

Bankettmappe







MENÜ UND <mark>B</mark>UFFET PREISE ZUR ZEIT NUR AUF ANFRAGE.



Liebe Gäste.

wir sind sehr erfreut über Ihr Interesse an unserem Haus.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge auf den nächsten Seiten sind nur ein Auszug aus den gängigsten Gerichten.

Sie können uns gerne wissen lassen, wenn Sie eigene Ideen und Vorstellungen haben. Durch eine persönliche Beratung werden wir sicher auch Ihren Wünschen und Vorstellungen gerecht werden.

Bei einem solchen Gespräch können dann auch all die anderen Punkte, die für Sie und ein gelungendes Fest von Bedeutung sind besprochen werden.

Wir bieten Ihnen vom kleinen Empfang bis zum Galadinner einen Rundumservice; perfekt auf Ihre Bedüfnisse abgestimmt.

Ob Hochzeiten oder Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern oder eine Party im Freudeskreis.

Bei uns wird Ihr Fest ein Erfolg!

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen!

Hans-Georg Sander

MENÜ 1 SEAFOOD:

KAROTTEN-LIMETTENSUPPE IM WHISKYGLAS

mit einem gebratenen Jakobsmuschelspieß.



HAMBURGER PANNFISCH: KABELJAUFILET

mit Dijon-Senfsauce, Dill-Schmorgurken und Lauchzwiebel-Speck-Bratkartoffeln.



ECHTE ZITRONENCRÈME mit Erdbeermark.

BUCHBAR AB 10 PERSONEN.

MENÜ 3 SCHNITZEL:

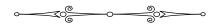
HEIDJERS HOCHZEITSSUPPE IN TERRINEN

mit hausgemachten Fleischklößchen, Suppengemüse und Eierstich.



SCHWEINE- & PUTENSCHNITZEL NACH WIENER ART

mit Jägersauce, Zigeunersauce, Pfefferrahmsauce, Erbsen & Karotten, Salzkartoffeln, Spätzle und Kroketten.



BAYERISCHE CRÈME *mit Himbeermark.*

BUCHBAR AB 10 PERSONEN.

MENÜ 2 ENTE:

LAUCH-KARTOFFELSUPPE IN TERRINEN,

Kraftbrü<mark>he</mark> mit Lauchringen und Kartoffelwürfeln.



BRUST & KEULE VON DER FREILAND-ENTE AUS DEM OFEN

mit Bratapfel, Ent<mark>enj</mark>us, Apfelrotkohl Kroketten und <mark>He</mark>idekartoffeln.



HAMBURGER ROTE GRÜTZE IM WECKGLAS

mit Bourbon-Vanillesauce.

SCHOKOLADENPUDDING IM WECKGLAS
mit Zarthitter und Vollmichschokolade &

Bourbo<mark>n</mark>-Vanille<mark>sa</mark>uce.

BUCHBAR AB 10 PERSONEN.

MENÜ 4 SONNTAGSBRATEN:

HEIDJERS HOCHZEITSSUPPE IN TERRINEN

Kraftbrühe mit hausgemachten Fleischklößchen, Suppengemüse und Eierstich.



RINDERSCHMORBRATEN, SCHWEINEKRUSTENBRATEN & PUTENBRUSTBRATEN

mit Rahmsauce, frischen Champignons, Marktgemüse, Apfelrotkohl, Kroketten und Heidekartoffeln.



ILLUMINIERTE BOURBON-VANILLEEIS-PLATTE

garniert mit Früchten & Schlagsahne, dazu heisse Sauerkirschen.

BUCHBAR AB 20 PERSONEN.

MENÜ 5 FILET:

KLARE RINDER-BOUILLON mit Eierstich, Gemüse & Käsestange.



ROSA RINDERFILET & SCHWEINEFILET

mit Scharlottensauce, Sauce Bearnaise, Grilltomaten, frischen Champignons, Marktgemüse, Kroketten und Heidekartoffeln.



DUNKLÈS SCHOKOLADEN-MOUSSE mit Belgischer-Edelschokolade.

BUCHBAR AB 10 PERSONEN.

MENÜ 7 HEIDELAMM:

KNACKIG BUNTER SALAT

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Champignons, Mais und Radischen mit Norddeutscher Salatfrische.



GEGRILLTE LAMMFILETS

mit Grilltomate, Chimichurri Sauce, Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln.



FRÜCHTE-CRUMBLE

mit Früchten der Saison und Bourbon-Vanilleeis.

