

Herzlich Willkommen im Hotel-Restaurant Bullerdieck!

Gastlichkeit seit Generationen.

Seit vier Generationen wird das Haus von der Familie geleitet und die Freude am Menschen und an unserem Beruf ist eine schöne Tradition geworden.

Empfangen Sie Ihre Gäste (bis zu 90 Personen) in stilvoll eingerichteten Räumen.

Sehr gerne sind wir bei Ihrer individuellen Planung und Vorbereitung behilflich und beraten Sie vom Aperitif über die Speisenfolge bis hin zur Dekoration.

Die beigefügten Bankettvorschläge enthalten bereits **Ideen** und **Anregungen** für Ihre Veranstaltung.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen und verbleiben bis dahin mit besten Grüßen

Ihre Familie Bullerdieck
und Mitarbeiter

Gültig bis September 2023

Fingerfood, Sandwiches und Canapés
ab 15 Stück pro Sorte

Fingersandwiches belegt mit:

- Räucherlachs, Gartengurke und Meerrettich
- Roastbeef, Sauce Remoulade und Kresse
- Emmentaler, Birne und Kräuter
- gegrillter Paprika und Tomate

Mini Quiche herzhaft gefüllt:

- Lauch und Bergkäse
- Karotte und Curry
- Spinat und Fetakäse
- Speck und Zwiebel

Canapés auf Vollkornstange:

- gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsauce und Kaper
- Brie, schwarze Walnuss und Trauben
- Parmaschinken, Melone und Pinienkerne
- Matiestatar, Gewürzgurke, Sauerrahm und Preiselbeeren

Blätterteiggebäck gefüllt:

- vegetarisch
oder
- klassisch

Fingerfood

- Spieß mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto
- Shrimpsalat mit Mango, Curry und Kresse im Weckglas
- Dattel mit Gorgonzolacreme und Walnuss

Menüvorschlag 1

Serranoschinken mit Melonenkugeln,
gebratenen Datteln und Rucola in Balsamico

Kraftbrühe
mit Nudeln, Eierstich, Fleischklößchen, Spargel und Schnittlauch

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Café de Parissauce,
glasiertem Marktgemüse und Kartoffelkroketten
und

Rinderbäckchen
mit Rotwein und Kräutern geschmort,
Barolosauce und Kartoffelpüree

Waldbeerengrütze mit Vanilleeiscrème

Menüvorschlag 2

Tatar vom Rind mit Pfefferrahm,
Rucola und Knusperbrot

Karotten-Orangenschaumsuppe
mit Ingwer und gebratenen Eismeergarnelen

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Dörrobstsauce,
rahmigem Spitzkohl und Herzoginkartoffeln

und

Rosa gebratenes Roastbeef mit grobem Senf und Schnittlauch,
Schalottenjus, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladenmousse
mit eingelegten Sauerkirschen und karamellisiertem Blätterteig

Menüvorschlag 3

Lachsvariation

Lachsfilet mit Wildkräutern gebeizt, Rauchlachstatar mit Sesam
und gebackenes Lachssäckchen

Klare Tomatenessenz mit Kräuterflädle,
Concassé und Basilikumöl

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Honig glasiert,
Sesam- Ingwerjus, Ofenkarotten und Risolee-Kartoffeln

und

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin-Knoblauchjus
und Kartoffelgratin

Crème brûlée

mit Ananasragout und Schokoladeneiscreme

Menüvorschlag 4

5 verschiedene Vorspeisen
in kleinen Schalen und Platten auf dem Tisch eingesetzt:

Rindertatar mit Wachtelei, Rucola und Knusperbrot

Shrimpscocktail mit Mango, Curry und Kresse

Salatherzen mit Knoblauch-Parmesandressing, Kirschtomaten und Croûtons

Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Kartoffeldressing, Kürbiskernen und Kernöl

Kurz gebratener Thunfisch mit pikantem Glasnudelsalat und Wasabi

Hummerschaumsuppe
mit Garnelenklößchen und Kresse

Jacobsmuschel
mit jungem Lauch und Kartoffel-Vanilleragout

Sorbet nach Wahl
mit prickelndem Haussekt aufgegossen
(Cassis, Himbeere, Passionsfrucht, Zitrone)

Kalbsfilet „Wellington“
mit Steinpilzen im Blätterteigmantel gebacken,
Sauce Choron, Bohnenbündchen und Dauphine-Kartoffeln

