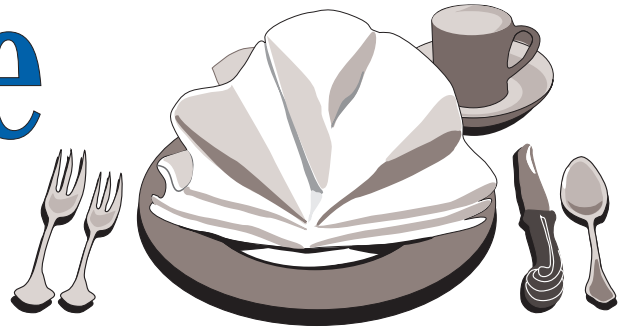


# Vorschläge



Sehr geehrte Gäste,  
auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einige Vorschläge für  
Menüs und kalt-warme Buffets unterbreiten.  
Bei den Menüs können Sie sich aus den einzelnen Komponenten  
Ihr ganz individuelles Menü zusammenstellen.  
Bei den kalt-warmen Buffets haben wir die Warmteile auf einer  
gesonderten Seite für Sie aufgeführt. So können Sie sich zum  
Buffet den passenden Warmteil aussuchen.  
Hausgebackenen Kuchen und Torten haben wir für Sie selbst-  
verständlich auch im Angebot.  
Pauschalangebot stellen wir Ihnen auf Wunsch ab ca. 50 Personen  
individuell zusammen.  
Sollte auf den folgenden Seiten für Sie nicht das Passende dabei sein,  
so können Sie gern Ihre Wünsche äußern, wir beraten Sie gern.

Viel Vergnügen, Ihr Hotel



Ebertallee 44 g  
38104 Braunschweig  
Tel. 0531 2719-0  
[www.hotel-aquarius.de](http://www.hotel-aquarius.de)  
[info@hotel-aquarius.de](mailto:info@hotel-aquarius.de)

Hans-Joachim Reich

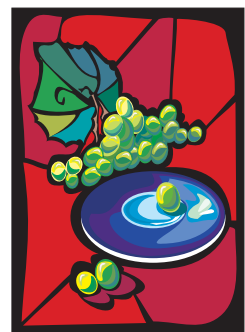
## Kalte Vorspeisen:

1. Kleiner Salatteller mit frischen Salaten nach Saison
2. Salatvariationen mit Italienischem Landschinken und Honigmelone
3. Verschiedene Blattsalate mit Sonnenblumenkernen und gebratenen Champignons, Dressing und Stangenbrot.
4. Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico- Vinaigrette.
5. Carpaccio vom Rind mit geraspeltm Parmesan und Stangenbrot
6. Räucherlachs oder Nordischer Graved Lachs mit einer Senf- Dillsauce oder Sahnemeerrettich.
7. Vorspeisenteller mit verschiedenen Antipasti



## Warme Vorspeisen:

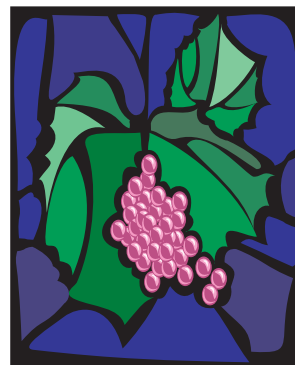
8. Streifen vom Wolfsbarsch gebraten und mit Ratatouille-Gemüse im Brottopf angerichtet.
9. Champignonköpfe mit einer Frischkäsefüllung gratiniert und dazu Stangenbrot



## Vorsuppen:

10. Veltenhofer Hochzeitssuppe
11. Kraftbrühe vom Huhn mit Gemüsestreifen
12. Italienische Gemüsesuppe (Minestrone)
13. Ungarische Goulaschsuppe
14. Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen
15. Lauchcremesuppe mit Metteinlage
16. Kartoffelsuppe mit oder ohne Lachsstreifen
17. Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahne

