

balladins
SUPERIOR

Hotel Seminarium

Menüplaner



balladins SUPERIOR Hotel Seminarium
Hauptstrasse 48b
38110 Braunschweig
Tel.: 05307/ 20 90
Fax.: 05307/ 209 400
Email: info@hotel-seminarium.com

Menüplaner

Menü- und Buffetvorschläge

Sehr geehrter Gast,

unser Ziel ist es, Ihren Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich zu gestalten.

Deshalb haben wir auf den nachfolgenden Seiten eine Auswahl an Speisen für Sie zusammen gestellt, damit Sie sich auf das Wesentliche, nämlich darauf bei uns eine angenehme Feier zu verbringen, konzentrieren können.

Wir hoffen, eine für Sie attraktive Auswahl getroffen zu haben, wobei wir Ihnen aber gerne mit weiteren Vorschlägen zur Seite stehen, um Ihre Vorstellungen mit unseren Möglichkeiten in Übereinstimmung zu bringen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihr Team vom
balladins SUPERIOR Hotel Seminarium

Menüs ab 10 Personen
Buffets ab 20 Personen

Menüplaner

Menüvorschlag 1

Vorspeisen

Tomaten – Mozzarella – Scheiben
auf marinierten Oliven und Rucola

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet an Riesslingschaum
mit Zucchini und Möhrenstiften, dazu Tagliatelle

Dessert

Tiramisu mit Erdbeeren und frischer Minze

€ 22,80

Menüvorschlag 2

Vorspeisen

Salatteller der Saison mit gebratenen
Waldpilzen

Hauptgänge

Ragout vom Lachs und Wels auf einem Gemüsebett
mit Rieslingsauce und Reistimbale

Dessert

Hausgemachtes Parfait auf einem
Fruchtspiegel

€ 24,90

Menüplaner

Menüvorschlag 3

Suppe

Tomatencremesuppe

Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet auf Cassissauce mit Macaire- Kartoffeln
und Gemüse der Saison

Dessert

Obstsalat mit Zitronensorbet

€ 19,50

Menüvorschlag 4

Vorspeise

Rinderkraftbrühe

Hauptgang

„Wiener Schnitzel „
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und einem Beilagensalat

Dessert

Frischer Obstsalat mit Erdbeereis

€ 25,90

Menüplaner

Menüvorschlag 5

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet
an Blattsalat

Hauptgänge

„ Schweinefilet Italia „
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce
auf grünen Bandnudeln
und einem kleinen Salatteller der Saison

Dessert

Apfelbeignets mit Vanilleeis

€ 26,50

Menüvorschlag 6

Suppe

Kürbiscreme mit Perlhuhnbrust

Hauptgang

Schweinemedallions unter einer Zwiebelkruste
auf Estragonsauce mit
gemischtem Gemüse und Bandnudeln

Dessert

Himbeerparfait mit gebackener Banane

€ 28,00

Menüplaner

Menüvorschlag 7

Vorspeise

Großer Feldsalat mit Kräutercroutons und Speck

Hauptgänge

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen- Pfeffersauce
mit Romanescogemüse und Herzoginkartoffeln
oder
Welsfilet mit Kräuterkruste auf Gemüsestreifen
und Butterkartoffeln

Dessert

Variation von Parfait mit Orangen- Kiwi Salat

€ 35,50

Menüvorschlag 8

Suppe

Dailog von Brokkolicreme- und Karottencremesuppe

Hauptgang

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle
und einem kleinen gemischten Salat
oder
Lachs „ Gärtnerin Art „
gegrilltes Lachssteak mit Brokkoligemüse und roten Kartoffeln

Dessert

Dessertteller Seminarium

€ 32,50

Menüplaner

Menüvorschlag 9

Candle light Dinner

Amuse geule nach Art des Hauses

Melonenscheiben garniert mit
verschiedenen Schinken

Salat der Saison mit rosa gebratenen
Entenbruststreifen

Schweinemedallions in Pfifferlingen a la creme
dazu Röstinchen

Dessertteller „ Seminarium „
zweierlei Parfait auf einem Fruchtspiegel
garniert mit frischen Früchten

