



# Bankettmappe

Einzelne Gerichte können innerhalb der Menüs und Buffets gerne auch ausgetauscht werden, so dass die Speisenzusammenstellung ganz Ihren Wünschen entspricht.

Wir bitten Sie aber um Verständnis, dass wir nur ein einheitliches Buffet bei einer Veranstaltung servieren können.

Saisonal bedingte Änderungen sind bei allen Menüs und Buffets vorbehalten. Die aufgeführten Buffets servieren wir nur auf Vorbestellung.

### Canapés

Canapébrot, hell oder Vollkorn oder Pumpernickel mit ...

• gewürfeltem Kochschinken und Olive	<b>€ 3,00 pro Stück</b>
• Tomate, Ei und Sardelle	<b>€ 3,00 pro Stück</b>
• Geflügelsalami und Cornichons	<b>€ 3,00 pro Stück</b>
• Tortenbrie und Traube	<b>€ 3,00 pro Stück</b>
• Blauschimmelkäse und Feigensenf	<b>€ 3,50 pro Stück</b>
• Kalbsfilet, Remoulade und Himbeere	<b>€ 5,00 pro Stück</b>
• gebeiztem oder geräuchertem Lachs	<b>€ 3,50 pro Stück</b>
• gewürfeltem Hühnerbrüstchen und Champignons	<b>€ 3,50 pro Stück</b>
• Riesengarnele, Pfirsich und Cocktailsauce	<b>€ 4,00 pro Stück</b>
• Atlantik-Hummer, Melone und Dill	<b>€ 6,50 pro Stück</b>
• Gänseleberterrinen mit Sauternes-Gelee	<b>€ 6,00 pro Stück</b>
• geräuchertem Aal und Sahnemeerrettich	<b>€ 4,50 pro Stück</b>
• Frischkäse und Ananas	<b>€ 3,00 pro Stück</b>
• rosa gebratenem Roastbeef und Remouladensauce	<b>€ 4,00 pro Stück</b>
• luftgetrocknetem Serranoschinken	<b>€ 3,50 pro Stück</b>
• Rehfilet und Himbeere	<b>€ 5,00 pro Stück</b>
• Kaviar,	<b>Preis pro Gramm</b>

### Crostinis

Unsere Crostinis werden mit frischem Rosmarin, Knoblauch und kaltgepresstem Olivenöl geröstet und nach Ihrer Auswahl bereichert mit ...

• Frischkäse und Kräutern	<b>€ 1,80 pro Stück</b>
• Frischkäse, Chorizo und Altem Balsamico	<b>€ 1,80 pro Stück</b>
• Paste von getrockneten Tomaten und Basilikum	<b>€ 1,80 pro Stück</b>
• Tapenade von schwarzen Oliven und Petersilie	<b>€ 1,80 pro Stück</b>
• Gänserillette	<b>€ 1,80 pro Stück</b>
• Avocado und Tomate	<b>€ 1,80 pro Stück</b>
• Tapenade von Kichererbsen	<b>€ 1,80 pro Stück</b>
• luftgetrocknetem Serrano-Schinken	<b>€ 1,80 pro Stück</b>

Bitte beachten Sie bei Ihrer Wahl, dass eine Bestellung unserer Canapés, sowie unserer Crostinis erst ab einer Menge von 10 Stück je Sorte möglich ist.

### Suppe ( 200 ml)

• Gulaschsuppe	<b>€ 7,50</b>
• Kartoffelsuppe mit Mettendchen	<b>€ 7,50</b>
• Chili con Carne	<b>€ 7,50</b>
• Linsensuppe Raz El Hanout mit Mettendchen	<b>€ 7,50</b>
• Tomatencrèmesuppe	<b>€ 6,50</b>
• Rinderconsomé	<b>€ 6,50</b>



### **Lunchbox Golf**

2 belegte Brötchen/Brote  
I Apfel  
I Banane  
I Müsliriegel  
I Flasche Mineralwasser der Bad Driburger Naturparkquellen

**€ 12,00**

### **Lunchbox Tagung**

2 belegte Brötchen/Brote  
I Boulette oder I hartgekochtes Ei  
I Apfel  
I Banane  
I Müsliriegel  
I Flasche Mineralwasser der Bad Driburger Naturparkquellen