BUCHBAR AB 10 PERSONEN.

MENÜ 6 WILDSCHÜTZ:

STEINPILZCRÈMESUPPE mit Sahnehäubthen und Croûtons.



WILDSCHÜTZ<mark>PL</mark>ATTE "HANS EIDIG" HIRSCHKALBSK<mark>EU</mark>LE, FRISCHLINGSKEULE <u>& EN</u>TENKEULE

mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, feinen Bohnen, Apfelrotkohl, Kroketten und Heidekartoffeln.



WELFENSPEISE

Bourbon Vanille-Milchflammerie mit Weinschaumcreme.

BUCHBAR AB 20 PERSONEN.

MENÜ 8 VEGETARISCH:

VEGETARISCHE TOMATENCRÈMESUPPE mit Sahnehäubchen und Croûtons.



GNOCCHI DI PATATE

mit Rahm-Pfifferlingen.



DESSERT nach Absprache.

BUCHBAR AB EINER PERSON. MENÜPREIS AUF ANFRAGE.

BUFFET 1 SCHARMBECK:

Vorspeisen:

HEIDJERS HOCHZEITSSUPPE IN TERRINEN, WIRD SERVIERT.

Kraftbrühe mit hausgemachten Fleischklößchen, Suppengemüse und Eierstich.

KNACKIG BUNTER SALAT

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Champignons, Mais und Radieschen mit Norddeutscher Salatfrische.

Hauptspeisen:

HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS
mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Schmand-Sauce.

SCHI<mark>N</mark>KEN- RÜHREI (FREILAND) mit Katenschinkenwürfeln.

LAUCHZWIEBEL-SPECK-BRATKARTOFFELN

KROSS GEBRATENE GRÜTZWURST

mit <mark>A</mark>pfelkompott und Lauchzwieb<mark>el</mark>-Speck-Bratkartoffeln.

GEPÖKELTER
SCHWEINENACKENBRATEN
mit Rahmsauce und Bayerisch-Kraut.

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH mit hausgemachter Remouladensauce.

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, KALT mit hausgemachter Remouladensauce.

Dessert:

HAMBURGER ROTE GRÜTZE IM WECKGLAS

mit Vanillesauce und Sahnehäubchen.

BUCHBAR AB 30 PERSONEN.

BUFFET 2 AHLSBUR:

Vorspeisen:

HEIDJERS HOCHZEITSSUPPE IN TERRINEN, WIRD SERVIERT.

Kraftbrühe mit hausgemachten Fleischklößchen, Suppengemüse und Eierstich.

MIT ROTE BEETE HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS

mit Senf-Honig-Dillsauce.

RÄUCHERFISCHPLATTE

mit Räucherforellenfilets, Stremellachs, Räucherheilbutt und frischem Sahnemeerrettich.

KNACKIG BUNTER SALAT

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Champignons, Mais und Radieschen mit Norddeutscher Salatfrische.

Hauptspeisen:

SERBISCHES REISFLEISCH MIT PUTE, Paprika, Tomaten, Sellerie, Lauch und Reis.

BURGUNDERSCHINKENBRATEN

mit Burgundersauce, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren und Kartoffelgratin.

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, KALT

mit hausgemachter Remouladensauce und Lauchzwiebel-Speck-Bratkartoffeln.

Käse & Dessert:

KÄSEAUSWAHL *mit Trauben*.

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL und Butter.

DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE IM WECKGLAS

mit Belgischer-Edelschokolade.

HAMBURGER ROTE GRÜTZE IM WECKGLAS

mit Vanillesauce und Sahnehäubchen.

BUCHBAR AB 30 PERSONEN.

BUFFET 3 SILBERHOF:

Vorspeisen:

LAUCH-KARTOFFELSUPPE IN DER TERRINE SERVIERT,

mit Lauchringen, Kartoffelwürfeln und Croûtons.

RÄUCHERFISCHPLATTE

mit Räucherforellenfilets, Räucherlachs, Räucherheilbutt und frischem Sahnemeerrettich.

HAWAII-SALAT IN SEKTSCHALEN

Hähnchenbrustwürfel mit Mandarinen, Ananas und Curry-Mayonnaise.

ITALIENISCHER SALAT

verschiedene saisonale Blattsalate, Tomaten, Karotten, Eier, Orangenfilets mit Balsamico bianco Vinaigrette, Pinienkernen und Croûtons.