## Hauptgerichte Fleisch:



18. Schweinebraten in Rahmsauce
19. Rindersaftbraten in Burgundersauce
20. Geschmorte Kalbskeule in Jus
21. Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit einer Weißwein- Sahnesauce
22. Lammbraten aus der Keule in tomatisierter Rosmarijenjus
23. Saltimbocca von der Poulardenbrust in Estragon- Senfsauce
24. Maishähnchen- Brustfilet mit einer leichten Pfefferrahmsauce
25. Vegetarisch: Gemüsespieß mit Tomate, Paprika und Austernpilzen
26. Barbarie- Entenbrustfilet in einer Orangensauce
27. Hirschkalbskeule "Baden-Baden" an Waldpilzsauce
28. Rinder- Filetsteak "Wellington" mit einer Farce aus Champignons, Schinkenstreifen und Tomate, im Blätterteig gebacken.
29. Rinder- Filetsteak auf Pfeffer- Rahmsauce (mit grünem Madagaskar- Pfeffer)
30. Medaillons vom Schwein an Calvadosrahm
31. Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise
32. Schweinefilet "Wellington" mit einer Frace aus Champignons, Schinkenstreifen und Tomate, im Blätterteig gebacken.



## Hauptgerichte Fisch:

33. Barschfilet in einer Kräuterkruste gebraten, mit Sauce Bearnaise
34. Riddagshäuser Teichforelle "blau" oder "Müllerin" gebraten
35. Zanderfilet gebraten, mit Kräuterbutter oder Dijon- Senfsauce
36. Lachsfilet gebraten oder gedünstet mit Sauce Hollandaise
37. Lachsfilet im Kartoffelteig gebacken mit einer leichten Dillrahmsauce.

## Beilagen:



### 38. Kartoffelsorten zur Wahl:

Petersilienkartoffeln, Kroketten, Mandelbällchen, Pommes Macaire, Herzoginkartoffeln, Kartoffelrösti, Bäckerinkartoffeln, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes Frites oder Potatoe Wedges.

### 39. Reis oder Nudelbeilagen:

Patna-, Vollkorn-, oder Basmatireis, frische Bandnudeln, Penne, Spaghetti, Farfalle oder Spätzle.

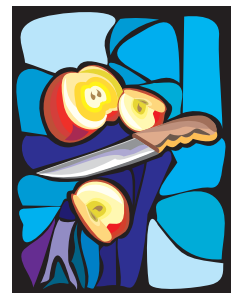
### 40. Gemüsebeilagen:

Pariser Karotten, feine Erbsen, Blumenkohl, Broccoli, junge Bohnen, Rosenkohl, Apfel- Rotkraut, Wein- Sauerkraut, Champignons, Waldpilze, Blattspinat.

### 41. Mediterrane Gemüsebeilagen:

Ratatouille, Artischockenherzen, Zucchini, Auberginen, Romanesco-röschen.

## Dessert:



42. Frischer Obstsalat mit Früchten nach Jahreszeit

43 Gemischtes Eis mit Sahne

44. Rote Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

45. Helles und dunkles Mousse au Chocolat

46. Marzipan- Pannacotta Dessert

47. Profiteroles mit Eiscreme

48. Frischer Obstsalat mit Eiscreme und Sahne

49. Eiscreme mit heißen Rumkirschen.

Selbstverständlich können Sie auch andere Eiscremesorten aus unserer Eiskarte als Dessert erhalten. Wir beraten Sie gern.

# Preisliste Menübestandteile:

01. 3,80 €	21. Preis nach Saison	
02. 5,00 €	22. 11,80 €	
03. 4,70 €	23. 8,80 €	
04. 4,70 €	24. 10,00 €	
05. 7,90 €	25. 6,00 €	
06. 5,40 €	26. 13,50 €	
07. 4,80 €	27. Preis nach Saison	
08. 8,50 €	28. Preis nach Saison	
09. 5,50 €	29. Preis nach Saison	
10. 3,50 €	30. 11,90 €	41. 3,60 €
11. 3,40 €	31. 11,90 €	42. 3,90 €
12. 3,30 €	32. 13,50 €	43. 4,60 €
13. 3,70 €	33. 11,00 €	44. 4,50 €
14. 3,40 €	34. 14,50 €	45. 4,90 €
15. 3,50 €	35. 14,90 €	46. 4,60 €
16. 3,60 €	36. 14,90 €	47. 4,70 €
17. 3,40 €	37. 15,30 €	48. 4,70 €
18. 7,70 €	38. 3,30 €	49. 4,90 €
19. 8,10 €	39. 3,30 €	
20. 11,90 €	40. 3,30 €	



Alle Preise sind Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlungen entweder bitte bar, per EC Karte oder Überweisung.  
Preisliste gültig ab 01.01.2020

# Hochzeitsbuffet



## Warmteil:

Auswahl aus den Suppen Nr. 49 - 53

Auswahl aus den Warmteilen Nr . 54 - 66

## Kalt- und Dessertteil:

Auswahl von Räucherfischsorten reich garniert  
und verschiedene Dressings.

