

Vorschläge für „B U F E T T S“

BRUNCH - Bufett

BUSINESS - Bufett

KLEINES COCKTAIL - Bufett

NIEDERSACHSEN - Bufett

LANDHAUS - Bufett

HÖPENER - HEIDJER - SCHMAUS

KULINARISCHE HEIDEWANDERUNG

NIEDERSÄCHSISCHER KARTOFFELSCHMAUS

WESTERN - BARBECUE

GERICHTE AUS DER RIESENPFANNE

ITALIENISCHES - Bufett

SPANISCHES - Bufett

ASIATISCHES - Bufett

FLYING - Bufett

SEKT- und CHAMPAGNER - EMPFANG

*Bufetts erstellen wir für Sie ab 20 P e r s o n e n,
die auch bei geringerer Teilnehmerzahl in Anrechnung kommen.*

2010 / 300

„Brunch - Bufett“

- Orangensaft, Grapefruitsaft, Tomatensaft, Milch und Buttermilch -
 - Auswahl von Kompotten und Konfitüren –
- Gedünstete Dörripflaumen und Backobst – Obst der Saison –
 - Cornflakes mit Milch – Verschiedene Müsli –
 - Frischer Quark, natur und mit Schnittlauch –
- verschiedene Brot- und Brötchenarten – Butter und Margarine –

Warme Speisen

- Geflügelconsommé mit Gemüse und Klößchen –
- Truthahngeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle -
 - Kasseler mit Sauerkraut in Blätterteig -
- Rührei mit Bacon, Champignons, Würstchen oder Schinken –
 - Spiegelei mit Speck oder Schinken –

Kalte Speisen

- Verschiedene Wurst- und Schinkensorten –
 - Gemischte Käseplatte –
- Fischterrinen, reich garniert – Verschiedene Fische aus der Räucherammer –
 - Krabben – Fischmarinaden –
- Gemischte kalte Bratenplatte mit Mixed Pickles -
 - Verschiedene Salate –

Desserts

- Torten und Gebäck –
- Grüne Grütze mit Vanillesauce -
- Mascarpone-mousse – Marinierte Früchte –

Heisse Getränke

- Kaffee, koffeinfreier Kaffee – Heisse Schokolade und Milch –

30,00 EUR je Person

2010 / 301

„Business - Bufett“

Suppe

- Klare Tomatensuppe mit Mascarponeklößchen –

Warme Speisen

- Kleine Schweineroulade mit Hackfüllung, in pikanter Sauce, Gemüswürfel, Kartoffelpüree –
- Geschnetzeltes vom Kalb „Züricher Art“ mit Champignons in Rahmsauce, Butterspätzle

Kalte Speisen

- Serranoschinken mit vollreifer Melone –
- Avocado mit Krevetten in Whisky –
- Gemischte kalte Braten mit Gemüsen und Mixed Pickles –
- Frische Salate der Saison mit unseren Dressings –
- Ananas mit Geflügelsalat gefüllt -
- Thunfischsalat, garniert mit Keta- Kaviar –

Käse

- Käsevariationen mit Walnüssen und Weintrauben –

Desserts

- Salat von frischen Früchten –
- Apfelstrudel mit Vanillesauce –

25,50 EUR je Person

„Kleines Cocktail - Buffet“

Warme Speisen

- Barbecue mit
- Rostbratwürstchen –
 - Schweinerippchen –
 - Fleischbällchen in Chilisauce –

Kalte Speisen

- Verschiedene Fischmarinaden –
 - Tomate mit Thunfisch –
 - Gefüllte Äpfel mit Krabben –
 - Fischsalat in Vinaigrette –
- Schwarzbrot mit Räucheraal –
 - Verschieden gefüllte Eier –
- Eiersalat mit Schinkenröllchen –
- Melonenschiffchen mit Katenschinken –
- Garnelen mit schwarzen Oliven auf Gurkenscheiben –

Süße Speise

- Rote Grütze mit Vanillesauce –

Käse

- Käsespieße mit Früchten –
○○○
- Landbrot, Partybrötchen und Butter –

30,50 EUR je Person

2010 / 303

„Niedersachsen - Bufett“

Warme Speisen

- Leichte Kartoffelsuppe mit geräuchertem Aal und Kresse –
 - Gebratene Heidschnuckenkeule „Wilseder Art“,
Rahmsauce, Pfifferlinge, Speckbohnen und Kroketten –
 - Gefüllte Kalbsbrust „Hannoversche Art“,
mit jungen Gemüsen und Schwenkkartoffeln –