Hauptspeisen:

HAMBURGER PANNFISCH, KABELJAUFILET

mit Pommery-<mark>Se</mark>nfsauce, Schmorgurken und Lauchzwieb<mark>el</mark>-Speck-Bratkartoffeln.

GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS auf Champignon-Pfefferrahmsauce mit Rösti.

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, KALT

mit hausgemac<mark>hte</mark>r Remouladensauce und Lauchzwiebe<mark>l-Speck-Bratkartoffeln.</mark>

Käse & Dessert:

KÄSEAUSWAHL

mit Trauben.

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL und Butter.

ECHTE ZITRONENCRÈME IM WECKGLAS mit Erdbeermark.

HAMBURGER ROTE GRÜTZE IM WECKGLAS

mit Bourbon-Vanillesauce.

BUCHBAR AB 30 PERSONEN.

BUFFET 4 SANDER

Vorspeisen:

HEIDJERS HOCHZEITSSUPPE IN TERRINEN, WIRD SERVIERT.

Kraftbrühe mit hausgemachten Fleischklößchen, Suppengemüse und Eierstich.

SHRIMPS AVOCADO COCKTAIL IN SEKTSCHALEN

mit Thousand Island Dressing. Mango, Grapefruit, & Salat.

FRIKADELLEN

mit Cornichons, Cherrytomaten und Senf.

ITALIENISCHER SALAT

verschiedene saisonale Blattsalate, Tomaten, Karotten, Eier, Orangenfilets mit Balsamico bianco Vinaigrette, Pinienkernen und Croûtons.

Hauptspeisen:

JAMBAI AYA

würziges kreolisches Reisgericht mit Gemüse, Chorizo, Gambas und Huhn.

SCHWEINEKRUSTENBRATEN

mit Rahmsauce, Bayerisch-Kraut und Lauchzwiebel- Bratkartoffeln.

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, KALT VOM ABERDEEN BLACK ANGUS

mit hausgemachter Remouladensauce und Lauchzwiebel-Speck-Bratkartoffeln.

Käse & Dessert:

KÄSEAUSWAHL *mit Trauben*.

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL und Butter.

BAYRISCHE BOURBON-VANILLECRÈME IM WECKGLAS mit Himbeermark.

> HAMBURGER ROTE GRÜTZE IM WECKGLAS

mit Bourbon Vanillesauce.

BUCHBAR AB 30 PERSONEN.

Stand: Januar 2023 | Gasthof Sander GbR | Scharmbecker Dorfstrasse 48 | 21423 Winsen, Scharmbeck | Fon (04171) 5183 | hans-georgsander@t-online.de | www.gasthof-sander.de

BUFFET 5 MEDITERRAN

Vorspeisen:

BROKKOLICRÈMESUPPE IN TERRINEN, WIRD SERVIERT

mit Sahnehäubchen und Croûtons.

GEGRILLTÉ PAPRIKA-, ZUCCHINI- UND AUBERGINENSPIEßCHEN

mit italienischer Salami, luftgetrocknetem Schinken und grünen Oliven.

VITELLO TONNATO

zartrosa dünne Kalbsrückentranchen mit Karpern und Limetten- Thunfischsauce.

ITALIENISCHER SALAT

verschiedene saisonale Blattsalate, Tomaten, Karotten, Eier, Orangenfilets mit Balsamico Bianco Vinaigrette, Pinienkernen und Croûtons.

Hauptspeisen:

LACHSFILET UND GAMBAS

mit Aioli-Sauce auf Blattspinat, Kirschtomaten und Butterreis.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

gefüllte Schwein<mark>e</mark>filetschnitzel, mit Salbei & Parmaschinken, auf Parmesansauce und Gemüse-Pasta.

GNOCCHI DI PATATE

mit Rahm-Pfifferlingen.

Käse & Dessert:

MEDITERRANE KÄSEAUSWAHL mit Trauben.

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL und Butter.

ZARTE CRÈME BRÛLÉE IM WECKGLAS mit gebranntem Rohrzucker.

PANNA COTTA IM WECKGLAS

Café Caramel.

BUCHBAR AB 30 PERSONEN.

BUFFET 6 BRUNCH:

Vorspeisen:

GERÄUCHERTE BACHFORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich.

KATENSCHINKEN UND HEIDEMETTWURST.

EISBERGSALAT MIT MANDARINEN

in fruchtiger Rahmsauce.

Hauptspeisen:

SHAKSHUKA

Spiegeleier mit gebratener Chorizo, Zuchini, Paprika und Auberginen, in Tomatensauce.

GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS

auf Champignon-Pfefferrahmsauce und Kartoffelrösti.

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, KALT

mit hausgemachter Remouladensauce und Lauchzwiebel-Speck-Bratkartoffeln.

Käse, Dessert, Kuchen, Heissgetränke:

KÄSEAUSWAHL

mit Trauben.

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL mit Butter.

TUTTI-FRUTTI-SALAT IM WASSERMELONEN-FROSCH

mit mariniertem Obst der Saison und Bourbon-Vanille-Eis.

HAUSGEBACKENER APFELKUCHEN

mit Schlagsahne.

KAFFEE"SATT" PAUSCHAL

Filterkaffee, Kaffee Hag, Tee oder heiße Schokolade.

ORANGENSAFT BUCHBAR AB 20 PERSONEN.

	MENÜ-KOMPONENTEN: STELLEN SIE SICH IHR MENÜ SELBER ZUSAMMEN.
	Kalte Vorspeisen:
leggie }	KNACKIG BUNTER SALAT Eisberg, Tomaten, Gurken, Karotten, Champignons, Mais und Radischen mit Norddeutscher Salatfrische.
<u>leggie</u>	ITALIENISCHER SALAT mini Romana, Tomaten, Karotten, Eier, Orangenfilets mit Balsamico bianco- Vinaigrette, Pinienkerne und Croûtons.
	HAWAII-SALAT IN SEKTSCHALEN Hähnchenbrustwürfel mit Mandarinen, Ananas und Curry-Sahnemayonnaise.
	MELONENSCHIFFCHEN mit Katenschinken & einem kleinen knackigen Salat im Glas.
,	RÄUCHERLACHS-CRÊPE-RÖLLCHEN mit Feldsalat.
	SHRIMPS-AVOCADO COCKTAIL mit Thousend Island Dressing, Mango, Grapefruit, Eisbergsalat und Champignons.
	GERÄUCHERTES BACHFORELLENFILET mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter.
	Warme Vorspeisen:
	CAESAR SALAD mini Romanasalat mit Parmesan-Chip und gebratener Hähnchenbrust.
	3 BLACK TIGER KING GAMBAS

in Knoblauchöl gebraten, mit Orangensalat.

ROSA ENTENBRUST-CROSTINI

auf Ciabatta mit Cumberlandsauce und einem kleinen Salatgläschen.

MIT ROTE BEETE HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS

mit Senf-Honig-Dillsauce und Kartoffel-Rösti.

SUPPEN:

In Suppentassen serviert. In Terrinen serviert 1,00 € Aufschlag.
HEIDJERS HOCHZEITSSUPPE Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Suppengemüse und Eierstich.
LAUCH-KARTOFFELSUPPE Kraftbrühe mit Lauchringen, Kartoffelwürfeln und Croûtons.
FLÄDLESUPPE Kraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen.
BROCCOLICRÈMESUPPE mit Sahnehäubchen und Croûtons.
veggie VEGETARISCHE TOMATENCRÈMESUPPE mit Sahnehäubchen und Croûtons.
STEINPILZCR <mark>È</mark> MESUPPE mit Sahnehäubchen und Croûtons.
MINESTRONE MIT PESTO. Kraftbrühe mit verschiedenem mediterranen Gemüse und feiner Pasta.
KAROTTEN-LIMETTEN-SUPPE IM WHISKY-GLAS, WIRD SERVIERT mit einem gebraten <mark>en</mark> Jakobsmuschel-Spieß.
Saisonal:
KÜRBISCRÈMES <mark>UP</mark> PE mit Kürbiskernen und Kernöl.
SPARGELCRÈMESUPPE mit Sahnehäubchen, Spargel und Croûtons.
An heißen Tagen:
kalte mediterrane Gemüsesuppe mit Croûtons.
Wagie KALTE GURKENSUPPE mit Gurkenwürfeln und Croûtons.

