

Menü- & Buffetvorschläge 2015

Sehr verehrte Gäste,

Ein besonderer Schwerpunkt des Amadeus sind die außergewöhnlichen und professionellen Leistungen im kulinarischen Veranstaltungsbereich. Die eleganten und hochwertig ausgestatteten Räume für bis zu 200 Personen geben Ihren Veranstaltungen einen gepflegten Rahmen. Denn Anlässe zum Feiern gibt es immer wieder. Und ganz egal, was, wo oder wie Sie feiern wollen, das Amadeus ist mit Sicherheit der richtige Ansprechpartner.

Als modernes Gastronomie- Unternehmen sind wir in der Lage, uns um die komplette Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung zu kümmern. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Wir haben für Sie einige Vorschläge erarbeitet, welche für Feierlichkeiten ab 20 Personen kalkuliert sind. Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, bitten wir Sie, sich für nur ein Menü oder Buffet zu entscheiden.

Sollten Sie weitere Wünsche haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne für eine persönliche Beratung zur Verfügung. Wir beraten Sie auch hinsichtlich der passenden Getränke und der für den Anlass entsprechenden Dekoration.

Ihr AMADEUS Team

Inhaltsverzeichnis

Buffet

	Seite
<u>Buffet Frühling, Sommer, Herbst & Winter</u>	3-6
<u>Hochzeitsbuffet</u>	7
<u>Bäuerliches Buffet</u>	8
<u>Italienisches Buffet</u>	9
<u>Mexikanisches Buffet</u>	10

Menü

	Seite
<u>Menü Frühling, Sommer, Herbst & Winter</u>	11-14
<u>Weihnachtliches Menü</u>	15
<u>Klassisches Menü</u>	16
<u>Hochzeitsmenü</u>	17
<u>Italienisches Menü</u>	18
<u>Menü 1-3</u>	19-21

Frühstück & Brunch

	Seite
<u>Frühstücksbuffet 1 & 2</u>	22-23
<u>Brunch 1 & 2</u>	24-25

Fingerfood & Co

	Seite
<u>Fingerfoodbuffets</u>	26-27
<u>belegte Brötchen, Canapes & Spieße</u>	28-29



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Buffet Frühling

Vorspeisen

Lachswrap auf Zucchini-salat
Putenroulade mit Schnittlauch- Kresse-Dip
Eingelegtes Grillgemüse mit Rosmarin
Zitronen-Spaghetti-Salat
Champignon-Lauch-Salat mit grobem Senf und Schmand
Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
Verschiedene Brote und Partybrötchen
der Backstube Jasiek und Butter

Hauptgerichte

Hähnchenbrust in Weißwein-Kresse-Sauce
Jungschweinerücken im Schinkenmantel
mit Rotwein-Perlwiebelsauce

Beilagen

Gebratene Spätzle mit Frühlingszwiebeln
Kartoffelgratin
Mix von Möhren, Kohlrabi und Broccoli

Nachspeise

Salat von frischen Früchten mit Grand Manier
Vanille– Joghurtcreme mit Maracuja
Käseauswahl

Preis pro Person € 29,50



Amadeus Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Buffet Sommer

Vorspeisen

Verschiedene eingelegte Gemüse
Cous Cous Salat
Marinierter Spargel in Vinaigrette
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Duett von Rauch und Graved Lachs
An Dill-Senf-Sauce und Orangenmeerrettichsahne
Sommerliches Salatbuffet mit Hausgemachtem Dressing
Partybrötchen und Brotauswahl
aus der Backstube Jasiek

Hauptgerichte

Gebatene Maishähnchenbrust mit Korinander– Honigkruste
Gedünstes Zitronen– Pfefferlachsfilet in Weißweinsauce

Beilagen

Geschmortes Paprika-Zucchini-Gemüse
Rosmarinkartoffeln mit schwarzen Oliven
Grüne Bandnudeln mit Schalotten

Nachspeise

Holunder Kirschcreme
Frischer Obstsalat mit Erdbeeren & Krokant
Käseauswahl

Preis pro Person € 29,50



Amadeus Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Buffet Herbst

Vorspeisen

Gefüllte Salatgurke mit Mousse von geräucherter Bachforelle
Variation von geräuchertem Pangasiusfilet
mit Meerrettichsahne
Kürbissalat mit geräucherter Entenbrust
Carpaccio vom Tafelspitz mit Kürbiskernöl
Herbstliche Blattsalate mit zweierlei Dressings
Partybrötchen und Brotauswahl
aus der Backstube Jasiak und Butter