**€ 15,00**

### **Stehimbiss**

Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce  
Feldsalat oder Salate der Saison mit Croutons  
Gebeizter Lachs mit Senf-Honigsauce  
Shrimpsalat mit Kräutern  
Paté du Chef mit Sauce Cumberland  
Belegte Brötchen oder Baguettescheiben

Kartoffelsuppe mit Lauch

Panna Cotta mit Erbeermark  
Mousse au chocolat  
Crème Brûlée  
Beerenkompott oder Apfel-Birnengrütze oder Erdbeer-Rhabarberkompott

**€ 19,50**



## **Bankettmenüs Frühling / Sommer**

### **Menü I**

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Kross gebratener Spanferkelrücken mit Altbierjus,  
Spitzkohl und Semmelklößchen

Bayrisch Crème mit Erdbeeren

**€ 32,00**



### **Menü II**

Leichtes Rieslingsüppchen mit Kalbfleischklößchen

Maispouardenbrust mit Orangensauce, Vichy Karotten und Fettucine

Panna Cotta mit Himbeercoulis

**€ 32,00**



### **Menü III**

Gebeizter schottischer Lachs mit Senf-Dillsauce und Rucola

Spargel-Vanillesüppchen mit Riesengarnele

Medaillon vom Kalbsfilet mit Morchelsauce,  
Gemüse - Papardelle

Rhabarbertarte mit Vanille - Chiboust und Erdbeersorbet

**€ 48,00**



### **Menü IV**

Tarte von der Rotbarbe mit Tomatenragout und Kräutern

Süppchen von Mandelmilch und Knoblauch mit Jacobsmuschel

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce,  
Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin

Champagnertörtchen mit Passionsfruchtsorbet

**€ 44,00**



### **Menü V**

Parfait von Gänse- und Geflügelleber mit Apfel-Selleriesalat und Brioche

Rotbarbenfilet auf Oliven-Spinat und Safranschaum

Kalbsrücken mit Portweinjus, glaciertem Gemüse und hausgemachten Nudeln

Crème Brûlée mit Schokoladorsorbet

**€ 46,00**



### **Menü VI**

Kaninchen im Thymiangelee mit Schnittlauch-Vinaigrette und Keniabohnen

Consommé von Strauchtomaten mit Basilikum – Ricotta - Ravioli

Hirschkalbsrücken mit schwarzer Johannisbeersauce, Wirsing und Topfenknödel

Mangoparfait mit Himbeerhippe und Tonkabohnensauce

**€ 48,00**



### **Menü VII**

Perlhuhnterriner mit Pinienkernen - Bärlauchvinaigrette und Salatbouquet

Hummer - Cappuccino mit Zitronengras

Filet vom Seesaibling mit Kräuterschaum und Spargel

Rinderfilet mit Ochsenchwanz, Banyulsjus, jungem Gemüse und Kartoffelravioli

Gâteau von schwarzen Johannisbeeren mit weißer Schokoladensauce

**€ 62,00**



### **Menü VIII**

Gegrillte Jacobsmuscheln mit Bärlauch-Ziegenquark und Imperial-Kaviar

Suppe von Roten Linsen mit Curry und Riesengarnele

Kabeljaufilet mit Champagner-Senfsauce und Porree

Rücken vom Paderborner Lamm mit Kräuterkruste, Bohnen und Polenta

Trilogie von Valrhona „Guanaja“ Schokolade

**€ 66,00**



### **Menü IX**

Gänselebertörtchen mit Sauternes - Gelee, Kumquats und Feigen – Rosmarin - Brioche

Atlantik-Hummer mit getrüffeltem Nudelrisotto

Filet vom Loup der Mer mit Ratatouille und Rosmarinschaum

Rosa gebratener Rehrücken mit Kirschessigsauce, Rahm - Wirsing und Kartoffelsoufflé