Variation von der Valrhona Schokolade und Himbeeren
Brownie, weißem Mousse, Vollmilchcrème, Himbeersorbet,
Himbeersauce und frischen Beeren

Vorspeisen

Tatar vom Rind mit Pfefferrahm,
Rucola und Knusperbrot

Hausgebeizter Wildkräuterlachs
mit kleinem Rösti, Crème fraîche und Salatspitzen

Lachsvariation
Lachsfilet mit Wildkräutern gebeizt, Rauchlachstatar mit Sesam
und gebackenes Lachssäckchen

Gebratene Wachtelbrust mit buntem Linsensalat,
Balsamico und Apfel

Gratinierter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat und Honig

Serranoschinken mit Melonenkugeln,
gebratenen Datteln und Rucola in Balsamico

Frische Blattsalate in Balsamico-
Kräuter dressing
mit Buttercroûtons, gerösteten Kernen

und wahlweise mit:

- gebratenen Waldpilzen
- zwei gebratenen Black Tiger Garnelen
- sautierten Rinderfiletspitzen

zu allen Vorspeisen servieren wir Baguette

Suppen

Kraftbrühe
mit Nudeln, Eierstich, Fleischklößchen, Spargel und Schnittlauch

Karotten-Orangenschaumsuppe
mit Ingwer und gebratenen Eismeergarnelen

Kartoffelsamtsuppe
mit hausgebeiztem Lachs und Crème fraîche

Schaumsuppe von Waldpilzen
mit Entenbruststreifen und Preiselbeersahne

Klare Tomatenessenz mit Kräuterflädle,
Concassé und Basilikumöl

Fruchtige Tomatensuppe
mit Crème fraîche, Croûtons und gebackenem Basilikum

Hummerschaumsuppe
mit Vanilleespuma, Garnelenklößchen und Kresse

Zwischengerichte

Gebratenes Seeteufelmedaillon mit Zitronenschaum,
Artischockenpüree und Kresse

Krosses Zanderfilet
Beurre Blanc mit Limette und feines Ratatouille

Jacobsmuschel
mit jungem Lauch und Kartoffel-Vanilleragout

Sorbet nach Wahl
mit prickelndem Haussekt aufgegossen

(Cassis, Himbeere, Passionsfrucht, Zitrone)

Vegetarische Gerichte

„Knuspersäckchen“
mit Süßkartoffel-, Erdnuss- und Spinatfüllung
an Limetten-Chilisauce und Pfannengemüse

Frische „Penne“
in nativem Olivenöl geschwenkt, mit grünem Spargel,
Kirschtomaten, Pilzen, jungem Lauch
und gehobeltem Grana Padano

Hauptgänge

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Café de Parissauce,
glasiertem Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Rinderbraten oder Rinderbäckchen
mit Rotwein und Kräutern geschmort, Barolosauce,
buntem Karottengemüse und Kartoffelpüree

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Dörrobstsauce,
rahmigem Spitzkohl und Herzoginkartoffeln

Rosa gebratenes Roastbeef mit grobem Senf und Schnittlauch,
Schalottenjus, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin-Knoblauchjus,
Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Rosa gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel
mit Sauce Béarnaise ,glasiertem Marktgemüse
und Kartoffel-Selleriepüree

Kalbsfilet „Wellington“
mit Steinpilzen im Blätterteigmantel gebacken,
Sauce Choron, Bohnenbündchen und Dauphine-Kartoffeln

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Honig glasiert,
Sesam-Ingwerjus, Ofenkarotten und Risolee-Kartoffeln

Reh-oder Hirschrücken, rosa gebraten
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Fliederbeersauce,
Broccoliröschen mit Mandelbutter und Kartoffelkroketten

Rehkeule aus dem Ofen mit Geneverrahmsauce,
gebratenen Kastanien, Champignons,
Apfelrotkohl und Schupfnudeln mit Kräutern

Gebratenes Lachsfilet mit Safranschaum,
Blattspinat mit Mandeln und getrockneten Tomaten,
Orangen-Couscous

Steinhuder Zanderfilet
in Zitronenbutter gebraten mit buntem Wurzelgemüse in Rahm
und Petersilienkartoffeln

Dessert

Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis,
Sesamkrokant und Melonensalat

Zweierlei Schokoladenmousse
mit eingelegten Sauerkirschen und karamellisiertem Blätterteig

Crème brûlée,
Ananasragout und Schokoladeneiscreme

Mousse von der Ruby-Schokolade mit Brombeerragout und
Rosmarincrumble

Variation von der Valrhona Schokolade und Himbeeren
Brownie, weiße Mousse, Vollmilchcrème, Himbeerparfait,
Himbeersauce und frische Beeren

Dessertteller „Surprise“
Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenchefs
überraschen

Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren oder Kirschen

Obstsalat von frischen Früchten mit Vanilleeiscreme

Waldbeerengrütze mit Vanilleeiscreme

Käsevariation auf dem Tisch eingesetzt
mit Trauben, Nüssen und Feigensenf, Brot und Butter

Ab 25 Personen bieten wir Ihnen folgende Buffets an.