Kalte Speisen

- „Frisch von der Nordseeküste“:
- Räucherlachs – Räucheraal – Nordseekrabben –
 - Jungschweinsrücken mit Backpflaumen und Aprikosen –
 - Gespickter Hirschrücken mit Früchten –
 - Heidekatenschinken mit „Braunschweiger“ Spargel –
 - Zwiebelmett, pikant angemacht –
 - Geflügelsalat mit Früchten, pikanter Wurstsalat, Krabbensalat mit Melone,
Tomatensalat, Waldorfsalat, Kartoffelsalat, frische Blattsalate -

Saucen und Dressings

- Sahnemeerrettich, Remouladensauce, Cumberland sauce, Cocktailsauce,
Sauce tatare, Sauce verte –
- Roquefort-Dressing, Thousand-Islands-Dressing,
Joghurt-Knoblauch-Dressing, Kräuter-Vinaigrette -

Süße Speisen

- Welfenspeise -
- Salat von frischen Früchten -
- Quarkmousse mit Blaubeeren -

Käse

- Niedersächsische Käseauswahl mit verschiedenen
deutschen Brotspezialitäten, Butter und Schmalz -

47,50 EUR je Person

2010 / 304

„L a n d h a u s - B u f e t t“

Warme Speisen

- Klare Tomatensuppe mit Quarkklößchen-
- Pragerschinken im Brotteig-

Kalte Speisen

- HUMMERPYRAMIDE -
- RÄUCHERFISCHPLATTE –
(geräucherter Aal, Stör, Forellenfilet, Krabben, Lachs)
„Spezialitäten aus Italien und dem Tessin“
(Parmaschinken mit Melone, Bündner-Fleisch mit Feigen)
- Roastbeef/kalt – mit Mixed Pickles-
- Kalbsrücken „Schöne Gärtnerin“-
- Lachsforellenterrine-
- Gefüllte Avokados mit Salat von Meeresfrüchten-
- Rehrücken, garniert mit Früchten-

Salate – Saucen – Dressing

- Salat Nicoise, Geflügelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat,
Gurkensalat, Tomatensalat, frische Blattsalate-
- Remouladensauce, Sahnemeerrettich, Cocktailsauce,
Sauce Vincent, Sauce tartare, Cumberlandsauce -
- Frenchdressing, Roquefortdressing, Zitronen-Rahm-Dressing,
Russisches Dressing, Thousand-“Island”-Dressing-

Süsse Speisen

- Marinierte Früchte-
- Weisses und braunes Mousse au chocolat-
- Tiramisu-

Käse

- Französische Rohmilchkäseauswahl-
- Gemischte, kleine Brötchen, verschiedene Brotsorten und Butter-
- Obst- und Gemüsekorb-
- EISFIGUR-

65,50 EUR je Person

2010 / 305

DAS GANZ BESONDERE RUSTIKALE ERLEBNIS,
der
HÖPENER HEIDJER - SCHMAUS

*Dort, wo es nach HEIDSCHNUCKEN- und STIER – Fellen „duftet“, sind Sie richtig !
Ob in unserem alten reetgedeckten LANDHAUS oder im original-orginellen
HEIDSCHNUCKENSTALL – unser Zeremonienmeister führt Sie in „Ihre Höhle“ und
begleitet Sie durch diesen ausgefallenen Abend.*

*„Nehmet Platz zu einer rustikalen gemütlichen Tafelei, wie man es im Mittelalter
liebte!“ Nachdem unsere Mägde und Knechte Sie mit „Schlabberlätzchen“ versorgt
haben, beginnen die Tafelfreuden. Und die liegen direkt vor Ihnen auf dem üppig
gedeckten Tisch.*

*Herrliches frisches Obst und Gemüse vom Markt, tolles Bauernbrot mit
hausgemachtem Schmalz - und vieles anderes mehr - GREIFEN SIE ZU !*

Und dann futtern Sie wie folgt weiter :

*Heiß geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
Linsensuppe mit Kesselfleisch und viel Wurst süß - sauer abgeschmeckt
Gebratene Wachteln am Spieß mit Honig-Preiselbeersauce
Spanferkel – in Braunbiersauce geschmort –
Heidschnuckenkeule mit Kräutern
ALLERLEI vom GEFLÜGEL*

aus der süßen Abteilung

Bratpfel mit Marzipan und Vanillesauce

Recht kräftige Käse vom Brett

je Person 47,50 EUR

*Wenn Sie diesen Abend zum absoluten „Highlight“ machen wollen,
gönnen Sie sich einen „ BÄNKELSÄNGER „ . Von der ersten bis zur letzten Minute
erleben Sie ein „Feuerwerk“ an Unterhaltung.
(80,00 EUR je Stunde)*