Gratinierter Ziegenkäse und Muscovadoessig

Passionsfruchttörtchen mit frischen Erdbeeren

**€ 79,00**



### **Menü X**

Atlantik-Hummer auf Auberginenkompott und Kräutersalat

Steinbuttmedaillon mit Champagnersauce und Zuckerschoten

Gebratene Gänsestopfleber auf Mais

Kotelette vom Stubenküken mit Trüffeljus, glaciertem Gemüse und Brunnenkressepüree

Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur „Waltmann“

Limonenmousse mit Kokossauce und Himbeeren

**€ 78,00**



## **Bankettmenüs Herbst / Winter**

### **Menü I**

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Kross gebratener Spanferkelrücken mit Altbierjus,  
Spitzkohl und Semmelklößchen

Bayrisch Crème mit Erdbeeren

**€ 32,00**



### **Menü II**

Leichtes Rieslingsüppchen mit Kalbfleischklößchen

Maispouardenbrust mit Orangensauce, Vichy Karotten und Fettucine

Panna Cotta mit Himbeercoulis

**€ 32,00**



### **Menü III**

Gebeizter schottischer Lachs mit Senf-Dillsauce und Rucola

Kartoffel-Lauchsuppe mit Riesengarnele

Medaillon vom Kalbsfilet mit Portweinjus,  
Wirsing und Kartoffelgratin

Feigentarte mit Schmandeis und Haselnussauce

**€ 48,00**



### **Menü IV**

Rotbarbenfilet mit Rieslingschaum und winterlichen Salaten

Gegrillte Jacobsmuschel auf Gemüse-Cous Cous mit Zitronengras

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce,  
Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin

Champagnertörtchen mit Passionsfruchtsorbet

**€ 44,00**



### **Menü V**

Parfait von Gänse- und Geflügelleber mit Apfel-Selleriesalat und Brioche

Rotbarbenfilet auf Oliven-Spinat und Safranschaum

Kalbsrücken mit Portweinjus, glaciertem Gemüse und hausgemachten Nudeln

Crème Brûlée mit Schokoladensorbet

**€ 46,00**



### **Menü VI**

Kaninchen im Thymiangelee mit Schnittlauch-Vinaigrette und Keniabohnen

Consommé von Strauchtomaten mit Basilikum – Ricotta - Ravioli

Hirschkalbsrücken mit schwarzer Johannisbeersauce, Wirsing und Topfenknödel

Mangoparfait mit Himbeerhippe und Tonkabohnensauce

**€ 48,00**



### **Menü VII**

Perlhuhnterriner mit Pinienkernvinaigrette und Salatbouquet

Hummer - Cappuccino mit Zitronengras

Filet vom Seesaibling mit Kräuterschaum und Blattspinat

Rinderfilet mit Ochsenchwanz, Banyulsjus, jungem Gemüse und Kartoffelravioli

Gâteau von schwarzen Johannisbeeren mit weißer Schokoladensauce

**€ 62,00**



### **Menü VIII**

Gegrillte Jacobsmuscheln mit Tomatenkompott und Imperial-Kaviar

Suppe von Roten Linsen mit Curry und Riesengarnele

Kabeljaufilet mit Champagner-Senfsauce und Porree

Rücken vom Paderborner Lamm mit Kräuterkruste, Bohnen und Polenta

Trilogie von Valrhona „Guanaja“ Schokolade

**€ 66,00**



### **Menü IX**

Gänselebertörtchen mit Sauternes - Gelee, Kumquats und Feigen – Rosmarin - Brioche

Atlantik-Hummer mit getrüffeltem Nudelrisotto

Filet vom Loup der Mer mit Ratatouille und Rosmarinschaum

Rosa gebratener Rehrücken mit Kirschessigsauce, Rahm - Wirsing und Kartoffelsoufflé

Gratinierter Ziegenkäse und Muscovadoessig

Passionsfruchttörtchen mit frischen Erdbeeren

**€ 79,00**



### **Menü X**

Atlantik-Hummer auf Auberginenkompott und Kräutersalat

Steinbuttmedaillon mit Champagnersauce und Zuckerschoten

Gebratene Gänsestopfleber auf Mais

Kotelette vom Stubenküken mit Trüffeljus, glaciertem Gemüse und Papardelle

Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur „Waltmann“

Limonenmousse mit Kokossauce und Himbeeren

**€ 78,00**



## **Menüs im Restaurant Pferdestall**

### **„Bauern-Menü“**

Gratinierter Ziegenkäse mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und bunten Blattsalaten