Crabbensalat nach Art des Hauses

Rindsrücken rosa gebraten auf einen Bett aus Waldorfsalat  
Geräucherter (oder auf Wunsch luftgetrockneter) Schinken an  
Melonenschiffchen.

Kasselerrücken geschnitten und mit Mixed Pickles angerichtet.

Saisonale Rohkost- und Blattsalate, sowie Geflügelsalat mit  
Champignons und Ananas und Champignonsalat.

Auswahl von Europäischen Käsesorten mit Weintrauben.

Brotsorten und Butter.

Frischer Obstsalat von Früchten nach Jahreszeit

Rote Waldbeerengrütze mit frischer Sahne oder Vanillesauce

Helles und dunkles Mousse au Chocolat.

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen 33,30 €

Preis pro Person ab 30 Personen 28,30 €



# Familienbuffet



## Warmteil:

Auswahl aus den Suppen Nr. 49 - 53

Auswahl aus den Warmteilen Nr . 54 - 57 und 64 - 66

## Kalt- und Dessertteil:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Putenbrust mit Saurem Gemüse.

Katenschinken an Melone.

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Sauce Remoulade.

Rohkostsalat mit Fetakäse und Oliven.

Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat sowie

Geflügelsalat mit Champignons und Ananas.

Käseauswahl mit Salzgebäck.

Brotsorten und Butter.

Schokoladenpudding mit frischer Sahne.

Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce.

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen 30,60 €

Preis pro Person ab 30 Personen 25,90 €

# Feinschmeckerbuffet



## Warmteil:

Auswahl aus den Suppen Nr. 49 - 53  
Auswahl aus den Warmteilen Nr. 54 - 66

## Kalt- und Dessertteil:

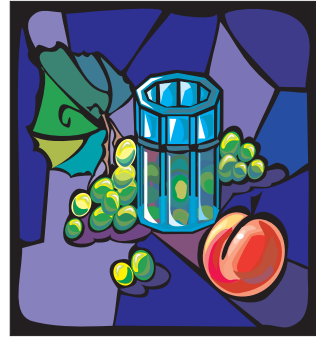
Fjordlachs geräuchert und gebeizt, sowie andere Räucherfischsorten mit Saucen anbei.  
Serranoschinken an Melonenschiffchen.  
Roastbeef zartrosa gebraten mit Sauce Remoulade und Cornichons.  
Gefüllte Eier "a la Fred"  
Geräucherte Hähnchenbrust.  
Champignons in Basamicoessig eingelegt und mit Kräutern gewürzt.  
Geflügelsalat mit Champignons und Ananas.  
Salat von Artischockenherzen.  
Verschiedene Blattsalate mit Nussoel abgeschmeckt.  
Bauernsalat vom Mittelmeer mit grünen Oliven und Fetakäse.  
Rohmilch- und andere Käsesorten mit Weintrauben und gesalzener Butter.  
Brotsorten und Butter.

Helles und dunkles Mousse au Chocolat.  
Apple- Crumbel.  
Obstsalat von frischen Früchten

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen 39,90 €  
Preis pro Person ab 30 Personen 35,00 €



# Italienisches Buffet "Villa San Giovanni"



Steinpilzessence  
Kalbsscalopine (kleine Kalbsschnitzel) in Marsalasaucce,  
Frische Bandnudeln mit Rotem Pesto, Cherrytomaten  
und Scampis,  
Saltimbocca von der Maispoularde auf tomatisierten Spaghetti  
mit frischem Basilikum angerichtet.  
Barschfilet in einer Pestokruste gebraten  
Lasagne

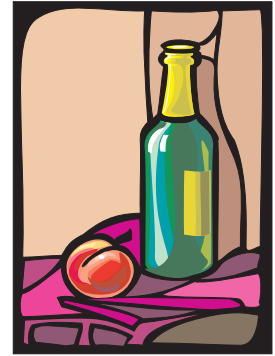
Antipasti bestehend aus:  
Gegrillten Champignons, Zucchini, Auberginen  
und Möhren.  
Artischocken "Römisch"  
Frutti di mare.  
Tomaten- Mozzarella,  
Vitello Tonnato,  
Parmaschinken an Melone.  
Carpaccio vom Rinderfilet.  
Blattsalate mit Balsamico.

