

(ab 10 Personen)

Atländer Menü

papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz

*

Atländer Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Gemüse und Fleischklößchen

*

Saftiger Schweinekrustenbraten, zarter Kasseler Schinken
und geschmorter Rinderbug mit Burgunderjus und
Champignonrahmsauce
frisches Marktgemüse mit sc. hollandaise und Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln und gebackene Kroketten

*

Bunte Eisplatte
mit Früchten und Schlagrahm

€ 24,50

Grill Menü

papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz

*

Kartoffel-Tomatencremesuppe
mit Mozzarella und Basilikum

*

Saftige Rindersteaks, Schweinemedallions und Putensteaks
mit Kräuterbutter und Rahmchampignons,
knusprige Bratkartoffeln und Süßkartoffel-Pommes frites,
dazu eine bunte Salatschüssel mit erfrischem Joghurtdressing

*

„Pfirsich Melba“
mit Bourbon-Vanilleeis, Himbeersauce und Schlagrahm

€ 26,50

(ab 10 Personen)

Hamburger Menü

papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz

*

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne
an einem Kartoffelrösti und Salatbouquet

*

Geschmorte Kalbsbraten mit Steinpilzrahm
zartes Hähnchenbrustfilet mit Cognac-Pfefferrahm

Frisches Marktgemüse mit sc. hollandaise und geschmorte Spitzkohl,
Petersilienkartoffeln und Schupfnudeln

*

Heiße Rumkirschen
mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm

€ 28,50

Sonntags Menü

papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz

*

Gebratene Riesengarnelen
an einem Salatbouquet mit erfrischem Joghurtdressing

*

Zarte Jungschweinlende mit Madagaskar-Pfefferrahm
geschmorte Hirschkalbskeule mit Pfifferlingsrahm, dazu
Preiselbeerbirnen

frisches Marktgemüse mit sc. hollandaise, Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln und gebackene Herzoginkartoffeln

*

Salat von frischen Früchten
mit Walnußeis und Schlagrahm

€ 30,50

(ab 10 Personen)

Filet Menü

papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz

*

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe
mit Lauchzwiebeln und geröstetem bacon

*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit sc. bearnaise
zarte Jungschweinlende mit Madagaskar-Pfefferrahm
frisches Marktgemüse mit sc. hollandaise und Grilltomaten
Knusprige Bratkartoffeln und gebackene Kartoffelecken

*

Hausgemachtes Quarkmousse
mit Himbeersöße

€ 32,50

Festtags Menü

papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz

*

Kartoffel-Spinatcremesuppe
mit Lachsstreifen

*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Steinpilzrahm
zarte Barbarie Entenbrust mit Cassisjus

frisches Marktgemüse mit sc. hollandaise und Bohnen im
Baconmantel
hausgebackene Kartoffelrösti und Kartoffelbällchen
*
„Birne Helene“
mit Bourbon-Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlagrahm

€ 34,50
(ab 20 Personen)

Das Bratkartoffel Buffet

Suppe

Kartoffelcremesuppe
mit Lauchzwiebeln und Kabanossi

Warmes Buffet

Prager Schinkenbraten mit Zwiebel-Kräutersoße am Buffet tranchiert
Panierte Schweine- und Putenschnitzel
mit geschmorten Zwiebel-Champignons und Kräuterbutter
knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schnittlauch

Kaltes Buffet

bunte Salatplatte mit Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing
rosa gebratenes Roastbeef, hausgemachtes Sauerfleisch
und geräucherter Kasseler mit Remoulade
zarte Matjesfilets und eingelegte Bratheringe mit Hausfrauensoße
geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne
bunte Brotauswahl mit Apfelgriebenschmalz und Butter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Grießflammerie mit Erdbeersoße

€ 25,50

(ab 20 Personen)

Das Weihnachts-Bufferet

Suppe

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe
mit Lauchzwiebeln und bacon

Warmes Buffet

Hähnchenbrust in Rotwein-Pflaumensoße
Schweinemedallions auf Gorgonzola-Spinatsahne
Brust und Keule von der Grillente
Apfelrotkohl und Rahmwirsing
knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
gebackene Krokette und Kartoffelgratin aus dem Ofen

Kaltes Buffet

bunte Salatplatte mit Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing
rosa gebratenes Roastbeef und geräucherter Kasseler mit Remoulade
wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
buntes Käsebrett mit Trauben
Brotauswahl mit Apfelgriebenschmalz und Butter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Grießflammerie mit Kirschsoße
Schwedischer Apfelschnee

€ 29,50

(ab 20 Personen)