Geschmortes Landhuhn in Rotweinsauce, Pfannengemüse und Rosmarin - Kartoffelecken

Stippmilch mit frischen Früchten oder Beeren

**€ 29,00**



### **„Kutscher-Menü“**

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons und Speck

Medaillon vom westfälischen Schweinefilet mit Jus von dunklem Rhederbier,  
buntem Gemüse und Potthucke

Oma' s Schokoladenterrine mit Vanillesauce

**€ 31,00**



### **„Reiter-Menü“**

Rindertafelspitz mit Gemüse - Kerbelvinaigrette und Zupfsalaten

Lammhüfte rosa gebraten mit Thymian, Bohnen und Kartoffelknicker

Nieheimer Sauermilchkäse „nach Art Handkäs mit Musik“

oder alternativ

Apfel - Birnengrütze mit Walnusseis und Rübekraut

**€ 33,00**



### **„Remisen-Menü“**

Forellenfilet mit Wachholder geräuchert, Sahnemeerrettich und Gurkenstreifen

Pfefferpotthast vom Gräflichen Wild mit Gemüse der Saison und Spätzle

Welfenspeise mit Beerenkompott

**€ 35,00**



### **„Grafen-Menü“**

Lachsforellenfilet mit Rieslingsauce und Blattsalaten

Knusprige Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit Knoblauch, Schmorkraut und Kartoffelpüree

Pumpenickelcrème mit beschwipsten Backpflaumen

**€ 37,00**



## **Grillbuffet**

### **„Restaurant Pferdestall“**

(ab 25 Personen)

Ratatouille – Nudelsalat mit frischen Kräutern  
Salat von weißen dicken Bohnen mit ausgelassenem Speck und Knoblauch  
Tomatensalat mit Zwiebeln  
Gurkensalat mit Dill  
Verschiedene Blattsalate mit Balsamicoessig - Dressing  
Oder Joghurt-Dressing  
Krautsalat mit Speck  
Tomate und Mozzarella mit Basilikum  
Melone mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken  
Karotten-Rohkost  
Paprika-Rohkost  
Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Brühe oder Joghurt  
Bauernsalat mit Feta - Käse und Oliven  
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Curry - Joghurdipp mit Banane  
Mittelscharfer, scharfer oder süßer Senf  
Ketchup  
Grillsauce Spezial mit Chili und Mixed Pickles  
Kräuterquark

Nürnberger Rostbratwurst oder Rostbratwurst vom Metzger  
Schweinenackensteaks mit Rheder Bier mariniert  
Marinierte Putensteaks  
Rinderhüfte oder Roastbeef  
Riesengarnele  
Gemüsespieß mit Aubergine und Feta, Pesto  
Folienkartoffel  
Kartoffelgratin

Mousse au chocolate mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat  
Tiramisu  
Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Crème Caramel  
Bayrisch Crème von Vanille  
Rote Beerengrütze  
Erdbeer-Rhabarber-Kompott

**€ 32,00 - € 42,00**

(nach Zusammenstellung)



### **Provençalisches Buffet**

(ab 25 Personen)

Fenchelsalami

Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Aceto Balsamico

Tomaten - Mozzarella mit frischem Basilikum

Cavaillon - Melone mit Serrano-Schinken

Ententerrine mit schwarzen Oliven

Salat von Avocado und Shrimps mit Tomatenconcassé

Ratatouille - Nudelsalat mit frischen Kräutern

Meeresfrüchtesalat mit Eismeershrimps und Kräutern

Verschiedene Blattsalate mit Balsamicoessig - Dressing

Minestrone

**oder**

Gazpacho

Tomaten- oder Lachslasagne mit Gemüse und frischen Kräutern

Gebratene Ferkelkeule mit Knoblauch gespickt

Maispoularde mit Estragon

Geschmorte Lammstelze mit Lavendel

St. Pierre mit Spinat und Gemüsecrème überbacken

Provençalische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Rotbarbe

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Waldpilzen

Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Überbackene Sommerbeeren oder Beerengrütze mit Mascarpone-Grand Marniercrème