HAUPTGÄNGE: KNUSPERFISCH VOM ROTBARSCH IN PANKO-MEHL mit einem lauwarmen Gemüse-Kartoffelsalat und grüner Kräutersauce. **GEBRATENES LACHSFILET** mit Marktgemüse und gratinierten Kartoffeln. GEBRATENÉ MANDEL-FORELLENFILETS mit Blattspinat und Heidekartoffeln. Geflügel: ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kroketten. COQ AU VIN gebratenes Maispoulardenbrüstchen mit Weißwein, Speck, Champignons, Scharlotten, Karotten, Sellerie und Heidekartoffeln. BRUST & KEULE VON DER FREILAND-GANS AUS DEM OFEN (SAISONAL) mit Bratapfel, Gänsejus, Apfelrotkohl, Mandelrosenkohl, Kartoffelklößen und Heidekartoffeln. Schwein: SCHWEINEKR<mark>U</mark>STENBRATEN mit Rahmsauce, <mark>B</mark>ayerisch Kraut und Kartoffelklößen. GEFÜLLTER RIPPENBRATEN "SATT" mit Äpfeln & Rosinen, Rahmsauce, Apfelrotkohl, Mandelrosenkohl, Kartoffelklößen und Heidekartoffeln. GRÜNKOHL "SATT" (SAISONAL) mit Senf, Kasseler, Kohlwurst, Bregenwurst, Bauchspeck, Karamell-Röstkartoffeln und Heidekartoffeln. Rind: RINDERSCHMORBRATEN & SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

mit Rahmsauce, frischen Champignons, Marktgemüse, Kroketten und Heidekartoffeln.

ROSA ROASTBEEF ABERDEEN BLACK ANGUS AUS DEM OFEN

mit Grilltomate, Chimichurri-Sauce, Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln.

CHÂTEAUBRIAND- ROSA RINDERFILET 250G

mit Scharlottensauce, Sauce Bearnaise, Grilltomate, Marktgemüse und Pommes frites.

ROSA RINDERFILET WELLINGTON

im Blätterteigmantel, gefüllt mit Schinken & Champignon-Duxelles, Madeirasauce, tourniertem Gemüse und hausgemachten Herzoginkartoffeln.



FÖRSTERPLATTE: HIRSCHKALBSKEULE & SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, frischen Champignons, Mandelrosenkohl, Apfelrotkohl, Kroketten und Heidekartoffeln.

SANKT HUBERTUSPLATTE: HIRSCHKALBSKEULE | FRISCHLINGSKEULE | HIRSCHRÜCKENSTEAKS

mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, frischen Champignons, Mandelrosenkohl, Apfelrotkohl,

Kroketten und Heidekartoffeln.
ROSA REHRÜCKEN IM PFEFFERMANTEL
mit Johannisbeersauce, Pfifferlingen, Spitzkohl und Spätzle.
Kalb:
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
mit Preiselbeeren, Gurkensalat und einem lauwarmen Kartoffelsalat.
ZARTROSA TRANCHEN VOM KALBSRÜCKEN
mit Steinpilzrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelpüree.
Lamm:
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN
mit Balsamicosau <mark>ce,</mark> Champignons, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln.
ROSA RINDERFI <mark>LET</mark> & ROSA LAMMRÜCKEN
mit Steinpilzrahms <mark>au</mark> ce, Sauce Bearnaise, Grilltomate, Pfifferlingen, Marktgemüse, Herzoginkartoffeln
und Heidekartoffel <mark>n.</mark>

Veggie GEBRATENER FETA-KÄSE

mit Tomatengemüse und Knoblauchbrot.

Veggie CAMEMBERT FRITTERS

mit Apfelchutney und Baguette.

Veggie RACLETTE-TOAST

mit gegrillter Roter Paprika und Raclette- Käse, überbacken.

Veggie PORREE- VINAIGRETTE

blanchierte Porree-Stangen mit Dijon-Senf-Vinaigrette, gehacktem Ei und Baguette.

Vegetarisch:

DESSERTS:
Auf Tellern angerichtet und entsprechend ausgarniert.
BIRNE HELENE
1 große Solokugel Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, Birnen und Schlagsahne.
SCHOKOLADENPUDDING
mit Zartbitter und Vollmilchschokolade & Bourbon-Vanille Sauce.
BAYRISCHE BOURBON-VANILLECRÈME
mit Himbeermark.
ECHTE ZITRONENCRÈME
mit Erdbeermark.
PANNA COTTA
Café-Caramel

ZARTE CRÈME BRÛLÉE

mit gebranntem Rohrzucker und Portwein-Feige.

WELFENSPEISE

Bourbon-Vanille-Flammerie & Weinschaumsauce.

DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE

mit Belgischer Edelschokolade.

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

mit großer Solokugel Bourbon-Vanilleeis.

HAUSGEBACKENER APFELSTRUDEL

mit Walnüssen & Bourbon-Vanilleeis.

ILLUMINIERTE BOURBON-VANILLEEIS-PLATTE

garniert mit Früchten & Schlagsahne, dazu warme Sauerkirschen.