Hauptgerichte

Wildschweingulasch in Barolosauce
Krustenbraten mit Rahmsauce

Beilagen

Speckrosenkohl, Sauerkraut
Semmelknödel, Spätzle

Nachspeise

Vanillemousse mit Apfelstückchen
Zwetschgengrütze mit Vanillesauce
Käseauswahl

Preis pro Person 29,50€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Buffet Winter

Vorspeisen

Feldsalat mit Tranchen von rosa gebratener Entenbrust
geräucherte Fischplatte mit Lachs und Pangasius
mit Meerrettich und Senf- Dillsauce
Zucchini Salat mit Shrimps
Schinkenplatte mit Honigmelone
Sellerie-Ananas-Salat mit Walnüssen
Partybrötchen und Brotauswahl
aus der Backstube Jasiek

Hauptgerichte

Ofenfrischer Gänsebraten mit Beifußsauce
Schweinefiletmedaillons auf Pilzsauce
Gebratenes Tilapiafilet mit Kräuterbutter

Beilagen

Kirschrotkohl
Bunte Gemüseauswahl
Kartoffelklöße
Kroketten

Nachspeise

Zimtmousse
Orangen– Sanddorn– Creme
Käseauswahl

Preis pro Person € 32,50



Amadeus Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Hähnchenbrust in Mandelpanade
geräucherte Fischplatte mit Forelle und Lachs
mit Meerrettich und Senf- Dillsauce
Roastbeef rosa gebraten mit Kräuter-Remoulade
Galiamelonenschiffchen mit Parmaschinken
Shrimpsalat mit Cocktailsauce
Tomaten mit Mozzarellaperlen und Basilikum
Rucolasalat mit Parmesanspänen & Cherrytomaten
Pilzsalat
Partybrötchen , Brotauswahl und Butter

Hauptgang

Gegrillte Schweinefiletmedaillons
in Cognac-Dijonsenf-Sauce
Tafelspitz in Meerrettichsauce
Gegrilltes Zanderfilet mit Sesamkruste

Beilagen

Bunte Gemüseplatte
Kartoffelgratin, Kräuterreis
Schmorgurken in Dillrahm

Nachspeise

Aprikosenmousse mit Zitronenmelisse
Dunkle Mousse au Chocolat
Käseauswahl

Preis pro Person € 32,50



Amadeus Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Bäuerliches Buffet

Vorspeisen

Marinierter Tafelspitz mit Tomatenvinaigrette

Schinkenvariation mit Melonenspalten

Matjesfilet mit Zwiebelringen

Schlachteplatte

Geflügelsalat

Rettichsalat

Kartoffelsalat

Verschiedene Brote der Bäckerei Jasiak, Butter

Hauptgang

Knusprig gebratene Schweinekeule in Altbiersauce

Marinierte Hähnchenbrust in Rotweinsauce

Beilagen

Gemüseauswahl

Deftiges Sauerkraut

Kartoffelgratin

Spätzle

Nachspeise

Schokoladenpudding mit Kuvertürestückchen

Beerenragout

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Preis pro Person 27,50€



Amadeus Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Italienisches Büffet

Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Antipastiplatte mit marinierten Spezialitäten
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Vitello Tonnato— mit Thunfischsauce
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesankäse
Meeresfrüchtesalat
Zitronen-Spaghettini-Salat mit Sprossen
Chiabatta und Focaccia aus der Backstube Jasiek

Hauptgerichte

Ossobuco alla milanese
Geschmorte Kalbshaxenscheiben
Piccata von der Pute
an einer fruchtigen Tomatensoße

Beilagen

Karotten- Romanbohnen-Mix
Paprika-ZucchiniGemüse
Safranreis
Rosmarinkartoffeln

Nachspeise

Tiramisu
Latte-Macchiato-Mousse
Käseauswahl
mit Trauben und Salzgebäck

Preis pro Person 30,00€



Amadeus Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Mexikanisches Buffet

Vorspeisen

Tortillachips mit Guacamole und Salsa
Enchilada con Pollo
mit saftiger Hähnchen- Gemüsefüllung
Geräuchertes Doradenfilet auf Couscous- Aprikosensalat
Pitoks - kleine scharfe Hackfleischbällchen mit Jalapenos
Gegrillte und marinierte Paprikaschoten
Auberginenscheiben mit Schafskäse und Tomaten
Mexikanischer Salat "Pablo"
mit Paprika, Mais, Kidneybohnen, Tomaten,
Schafskäse & Kräuterdressing
Geflügelsalat mit Paprika und Mais in Creme fraiche
Maisbrot, Butter & Sor Cream

Hauptgerichte

Marinierter Schweinefiletspieß "Cajun"
& Rippchen
mit knusprigen Baconscheiben und Barbecuesauce
Hähnchenschenkel "Vera Cruz"
in Knoblauch-Curcumasauce
Lachssteak "Chimichurri"