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Crème Caramel

Eingelegter Ziegenkäse mit Pesto **oder** Rohmilchkäseauswahl vom Brett mit Trauben

**€ 45,00 - € 54,00**

(nach Zusammenstellung)



**Gourmet Buffet**  
(ab 25 Personen)

Gänsestopfleberterrine  
Rehterrine mit Sauce Cumberland  
Flusskrebse mit Estragon und Tomaten  
Gebratene Ente „á la Orange“ mit Orangenfilets  
Meeresfrüchteplatte (Austern, Taschenkrebs, Jacobsmuscheln)  
Pochierter Lachs mit Wachtelei und Kaviar  
Rauchaal mit Meerrettich  
Atlantik - Hummer mit Cocktailsauce  
Marinierter Thunfisch mit Limetten und Sesamöl  
Perlhühngalantine mit Apfel - Sellerie und Walnüssen

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Rind mit Portweinjus, Spitzkohl und Kartoffelgration  
Stubenküken mit Schalotten und Weißburgundervelouté  
Hirschrücken mit Kirsch - Pfeffersauce, Maronen und Kartoffelgnocchi  
Lammkeule aus den Pyrenäen mit Rosmarin, Bohnenmelange und Kartoffelgratin  
Loup de Mer in Safran-Tomatennage, Mangold und gemischtem Reis

Hausgemachte Eistorte mit Baiser  
Exotischer Obstsalat mit Bananenlikör  
Gewürzganache mit Vanillesauce  
Cassismousse  
Limetten – Kokos - Gâteau mit Mandelsauce  
Französische Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und Nussbrot

**€ 52,00 - € 58,00**  
(nach Zusammenstellung)



## Grillbuffet

### „Gräfliche Jagdscheune Donhausen“

(ab 25 Personen)

Ratatouille – Nudelsalat mit frischen Kräutern  
Salat von weißen dicken Bohnen mit ausgelassenem Speck und Knoblauch  
Tomatensalat mit Zwiebeln  
Gurkensalat mit Dill  
Verschiedene Blattsalate mit Balsamicoessig - Dressing  
**Oder** Joghurt - Dressing  
Krautsalat mit Speck  
Tomate und Mozzarella mit Basilikum  
Melone mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken  
Karotten - Rohkost  
Paprika - Rohkost  
Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Brühe **oder** Joghurt  
Bauernsalat mit Feta - Käse und Oliven  
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Curry - Joghurdipp mit Banane  
Mittelscharfer, scharfer **oder** süßer Senf  
Ketchup  
Grillsauce Spezial mit Chili und Mixed Pickles  
Kräuterquark

Nürnberger Rostbratwurst **oder** Rostbratwurst vom Metzger  
Schweinenackensteaks mit Rheder Bier mariniert  
Marinierte Putensteaks  
Rinderhüfte oder Roastbeef  
Riesengarnele  
Gemüsespieß mit Aubergine, Feta und Pesto  
Folienkartoffel  
Kartoffelgratin

Mousse au chocolate mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat  
Tiramisu  
Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Crème Caramel  
Bayrisch Crème von Vanille  
Rote Beerengrütze

**€ 39,00 - € 49,00**

(nach Zusammenstellung)

#### **Das besondere Highlight:**

Ganzes Spanferkel live tranchiert  
(zu € 11,00 pro Person)



## **Abendkochkursarrangement**

Aperitif und Begrüßung durch unseren Küchenchef

Einkleiden der Teilnehmer mit Kochmütze und Schürze

Drei – Gang - Überraschungsmenü laut Küchenchef  
(Vegetarische Varianten bei Bedarf gerne berücksichtigt)

Korrespondierende Weine zum Menü

Rezeptmappe und persönliche Urkunde

**zu € 125,00 pro Person**

Weitere Getränke außerhalb des jeweiligen Arrangements werden nach Verbrauch berechnet und auf der Gesamtrechnung notiert, sofern keine spezielle Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Hotel getroffen worden ist.