„Eine kulinarische Heidewanderung“

- so wie es der Schäfer mag

Warme Speisen

- „Schneverdinger“ Hochzeitssuppe -
- Heidjer-Knipp mit Bratkartoffeln und Apfelmus -
- Gefüllte Heidschnuckenschulter in Rotweinsauce, -
- junge Gemüse, Serviettenknödel -

Kalte Speisen

- „Steinbecker“ wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Spargelspitzen -
- „Ebstorfer“ Landwurst vom Holzbrett -
- Heidschnuckenmedaillons, garniert -
- Rauchfleisch mit Mixed-Pickles -
- Heide-Katenschinken mit Rettich und Radieschen -
- „Wilseder“ Heidschnuckenschinken aus dem Wacholderrauch -
- Scheiben von „Fintauer“ Entenbrust mit gefüllten Äpfeln -
- Rohmilchkäse-Auswahl -

Salate

- Kartoffel-Specksalat, Krautsalat, Gurkensalat, -
- Tomatensalat, verschiedene Blattsalate -

Saucen

- Sauce Cumberland, Remouladensauce, Senf, Preiselbeersahneerrettich -

Dressings

- Rahmdressing – Vinaigrette – Frenchdressing -

Desserts

- „Großmutter´s“ Beerengrütze mit Vanillesauce, -
- Salat von frischen Früchten -
- Bauernbrot, Partybrötchen, Butter & Schmalz -
- Obst & Gemüse – Korb -

37,00 EUR je Person

2010 / 307

„Niedersächsischer Kartoffelschmaus“

Vorspeise

- Kartoffelterrinen mit Lachsstreifen und Kresseschaum -

Suppe

- Grossmutter's Kartoffelsuppe -

Warme Gerichte

- Kartoffel-Zucchinikuchen mit Mozzarella -
 - IDAHO-Kartoffeln - zur Wahl mit: -
- Sauerrahm – Schnittlauchquark – Kräutercreme -
- Gorgonzolacreme – Krabbenmayonnaise -

Gerichte

- Roastbeef „kalt“ mit Mixed Pickles und Sauce Remoulade -
 - Kasseler mit Backpflaumen und Sauce Tatar -
 - Mozzarella mit Tomaten und Schnittlauch -
- Matjesfilet „Hausfrauen Art“ sowie Bratheringe süss-sauer eingelegt -
 - Graved- und Räucher-Lachs mit Sahnemeerrettich -
- Hausmacher Sauerfleisch mit Zwiebeln und Sauce Remoulade... -
 - ... und warm „Heidjer Knipp“ mit Apfelmus -

Salate und Dressing

- Kartoffel-Specksalat – Krautsalat – Gurkensalat – Tomatensalat – Senfgurken –
 - Rote Bete – Herings-Salat – Krabbensalat – verschiedene Blattsalate –
 - Frenchdressing – Knoblauchdressing – Kartoffeldressing –
 - Thousand Islands-Dressing – Vinaigrette –

Süsse Speisen

- Kartoffelstrudel – Pflaumenknödel mit Zimtsabayon –
- Rumpflaumen – heisse Blaubeeren – Aprikosensauce – Marzipanmousse –

Käse

- Käseauswahl vom Brett –
- Obst- und Gemüsekorb...

und schöne Dekoration mit Kartoffelkörben, Strohbällen Kartoffelsäcken –

36,50 EUR je Person

„Western Barbecue“

Soups Pepper Pot

- gebundene, herzhaft-würzige Rindfleischsuppe mit Speck -

Hot Pots

- „Chili con Carne“ -
- Mexicanischer Bohneneintopf -

Seafood

- Bacon Wrapped Barbecued Jumboshrimps -
- Riesengarnelen mit Kräuterbutter im Speckmantel, Knoblauchbrot -

Chicken

- Roast Chickenbreast -
- gebratene Hühnerbrust -

US Meat

- Sirloin Butt Steak -
- Huftsteak (Center Kut) -

Beefeater Spezial

- Pork Ribs with hosh Browns -
- Spareribs mit Bratkartoffeln und pikanter Barbecuesauce -

Side Orders

- Baked jacket potatoes -
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm -

Corn on the Cob

- gekochte Maiskolben in Butter -

Salado

- Mixed Salad -
- verschiedene Salate, pikant angemacht mit Frenchdressing oder Thousand-Islands-Dressing -