Italienische Käseauswahl mit Toskanabrötchen und Butter.

Frischer Obstsalat mit Zabaione.  
Tiramisu

Preis pro Person ab 20 bis 30 Personen 39,50 Euro  
Preis pro Person über 30 Personen 35,50 Euro

# Italienisches Buffet "Ligurien"



Tomatensuppe mit Basilikum  
Saltimbocca (Schweinefleischröllchen mit Italienischem  
Landschinken und Salbei gefüllt)  
Gnocchi (Kartoffelnudeln) mit einer Sauce Bolognese.  
Putenbrust "Pizzaiola" mit Kapern und Oliven,  
Ligurisches Gemüse.  
Zucchinischeiben gebraten auf Pestonudeln

Antipasti bestehend aus:  
Gegrillten Champignons, Paprika und Zucchini,  
Frutti di mare.  
Tomaten- Mozzarella,  
Bruschetta,  
Italienischen Landschinken mit Melone.  
Italienische Salami mit Oliven.  
Blattsalate mit Balsamicoessig.

Italienische Käseauswahl mit Toskanabrötchen und Butter.

Profiteroles.  
Mediterraner Obstsalat.

Preis pro Person ab 20 bis 30 Personen 33,50 Euro  
Preis pro Person über 30 Personen 27,20 Euro

49. Tomatensuppe mit frischer Sahne und Basilikum.
50. Veltenhofer Hochzeitssuppe.
51. Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen.
52. Kartoffelsuppe mit oder ohne Lachsstreifen.
53. Lauchcremesuppe mit Metteinlage
54. Schweinekrustenbraten in Braunbiersauce, Markt-Gemüse nach Wahl und Kartoffelgratin
55. Rahmgeschnetzelts wahlweise von Pute oder Schwein, feine Erbsen und frische Bandnudeln oder Reis
56. Burgunderschinken mit Rahmsauce, Wein- Sauerkraut, Dampfkartoffeln oder Kartoffelpüree
57. Kleine Schnitzel "Mailand" in Käse- Eihülle gebraten und auf tomatisierten Spaghetti angerichtet, dazu Broccoliröschen
58. Lamnbraten aus der Keule mit jungen Bohnen, sowie Bäckerinkartoffeln oder Kartoffelgratin
59. Saltimbocca von der Maishähnchenbrust in Estragon-Senfsauce mit Broccoliröschen und frischen Bandnudeln
60. Barschfilet in Pestokruste gebraten und auf frischen Bandnudeln angerichtet.
61. Seite vom Nordischen Fjordlachs gebraten. mit Sauce Hollandaise, Blattspinat und Dampfkartoffeln
62. Schweinefilet im Ganzen gebraten, in Scheiben angerichtet mit Calvadosrahm, verschiedenen Gemüsen und Kartoffelrösti
63. Schweinefilet "Wellington" mit Champignons und Schinkenstreifen im Blätterteigmantel gebacken, mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffelrouladen

#### VEGETARISCH:

64. Gemüsefrikadellen aus Karotten, Porree, Erbsen und Sellerie.
65. Paprikaschote mit einer Feta- Gemüsefüllung und einer Tomatensauce.
66. Gemüsespieße mit Tomaten, Paprika und Austernpilzen gesteckt.

Für die vegetarischen Gerichte Beilagen zur Wahl.

# Dinnerbuffet



Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahne  
Filet vom Nordischen Fjordlachs im Kartoffelteig gebacken,  
mit einer leichten Dill- Rahmsauce und dazu grünen  
Stangenspargel.

Schweinefilet im Ganzen gebraten, an Calvadosrahm,  
mit einem Gemüseangebot aus Broccoliröschen,  
Pariser Karotten, jungen Bohnen und feinen Erbsen  
sowie Kartoffelrösti.

Maispoulardenbrustfilet vom Rost mit einer leichten  
Pfeffer- Rahmsauce, frischen Bandnudeln und  
Kartoffelkrusteln.

