desserts nach Wunsch





Menü 3

Kalte Speisen

Vorspeisenbuffet am Tisch serviert

Graved Lachs mit Apfel-Meerettich und Parmesan, gespießter Mozzarella an hausge- machtem Pesto, mediterrane An- tipasti Platte, feine Käseauswahl mit Feigensenf und einer frischen Brot- und Brötchenauswahl sowie 2 hausgemachten Dips

Warme Speisen

Rinderfilet in klassischer Sauce

Schweinefilet-Medaillons im Champignon-Zwiebelsud

Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille-Gemüse

Lachsfilet in pikanter Senfsauce

Gemüseauswahl

Herzoginkartoffeln sowie Kartoffelgratin

Dessert

Wählen Sie 3 Desserts nach Wunsch

Menü 4

Kalte Speisen

Vorspeisenbuffet am Tisch serviert

rosa gebratenes Roastbeef an hausgemachter Remoulade,
Graved Lachs mit Apfel-Meerettich,
mediterrane Antipastiplatte, würziger Serranoschinken mit Honigmelone,
feine Käseauswahl mit Feigensenf und einer frischen Brot- und Brötchenauswahl sowie 2 hausgemachte Dips

Warme Speisen

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Barolojus

Lachsfilet auf Limetten-Buttersauce

Schweinefilet im Kräutermantel mit Rahmsauce

Maishähnchenbrust auf Ofengemüse und Strauchtomatensauce

Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Kräuterkartoffeln

Dessert

Wählen Sie 3 Desserts nach Wunsch

Rein vegetarische Variationen!

- ☐ Gebackener Fetakäse mit Tomatensugo
- ☐ Piccata von der Zucchini mit Tomaten-Spaghetti
- ☐ Blumenkohl – Kartoffelcurry mit Roten Linsen & Nüssen

Wieviel vegetarische Gerichte werden gewünscht?
Für _____ Personen

Das Beste kommt zum Schluss!

Wählen Sie Ihr Wunsch-Dessert aus.

- [ ] Beerengrütze mit Vanillesauce Käsekuchen im Glas
- [ ] Creme Brûlée
- [ ] Baileyscreme
- [ ] Bayrisch Creme
- [ ] Limonencreme
- [ ] Tiramisu im Glas
- [ ] Panna Cotta
- [ ] Mousse au Chocolate von weißer Kuvertüre
- [ ] Mousse au Chocolate von dunkler Kuvertüre
- [ ] verschiedene Mövenpick Eissorten aus dem Eiskühlschrank
- [ ]

Preisliche Darstellung

Shuttleservice

Wir fahren Ihre Gäste im Umkreis von 15km kostenlos nach Hause.

0,00€

Kinder bis 5 Jahren sind Gast in unserem Haus. Im Alter von 6 bis 12 Jahren berechnen wir Ihnen nur 50% vom Menüpreis.
Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Alle Menüs werden inkl. aller Getränke des Hauses und Mitternachtskaffee serviert.

Preis pro Person inkl. 19 % MwSt.
Der Inklusivzeitraum gilt von 18.00 - 02.00 Uhr

☐ Bestuhlung „Klassische Gemütlichkeit“	im Menüpreis enthalten
☐ Bestuhlung „Stilvolle Eleganz“ Cocktail-	10,90€
☐ Empfang	4,90€
☐ Kulinarischer Empfang	9,90€
☐ Menü 1	99,00€
☐ Menü 2	103,00€
☐ Menü 3	106,00€
☐ Menü 4	109,00€
☐ Gesonderte Wünsche	€

Notizen

Groß Bültener Hof

Hotel Restaurant Festsaal Biergarten Catering

Triftweg 2
31241 Ilsede

Tel.: +49 (0) 5172-412 898
Fax: +49 (0) 5172 – 966 7073

info@gross-bueltener-hof.de
www.gross-bueltener-hof.de