



Hotel Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Buffetvorschläge ab 30 Personen

Unsere Feierpauschale

*Sektempfang

*Kalt / Warmes Buffet

(bestehend aus: Suppe, 5 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 2 Desserts)

*Getränke

(Sekt, Bier, Hauswein Rot und Weiß, Softgetränke, 1 Digestif nach dem Essen,
Kaffeespezialitäten)

*Menükarten / Buffetbeschilderung

Tischwäsche, Kerzen und passende Serviette

ab 67,00 € pro Person

Angebot gültig ab mindestens 30 Personen für 6 Stunden
(z.B. 18.00 – 00.00 Uhr). Danach werden sämtliche Getränke nach Verbrauch
auf die Gesamtrechnung geschrieben.

Bis 01.00 Uhr ist unser Personal in die Pauschale inkludiert.

Ab 01.00 Uhr berechnen wir je angefangene Stunde
und anwesendem Servicepersonal 30,00 €



Hotel Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Themenbuffet „El Greco“

Suppe

Feinste Bohnencremesuppe mit Speck und Pfifferlingen

Vorspeisen

Griechischer Bauernsalat mit eingelegtem Fetakäse

Mini Bifteki auf Krautsalat mit Tomaten Salsa

Fetacreme aus Schafskäse, Frischkäse und Kräutern

Poseidonplatte mit marinierten Fischen aus dem Mittelmeer und gegrilltem Oktopus

Verschiedene Salate der Saison mit Rucola Dressing

Tzatziki und Pita, Hausgemachtes Olivenbrot

Hauptgang

Schweinefilet in Metaxa-Sauce,

Tomatenreis und Kartoffeln auf kretische Art

Souflaki, saftige Spieße vom Rind , marinierte nach Art des Hauses

Auberginen–Kartoffel–Moussaka und hausgemachte Pommes

Filet von Tzipura – bekannt als Dorade Royal

auf provenzialischer Kräutersauce und gebratenes Gemüse

Dessert

Frischer Obstsalat mit Minzdip

Sahnejoghurtmousse mit Honig, Nüssen und Erdbeersauce

EUR 68,50 pro Person



Hotel Kischer's Landhaus

Kischer's Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Themenbuffet „Gusto Italia“

Suppe

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum und Pesto-Crostini

Vorspeisen

Anti Pasti misti, gegrilltes mediterranes Gemüse
mit Balsamico-Creme

Basilikum-Orangen-Lachs auf Fenchelsalat

Vitello Tonnato nach Toskanischer Art

Baby-Mozzarella mit Pesto und Cherrytomaten

Knackige Feld- und Rohkostsalate mit Dressingauswahl

Butter, Ricotta-Dip, Ciabatta und Pizzabrot nach Art des Hauses

Hauptgang

Scaloppine von der Putenbrust an Fungi Sauce
dazu Rosmarinkartoffeln und frischer Rahmspinat mit Pinienkernen

Schweinefilet alla Caprese

mit Kichererbsenpüree und ZucchiniGemüse

Tortellini tricolore formaggio

in Salbeibutter mit Rucola und Grana Padano

Dessert

Tiramisu nach klassischem Rezept

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

EUR 69,00 pro Person



Hotel Kischer's Landhaus

Kischer's Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Themenbuffet „Niedersachsen“

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Vorspeisen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Kräutermarinade

Hausgemachte Mettbällchen auf Kartoffelsalat, dazu Senf

In Olivenöl gebratenes Gemüse mit marinierten Mozzarella-Perlen

Nordsee Fischplatte mit Hering, Matjes, Aal, Kalbeljau und Scholle

mit verschiedenen Saucen

Gezupfte Pflücksalate mit gerösteten Nüssen und Kräuter-Vinaigrette

Landbutter, Sauerteiggebäck und Landhausbrot

Hauptgang

Geschmorte Rinderrouladen an Rotweinsauce

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

Putenbrust in Champignonrahmsauce

mit Marktgemüse und Eierknöpfe

Zanderfilet auf frischem Spinat, Limettensauce und Duftreis

Dessert

Rote Grütze mit Schlagrahm

Welfenspeise mit Vanillesauce

EUR 67,00 pro Person



Hotel Kischer's Landhaus

Kischer's Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Themenbuffet „Tropicana“

Suppe

Karotten – Ingwer Suppe
mit einer Sahnehaube und frischen Kräutern

Vorspeisen

Exotischer Geflügelsalat mit Mango und Papaya serviert in Ananas
Jakobsmuscheln, mittelscharf und Grünschalmuscheln
auf Glasnudeln
Cocktail vom Shrimps und Avocado
Tandoori vom Maishähnchen auf Jasminreis-Salat
Ensalada Activia mit Passionsfruchtdressing
Guacamole, Nachos und Fladenbrot

Hauptgang

Scaloppine vom Rind, gratiniert mit karibischen Früchten,
gegrilltes Gemüse „Tropicana“ und Süsskartoffelpüree
Schweinefilet nach kreolischer Art
mit einem Ragout von Kidney-Bohnen, Babymais und Okra
Thai Curry vom Huhn mit Wok-Gemüse und Basmatireis

Dessert

Gegrillte Ananas mit Pina Colada Sauce
Mangomousse mit karamellisierten Macadamianüssen

EUR 72,00 pro Person