Beilagen

Gebratene Maiskolben
Zucchini mit Manchego Schafskäse gefüllt
Gebratene Nudeln mit Chorizo und Tomaten
Ofenkartoffel mit pikanter Hackfleischfüllung

Nachspeisen

Cinnamon Tortilla Chips
Ananas-Kiwi-Salat mit Limette
Vanilleeis & Flan Caramel

Preis pro Person 31,50€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü Frühling

Knackiger Feld und Wiesensalat
mit einem leichten Joghurtdressing
und gebratenen Austernpilzen

Spargelcurrycremesuppe

Spargel mit Sauce Hollandaise
und zerlassener Butter
mit gebratenem Landschnitzel
und luftgetrocknetem Knochenschinken
neue Kartoffeln

Himbeermousse

Preis pro Person 32,50€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü Sommer

Pescaccio vom Lachs
und Salat im Knusperteig

Tomaten-Consommé mit Steinpilz- Nudel- Säckchen

Gegrillte Hähnchenbrust
Gegrillte Schweinefiletmedaillons
auf Paprika-Zucchini-Rahmgemüse
Rosmarin-Kartoffeln mit Oliven
und Kräuter-Fettuccine

Zitronenmousse auf frischen Erdbeeren

Preis pro Person 28,50€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü Herbst

Feldsalat mit Balsamicodressing
rosa gebratene Barberie Entenbrust
Croutons und Sprossen

Cappuccino vom Hokkaidokürbis
mit Kokosschaum

Gegrillte Medaillons von der Schweinelende
mit Kürbis-Kräuter-Schmand gratiniert
dazu Kürbis-Paprika-Gemüse
und gebackene Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

Waldbeeren-Schmand-Grütze mit Vanilleeis

Preis pro Person 29,00€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü Winter

Mousse von geräucherter Bachforelle
mit Senf-Dill-Sauce
an einem Salatbouquet

Geflügel-Consommé
mit Eierstich und Tomatenwürfeln

Hirschkalbsbraten an Wacholderrahmsauce
mit Rotkohlstrudel
Semmelknödel und Kroketten

Zimtmousse
mit Pflaumen und Vanillesauce

Preis pro Person 29,50€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü Weihnachtlich

Geflügelrahmsüppchen
mit Curry-Espuma

Knuspriger Gänsebraten
auf Beifußsauce
dazu Kirschrotkohl und gefüllte Kartoffelklöße

Mozart's Dessertvariaton
mit Eis und Mandel-Karamelmousse

Preis pro Person: 32,90€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü Klassisch

Hochzeitssuppe

Niedersächsische Bratenplatte

Von Rind, Schwein und Pute

Pilzsauce

bunte Gemüseauswahl

Petersilienkartoffeln

Kartoffelkroketten

Rote Grütze mit Vanilleeis

Preis pro Person 26,50€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Hochzeitsmenü

Ratatouille-Salat in Zitronen-Sauerrahm
mit Thunfisch im Weckglas serviert

Hochzeitsuppe
mit Eierstich, Fleischklößchen und Spargel

Schweinefilet „Wellington“
an Cognac– Dijonsenfauce
bunte Gemüseplatte
Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

Dessertteller „Amadeus“
eine süße Verführung

Preis pro Person 30,00€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü Italien

Zweierlei Melone
mit Parmaschinken und Rucolasalat

Tomatencremesuppe
mit Pestosahne und Mozzarellaperlen

Schweinefilet "Saltim Bocca"
auf Rosmarinsauce
mit mediterranem Schmorgemüse
und Pesto-Bandnudeln

Pfirsich- Tiramisu

Preis pro Person 29,00€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü 1

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Chesterstange

Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf Thymiansauce
mit mediterranem Gemüse
und Kartoffelgratin

Minzcreme
mit Schokostückchen

Preis pro Person 28,50€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü 2

Waldpilzcremesuppe
mit Holunder Espuma

Roastbeef rosa gebraten
auf grüner Pfeffersauce
mit Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin

Schokoladen Creme brulee
mit Vanilleeis

Preis pro Person 29,00€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Menü 3

Champagner-Dijonsenf-Suppe

Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel
auf Rosmarinsauce
mit Rahmsauerkraut
und Kartoffelnudeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Preis pro Person 27,50€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Frühstücksbuffet 1