Frielinger Landbuffet

Kartoffelschaumsüppchen
mit Croûtons und Schnittlauch

Kalte Speisen

Rauchschinken und Schinken-Spargelröllchen mit Gemüsepickles
Kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitrone
Putenmedaillons mit Frischkäse und Früchten
Matjesfilets nach Hausfrauenart
Räucherfischvariation vom Steinhuder Meer
mit Kräuter-Sahnemeerrettich
Gurkensalat mit Joghurt und Dill
Kartoffelsalat mit Kresse und Radieschen
Krautsalat mit Kümmel
Blattsalate mit Hausdressing und Croûtons
Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
Brot, Brötchen, Salzbutter und Kräuterquark

Warme Speisen

Knuspriger Backschinken mit Schwarzbiersauce,
Weinkraut und Petersilienkartoffeln

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Dörrobstjus,
glasiertem Marktgemüse und Kroketten

Als Dessert empfehlen wir dazu

Obstsalat mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Himbeerragout

Bullerdieck Buffet

Fruchtige Tomatensuppe mit Creme fraîche

Kalte Speisen

Gemischte Schinkenplatte

mit Melone, Orange und Kresse

Gefüllte Maispouardenbrust mit Ziegenkäse und jungem Lauch

Kräuter-Roastbeef mit Remouladensauce und Gemüsepickels

Glasierte Schweinemedallions mit Meerrettich und Früchten

Lachsforelle „Belle vue“ mit Limetten Crème fraîche

Zweierlei Lachs mit Senf-Dillsauce und Apfelkren

Matjesfilets mit Kräutern und roten Zwiebeln

Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella und Basilikumpesto

Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten,

Oliven und Feta

Blattsalat mit Hausdressing und Croûtons

Gurkensalat mit Joghurt und Dill

Käsevariation mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf

Brot, Brötchen, Salzbutter und Kräuterquark

Warme Speisen

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Café de Parissauce,

buntem Marktgemüse und Nussspätzle

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit leichter Knoblauchjus,

Rahmwirsing und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Als Dessert empfehlen wir dazu

Dunkles Schokoladenmousse mit eingelegten Sauerkirschen

und Nussknusper im Glas

Hausgemachtes Tiramisu

Galabuffet

Wildconsommé mit Steinpilznocken, Gemüse und Sherry

Kalte Speisen

Rehrücken mit Leberpate und Sauce Cumberland

Feine Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Kartoffeldressing,
Kernöl und Kürbiskernen

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Waldorfsalat

Medaillons vom Rind mit Trüffelmayonaise und grünem Spargel

Shrimpscocktail mit Mango, Curry und Kresse

Lachsforelle „Belle vue“ mit Limetten Crème fraîche

Geräuchertes von Lachs und Heilbutt mit Apfelkren und Dill

Wachteleier mit Kerbelschmand und Kaviar

Gegrilltes Gemüse mit Büffelmozzarella, Rucola und Pinienkernen

Blattsalat mit Hausdressing und Croûtons

Gurkensalat mit Dill und Joghurt

Französische Käseauswahl mit Feigensenf,

Trauben und Fruchtebrot

Brot, Brötchen, Salzbutter und Kräuterquark

Warme Speisen

Rosa gebratener Rinderrücken mit Pommery-Senfsauce,
buntem Bohngemüse und Kartoffelgratin