Old Fashioned Cole Slaw

- warmer Krautsalat nach “traditioneller Art” -

Dessert

- Apple pie
- warmer Apfelkuchen -

34,00 EURO je Person

2010 / 309

„Gerichte aus der Riesenpfanne“

Heidjer Knipp

Eine Spezialität aus der Heide, mit Bratkartoffeln und Gewürzgurken
10,00 EUR je Person

Reibekuchen

mit Apfelmus - soviel sie essen können ! –
9,50 EUR je Person

Paella „Valencienner Art“

Gewürfeltes Schweinefleisch mit Poularde, gehackte Zwiebeln, Knoblauch, Reis, Erbsen,
Streifen von rotem und grünem Paprika, Muscheln und Garnelen, mit Salz, Pfeffer und
Safran abgeschmeckt

Dazu bieten wir Ihnen eine reichhaltige Salatauswahl von unserem Büffet
21,50 EUR je Person

Geschnetzeltes vom Kalb „Züricher Art“

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons und Weisswein, in einer pikanten Sahnesauce,
grüne Nudeln, Kopfsalat in Rahm mit Radieschenstreifen
20,50 EUR je Person

Gebratene Gambas in der Schale

.... mit viel Knoblauch und Gewürzen, Aioli, Baguette, Vollkornreis,
Französische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
26,50 EUR je Person

Geschmorte Champignons

.... mit Kräutern und Knoblauch in Sahnesauce, verschiedene Salate und Baguette
12,50 EUR je Person

Chili con Carne

Südamerikanisches Rinderragout mit gewürfeltem Rindfleisch
in einer pikanten, scharfen Sauce aus Knoblauch, Chilischoten, Paprikarauten und roten
Bohnen-, Butterreis, Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
20,50 EUR je Person

„Italienisches Bufett“

Suppe

Minestrone mit Ravioli

Warm

Kalbshaxe auf „Mailänder Art“ mit Safranrisotto

Saltimbocca auf Champignonspaghetti

Farfalle mit Meeresfrüchten

Bunte Nudeln „Bologneser Art“

Kalt

Parmaschinken mit Melone - Mailänder Salami mit Feigen

Mortadella mit Pfefferschoten - Coppa mit Artischocken

Mozzarella mit Tomaten - Geräucherter Thunfisch

Verschiedene Antipasti

„Piovra Tentacoli con Olive“ - zarte Octopusspitzen mit grünen Oliven -

„Antipasti di Mare“ - verschiedene Meeresfrüchte delikate eingelegt

„Cozze alla griglia“ - kleine Miesmuscheln in Kräutermarinade

„Pomodori caprese“ - getrocknete Tomaten mit Kapern und Oregano

Verschieden Salate

- rote Bohnen, Fenchel, gelbe und rote Pfefferschoten, Maissalat

Verschiedene Käse

- Italienische Käseauswahl -

Dessert

- Mousse von Himbeeren, frische Früchte in Grappa, Tiramisu, Mascarpone-Mousse

Chiabattabrot und Brötchen – Obst- und Gemüsekorb

38,00 EUR je Person

2010/ 311

„Spanisches Bufett“

Vorspeise

Amuse bouchée

„Pan don Carlos“

Avocadomousse in der Crêpeschale

Suppe

„Sopa de la Padrida“

-Fleischbrühe mit Kichererbsen, Gemüse und Chorizos -

Warme Gerichte

„Empandos Rellinos“

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Ragout vom Kalb und Gemüse

Kaninchenkeule auf spanische Art, serviert mit Polenta

und tomatisiertem Gemüse

„Paella Valenciana“ aus der Pfanne

Kalte Gerichte

Auswahl erlesener Mittelmeerfische - im Ganzen pochiert -
mit Limonensauce

Schweinelende (Lomo Embuchado) mit mediterranem Gemüse

Serranoschinken mit vollreifen Melonen

Salamiwurst (Chorizo Cular Iberico) mit gefüllten Feigen

Marinierte Lammkoteletts

Salate

Tomatensalat mit mediterraner Vinaigrette, Kartoffelsalat mit Sardellen,
Eingelegte Gurken und Chilis, Artischockenherzen mit Tomaten und Zitrone

Tapas

Riesengarnelen in Knoblauch und Gemüse

Marinierte Sprotten, Gefüllte Tomaten mit Knoblauch-Mayonnaise

Tintenfische nach „Galizischer Art“

Geschmorte Oliven, Ziegenkäse mit Estragon

Dessert

„Flan con Higo“ (Eierpudding mit karamellisierten Feigen)