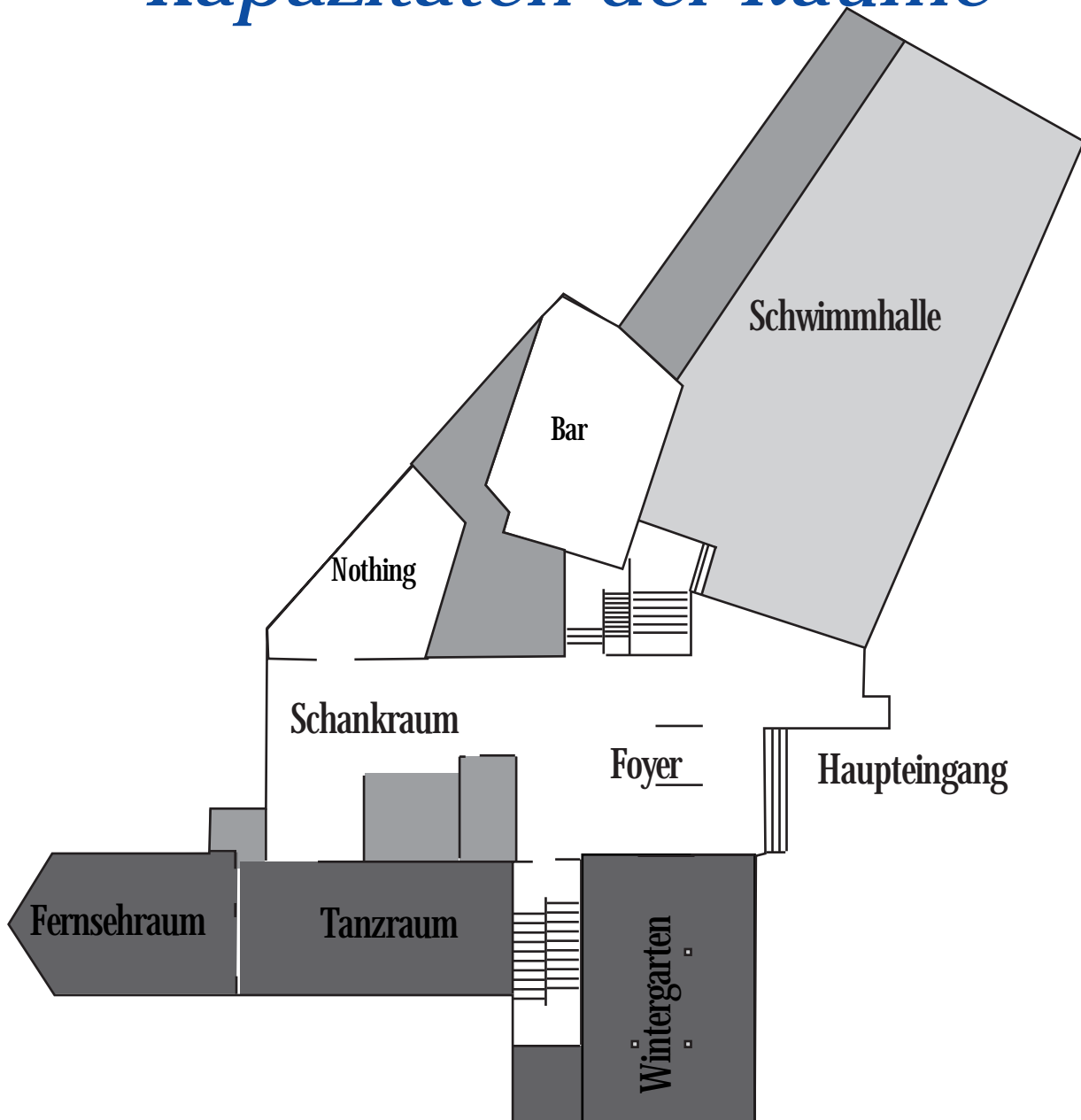


Tomaten-, Gurken-, Blatt- und Paprikasalat mit Dressings,  
sowie Fetawürfeln und Oliven extra angerichtet.

Schokoladenpudding mit frischer Sahne.  
Frischer Obstsalat von Früchten nach Jahreszeit,  
Vanillepudding mit Schokoladensauce  
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce.

Preis pro Person ab 20 bis 30 Personen 38,90 Euro  
Preis pro Person über 30 Personen 32,90 Euro

# Die Grundrisse und Kapazitäten der Räume



Nothing:	Bis 25 Personen
Tanzraum:	Bis 50 Personen
Fernsehraum:	Bis 50 Personen
Tanz- und Fernsehraum:	Bis 100 Personen
Wintergarten:	Bis 80 Personen

Die Personenzahl kann je nach Tafelform noch variieren.