Orangensaft

Rührei mit Schnittlauch und Speck

Variationen vom Räucherlachs

Heringsröllchen

Parmaschinken mit Melone

Kochschinkenröllchen mit Spargel

Frisches Mett

Kasselerbraten kalt

Vitello Tonnato

Tomate mit Mozzarella

Brot, Brötchen, Croissant und Butter

Konfitüre, Nutella und Honig

Obstkorb

Preis pro Person 17,90€



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Frühstücksbuffet 2

Orangensaft

Rühreier mit Bacon

Gekochte Eier

Variationen vom Rauchfisch

Matjessalat

Aufschnitt

Sülze mit Remouladensoße

Roastbeef

Bauernschinken mit Melone

Tomatensalat mit Mozzarella

Mettigel

Käseauswahl mit Trauben

Brot, Brötchen, Croissant und Butter

Konfitüre, Nutella und Honig

Obstkorb

Preis pro Person 18,90 €



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Brunch 1

Orangensaft

Rührei mit Bacon

gekochte Eier

Variationen vom Rauchfisch

Katenschinken, Salami

Shrimpsalat in Cocktailsoße

Hähnchenkeulen

kleine Schnitzelchen

Frisches Mett

Brot, Brötchen, Croissant und Butter

Konfitüre, Nutella und Honig

Nudelsalat

Fleischsalat

Schweinenackenbraten mit Pflaumen gefüllt

Kirschkohl und Kroketten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstsalat

Preis pro Person 21,90



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Brunch2

Orangensaft

Räucherlachs und Forelle
gemischte Aufschnittplatte
Schafskäsesalat, Nudelsalat

Blattsalate mit Balsamico- und Joghurtdressing

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Kleine Schnitzelchen Wiener Art
pikante Minifrikadellen

Brot, Brötchen, Croissant und Butter

Konfitüre, Nutella und Honig

Hähnchenbrustfilet in Mandelpanade

Leipziger Allerlei

Kartoffelgratin

Mandarinencreme mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Käseplatte mit Trauben

Preis pro Person 23,90 €



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

FINGERFOOD BUFFET

-Italienisch-

(bestellbar ab 10 Personen)

Caprese-Spieß

~

Anti-Pasti-Spieß

~

Melone-Schinken-Spieß

~

Saltim-Bocca-Spieß

~

Piccata-Puten-Spieß

~

Käsespieß mit Weintrauben

~

Garnierte Canapés (3 Stück pro Person)

belegt mit:

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Gegrillter Hähnchenbrust

Parmaschinken

Pro Person 14,90 €



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

FINGERFOOD BUFFET

-Klassisch-

(bestellbar ab 10 Personen)

Hähnchenbrustfiletspieß in Mandelkruste

~

Lachstatar auf Pumpernickel

~

Backpflaume im Speckmantel

~

Camembertecke auf Toast mit Preiselbeeren

~

Medaillons vom Schwein mit Früchten garniert

~

Mettbällchenspieß mit Essiggurke

~

Garnierte Canapés (3 Stück pro Person)

belegt mit:

Mettwurst, Roastbeef, Camembert, Schinken,
Räucherlachs, Hähnchenbrustfilet,
und Thüringer Mett

Pro Person 15,90 €



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Halbe belegte Brötchen, Schnittchen und Canapés

Belegt mit:

Tomaten und Mozzarella

Brie

Goudakäse

Kochschinken

Salami

Geräuchertem Schinken

Thüringer Mett

Putenbrust mit Paprika

Italienische Mortadella

Parmaschinken

Hähnchenbrustfilet

Rosa gebratenem Roastbeef

Schweinelendchen

geräucherte Forelle

Räucherlachs

Norwegischem Fjordlachs

pro halbes belegtes Brötchen oder Schnittchen

1,50 €

pro Canapé

2,10 €



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Kleine Spieße

Caprese- Spieß
Anti-Pasti-Spieß
Käsespieß mit Napoleon Traube
Hackfleischreisbällchen im Sesammantel
mit süßer Chilisaucе
Fetakäse- Zucchini Spieß
Hähnchen-Ananas-Spieß
Melonen-Schinkenspieß

1,50€ pro Spieß

Gefüllte Wraps

Putenbrust mit Mais, Paprika, Lauchzwiebeln und Chilisoße

Fetakäse, schwarze Oliven, Zwiebeln und Knoblauchsoße

Kochschinken, Käse , Ananas und Preiselbeersoße

2,90€ pro 1/2 Wrap

Gebratenes

Backpflaume im Speckmantel	0,80 €
Kleine Schnitzel	1,50 €
Pikante Partyfrikadelle	0,80 €



Amadeus

Hotel

Brasserie-Café

Restaurant

Tagung

Kontakt

Hotel Restaurant Amadeus

Graugansweg 21-22
30916 Isernhagen

Telefon: 0511 613534
Fax: 0511 613028
E-Mail: info@hotel-amadeus.de
kueche@hotel-amadeus.de



www.hotel-amadeus.de