Quarkmandelcreme

Auswahl frischer Früchte

Große „Landestypische Käseauswahl“ vom Brett

Knoblauchbaguette, Brötchen, gesalzene Butter

38,00 EUR je Person

2010 / 312

„Asiatisches Buffet“

Suppe

Thailand

Scharfe Suppe mit Garnelen

Japan

Sushi Auswahl

Warme Gerichte

Thailand

Putenfleisch mit Cashewnüssen
und Brokkoli

Sate Hühnerfleischspieße mit Speck

Sri Lanka

„Satag Curry“

Pikante Rindfleischspießchen
in der Pfanne gebraten mit einer würzigen Sauce

China

Schweinefleisch süß-sauer

Frühlingsrollen mit Gemüse

Japan

Seafood-Spieße

Malaysia

Glasnudeln mit Seafood

Indonesien

Bami Goreng

Thailand

Gemüse aus dem Wok

- als Beilage reichen wir Ihnen Jasmin- und Basmati-Reis -

Salate

Auberginen-Reis-Salat, Lauwarmer Rindfleischsalat, Salat vom Schweinefleisch mit Papaya, Pork
Potty-Salat, süß-saurer Salat mit gegrillter Ente

Dessert

Sri Lanka

Flammbierte Bananen

Thailand

Gefüllte Papaya mit Baiserhaube

Ananasreis mit Cashewnüssen

37,50 Euro

- Dieses Büfett ist ab 30 Personen/Teilnehmer möglich –

2010 / 313

„Flying Buffet“

Alle Speisen werden den Gästen in kleinen Portionen
in Gläsern, Löffeln, kleinen Schälchen oder kleinen Tellern serviert
- 6 Portionen pro Person -

in Gläsern serviert:

„Cazpacho Andaluz“
Mousse von Nordsee Krabben
Knoblauchgarnelen auf Gurkennudeln

im Löffel serviert:

Gebackene Frühlingsröllchen auf asiatischem Salat
Kleines „Vitello Tonnato“ mit Thunfischcreme und Kapern
Mini- Bouletten auf Kartoffel-Senf-Salat
Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Sellerie Salat

in kleinen Schälchen oder auf kleinen Tellern serviert:

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Gebratene Minispieße auf getrockneten Tomaten „al Arrabiata“
„Empanadillas“ - gefüllter Blätterteig mit Chorizo
Gebratene Lachswürfel mit würziger Guacomole

Dessert

Mascarpone-Creme mit Cassis-Kirschen
Bayrischcreme mit Rumpflaumen

18,00 Euro pro Person

- als Steh-Empfang - ab 20 Personen -

2010 / 314

Sekt- und Champagner- Empfang

1 Glas Sekt Privat Cuvèe „Landhaus Höpen“ – trocken –	4,50 EUR
1 Flasche Sekt Privat Cuvèe „Landhaus Höpen“ – trocken -	24,00 EUR
1 Flasche Sekt „Fürst von Metternich“ Riesling – trocken -	30,00 EUR

Champagner – Empfang

1 Glas „Haus-Champagner“	8,50 EUR
1 Flasche Champagner „Champagne De Saint Gall „ – brut –“	72,00 EUR
1 Flasche Champagner „Moët Chandon brut – Imperial“	82,00 EUR

Kir Royal

- Cassislikör mit trockenem Sekt -	
je Cocktail	6,00 EUR

Höpen Sunrise

- Bacardi, Pfirsichlikör, Curacao blue, Orangensaft,	
aufgefüllt mit trockenem Sekt -	
je Cocktail	8,00 EUR

Champagne Cup

ab 10 Personen	8,50 EUR
----------------	----------

- eine erfrischende Komposition von frischen Früchten,
Marashino, Sherry, Cognac und gut gekühltem Champagner -

Hierzu reichen wir Salzstangen, Kräcker, Nüsse,
Gemüestäbchen und Radieschen.

Als ERLESENE MUNDBISSEN empfehlen wir Canapés mit:

Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei	4,50 EUR
Räucherlachs und Meerrettich	4,00 EUR
Roastbeefröllchen und Spargel	4,00 EUR
Tomaten und Mozzarella	3,50 EUR
Langostinos – garniert -	6,50 EUR
Räucheraal und Wachtelei	5,50 EUR
Parmaschinken und Melonekugeln	4,00 EUR
Frischkäse und Radieschen	2,00 EUR
Bündnerfleisch	4,50 EUR
Räucherforellen	4,00 EUR
Matjestatar mit Schwarzbrot	4,00 EUR
Roggenbrötchen mit Thüringer Mett	3,00 EUR