Mit Honig glasierte Barbarie-Entenbrust

Sesam-Ingwerjus, Ofenkarotten und Gewürzkartoffeln

Als Dessert empfehlen wir dazu

Mousse von der Ruby Schokolade mit Brombeerragout und
Rosmarincrumble im Glas

Obstsalat mit Vanillesauce

Eisbombe „ Surprise“

Hochzeitsarrangement

Zum Empfang

Fingersandwiches, Mini Quiche und Blätterteiggebäck

Am Tisch serviert

Hochzeitsuppe „Bullerdieck“
mit Eierstich, Fleischbällchen, Gemüse und Nudeln

Kalte Speisen am Buffet

Feine Scheiben vom Kräuterschweinefilet mit Pfeffer-Zitronendip
Geräucherter Schinken mit Melone, kleine Frikadellen
Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella und Pesto
Zitronenhuhn und Rindermedaillons auf Salatherzen
mit Parmesan und Safranaioli
Shrimpscocktail mit Mango, Curry und Kresse
Blattsalat mit Hausdressing und Croûtons
Krautsalat mit Kümmel
Tomatensalat mit jungem Lauch und Olivenöl
Brot, Brötchen, Salzbutter und Kräuterquark

Warme Speisen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit leichter Knoblauchjus,
gebratenes Gemüse und Kartoffelgratin

Ganzes Lachsfilet mit Kräutern und Limette im Ofen gebacken
Zitronengrassauce und Duftreis

Lasagne mit Blattspinat, Mandeln, Parmesan und Tomatensugo

Dessert am Buffet

Buttermilchmousse mit Ananas und Melone

Brownie und Mousse von der Schokolade mit Beeren

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Zu später Stunde ...

Mitternachtssuppe aus dem Suppenkessel z.B.
Gulaschsuppe oder Curry-Beefsuppe

Currywurst mit Brot

Canapés, Fingerfood... (Vorschläge auf Seite 2)

Käsevariation auf dem Tisch eingesetzt
mit Trauben, Nüssen, Feigensenf
Brot und Butter

**Für Kuchen, den Sie selbst zu Ihrer Feier mitbringen
möchten, berechnen wir einen Gedeckpreis.
Dieser beinhaltet die Aufbereitung Ihres Kuchens,
Bereitstellung des Geschirrs, sowie Sahne, Filterkaffee und Tee.**

Hotel Bullerdieck... das gewisse Extra!

- Menükarten / á € 4,50
- Tischdekoration / ab á € 15,00
- Stuhlhussen ab / Biergarten € 3,00 / Saal € 6,00
- Servicepauschale ab der 7.Stunde / ab á € 100,00 / Saal € 180,00
- Gartennutzung / ab á € 180,00
- Freie Trauung auf Anfrage
- Grillbuffets im Biergarten

- | | | |
|--------------------------------------|--|--------------|
| - Freie Trauungen: Stefanie Schramm | www.herzenswort.de | 0160-8487190 |
| - Hochzeitskutschen | www.kutsche-fahren.de | 05131 2264 |
| - Hochzeitstorten: Susanne Niemeier | | 05131-455696 |
| - Fotografen: Carsten Schütte | www.eventphotograph.de | 0170-1008110 |
| Dennis Dasselaar | www.photobotschaften.de | 0177/6565752 |
| - Floristen: Blumencenter Frielingen | www.blumencenter-frielingen.de | 05131-2352 |

Für Ihre Unterhaltung können wir Ihnen folgende Spezialisten empfehlen:

- | | | |
|---------------------------------------|--|------------------------------|
| André Rössig | Vocalist/Pianist/Singer-Songwriter www.rockpiano.de | 0511 3533503 0177 4070310 |
| DJ Tommy | (DJ oder Live Musik), www.djtommy-garbsen.de | 0171-2259980 |
| Mike Rystok DJ / Entertainment | www.swing-dance-entertainment.com | 0152 28607310 |
| Shift'n Shuffle | www.shiftnshuffle.de (Musikalische Empfänge mit Gesang /kein Tanz) | 0176-30387395 |
| Empire Hannover DJ-Service | www.empire-hannover.de (...Fotografie, Fotobox, Luftaufnahmen mit Drohne) | 0800-7854555 |
| Piano Poesie von Matthias Wessolowski | www.pianopoesie.de | 0511-4379432 |

Parodien, Sketche und Zauberei

- | | | |
|------------------------------------|--|---------------|
| Uta Beger | www.uta-beger.de (Komodie und Musikshow mit Barbara Hornbostel) | 05131-463076 |
| Didier Carmona | www.clown-piccolo.de (Clown, Pantomime, Spaßkellner, Living Doll) | 05137-9862145 |
| Zauberer Manfred Daus | www.zauberer-mannix.de | 05127-5559 |
| Zauberer Thomas Meyer – Magic Thom | | 05191-4570 |

Für eine sichere Heimreise

- | | |
|--------------------------------|------------|
| Taxengemeinschaft Lars Bittner | 05131-8880 |
|--------------------------------|------------|