Das Nordlicht Buffet

Suppe

Kartoffel-Champignoncremesuppe
mit Lauchzwiebeln und Buttercrôutons

Warmes Buffet

saftige Jungschweinkeule mit Kruste und Zwiebelsoße am Buffet
tranchiert
gebratene Rinder- und Putensteaks auf Rahmchampignons
„Hamburger Pannfisch“ mit geschmorten Zwiebeln auf Dijonsenfsoße
frisches Marktgemüse mit sc. hollandaise
knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Süßkartoffel-Pommes frites und Kartoffelgratin aus dem Ofen

Kaltes Buffet

bunte Salatplatte mit Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing
geräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat
und rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
eingelegte Bratheringe mit Hausfrauensoße
Räucherfischvariation von Lachs, Forelle, Makrele und Aal

mit Meerrettich- und Preiselbeersahne
bunte Brotauswahl mit Apfelgriebenschmalz und Butter

Dessert

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
frischer Obstsalat mit Schlagrahm
buntes Käsebrett mit Trauben

€ 32,50

(ab 20 Personen)

Das Feinschmecker Buffet

Suppe

Kartoffel-Currycremesuppe
mit Lauchzwiebeln und Huhnfleisch

Warmes Buffet

rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebel-Senfsoße am Buffet tranchiert
Barbarie Entenbrust mit Cassisjus am Buffet tranchiert
Wolfsbarschfilets auf mediterranem Grillgemüse mit
Limettenbuttersoße
frisches Marktgemüse mit sc. hollandaise
knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
gebackene Kartoffelecken und Kartoffelgratin aus dem Ofen

Kaltes Buffet

bunte Salatplatte mit Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing
Serranoschinken auf Galiamelone , Anti-pasti-Auswahl,

Strauchtomate Mozzarella und Riesengarnelen mit aglio olio
Räucherfischvariation von Lachs, Forelle, Makrele und Aal
mit Meerrettich- und Preiselbeersahne
bunte Brotauswahl mit Apfelgriebenschmalz und Butter

Dessert

bunte Eisplatte mit Früchten und Schlagrahm
hausgemachtes Quarkmousse mit Himbeersoße
buntes Käsebrett mit Trauben

€ 36,50

(ab 4 Personen)

„papas Weihnachtliche Kartoffelparty“

Hausgebackenes warmes Kartoffelbrot
mit dreierlei Dips

*

Kartoffelcremesuppe
mit Spinat und Lachs

*

Gebratene Rumpsteaks, Schweinemedallions und Putensteaks
mit Rahmchampignons

Rosa gebratenes Roastbeef und geräucherter Kasseler

mit Remoulade

zarte Matjesfilets und eingelegte Bratheringe
mit Hausfrauensoße

Bratkartoffeln und gebackene Kartoffelecken
mit Kräuterquark und Kräuterbutter

*

Vanilleeis mit warmen Zimtpflaumen

*

1 Kartoffelschnaps

€ 24,50

Kaffeepauschalen

Kaffeetisch1

Kaffeetherme mit Filterkaffee und Tee

€ 2,00

Kaffeegedeck 2

Filterkaffee, Tee, Kakao

€ 4,50

Kaffeegedeck 3

Filterkaffee, Tee, Kakao

Bunte Butterkuchenauswahl

€ 7,50

Kaffeegedeck 4

Filterkaffee, Tee, Kakao

Bunte Butterkuchen- und Obstkuchenauswahl

€ 9,50

Kaffeegedeck 5

Filterkaffee, Tee, Kakao

Bunte Butterkuchen- und Tortenauswahl

€ 11,50

Kaffeegedeck 6

Filterkaffee, Tee, Kakao

Bunte Butterkuchenauswahl

Belegte Brote mit Aufschnitt, Räucherlachs und Käse

€ 13,50

Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen gelten für einen Zeitraum von 8 Stunden und sind buchbar für Feiern ab 20 Personen.

Getränkepauschale 1

Sekt, Prosecco

Diverse Flaschenweine

Diverse Fass- und Flaschenbiere

Softgetränke, Mineralwasser
€ 25,00

Getränkepauschale 2

Sekt, Prosecco Aperol, Prosecco Hugo
Diverse Flaschenweine
Diverse Fass- und Flaschenbiere
Softgetränke, Mineralwasser
Kaffeespezialitäten, Tee
€ 29,00

Getränkepauschale 3

Sekt, Prosecco Aperol, Prosecco Hugo
Diverse Flaschenweine
Diverse Fass- und Flaschenbiere
Softgetränke, Mineralwasser
Diverse Spirituosen und Longdrinks
Kaffeespezialitäten, Tee
€ 35,00