€ 30,50

Menüplaner

BRUNCH

Warm

Rührei mit Rucola
Gebratener Speck
Nürnberger Würstchen

Kalt

Verschiedene Sorten Marmelade
Honig und Nutella
Butter und Margarine
Brot und Brötchen
Milch, Joghurt und Quark
Reiche Auswahl an Müsli & Flakes
Räucherfischspezialitäten mit Meerrettich und Senf-Dill-Sauce
Wurstspezialitäten, Käseauswahl
Schinkenspeck, Parmaschinken an Melone
Salate der Saison (Spinatsalat, Rucolasalat, Griechischer Salat)
Antipastiplatte (Zucchini, Aubergine, Paprika) in Olivenöl gebraten

Suppe

Indochinesische Suppe

Hauptgänge

Mediterraner Putenbrustbraten
Baltisches Lachsfilet
Carribbean Pasta
dazu
Rucolakartoffeln und Wildreis

Dessert

Obstplatte
Erdbeertiramisu

Getränke

Kaffee, Tee und Kakao
Orangensaft, Multivitaminsaft

Preis pro Person 23,50 €

Menüplaner

Kreuzfahrtbuffet

Suppe

Indochinesische Geflügelsuppe

Vorspeisen

Verschiedene Brotsorten dazu Butter
Mediterrane & Transatlantische Platte
Roastbeef & Entenbrust an Blattspinat
Karibische & Indochinesische Wrapscheibe
Mediterraner Salat, Ruccolasalat
Yakitorispieße mit Soja & Chili in einer Honigmelone
Rippchen vom Schwein, verschiedene Pizzahäppchen
Parmaschinken an marinierten Blattsalaten
Geviertelte Ananas gefüllt mit Avocadomus und Garnelen

Hauptgänge

Pasta Mediterran, Gemüse Mischung Bali
Indochinesisches Geflügelgeschmetzeltes mit Wildreismischung
Mediterrane Poulardenbrust auf Gemüse und Tomatensauce

Desserts

Erdbeer-Tiramisu
Schokoladenmousse

Preis pro Person 28,50 €

Menüplaner

Buffetvorschlag 1 (rustikal)

Vorspeisen

Auswahl von Räucherfischen
Lachs, Forelle, Makrele
Matjesfilets auf pochierten Apfelfringen
Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat
Gefüllte Eier
Poulardenkeulen mit Früchten garniert
Schinkenplatte mit Honigmelone
Kasslerrücken mit Essiggemüse
Meerrettichsahne, Remouladensauce
Salatbar mit Salaten der Saison und verschiedenen Dressings
Käsebrett dazu Brot und Butter

Suppe

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern

Hauptgänge

Zartes Geschnetzeltes von der Pute
mit Champignons und feinen Gürkchen
Überbackene Seelachsmedaillons
mit Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln
dazu provenzialische Tomatensauce

Beilagen

Gemüsevariationen
Butternudeln
Kräuterrisotto

Dessert

Mousse au Chocolat
Grießflammerie mit Waldbeeren

Pro Person 25,90 €

Menüplaner

Buffetvorschlag 2 (Braunschweiger Bauernbuffet)

Suppe

Feurige Gulaschsuppe mit Baguette

Hauptgänge

Hausmacher Wurstspezialitäten vom Holzbrett
mit sauer eingelegtem Gemüse

Frisches Mett mit roten Zwiebeln und Salzgurken

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

Geräucherte Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich

Harzer Käse mit Musik

Brot, Butter und Schmalz

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstkorb

Pro Person 20,50 €

Menüplaner

Buffetvorschlag 3

(Deutsches Buffet)

Vorspeisen

Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich
geräucherte Putenbrust auf Melonenspalten
Schweinerücken mit exotischen Früchten
verschiedene Salate der Saison mit drei Dressings
Brot und Brötchenauswahl dazu Butter

Suppe

Gemüsecremesuppe

Hauptgänge

Geschnetzeltes aus der Schweinekeule
Putenbrust in feiner Apfelsauce
Schweinenackensteak vom Grill

Beilagen

Spätzle, Kartoffelbällchen, Petersilienkartoffeln,
Gemüsevariation vom Markt

Dessert

Eisbombe
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkvanillecreme
Parfaitvariation mit frischen Früchten

Pro Person 27,50 €

Menüplaner

Buffetvorschlag 4

(Mediterran)

Vorspeisen

Eingelegte Antipasti
Gefüllte Artischocken
Gegrillte Scheiben von Auberginen und Zucchini
Meeresfrüchtesalat
Griechischer Bauernsalat
Parmaschinken mit Honigmelone
Tomate- Mozzarella an Rucola- Basilikummarinade
Bunte mediterrane Salatvariationen mit verschiedenen Dressings
Käsespezialitäten vom Mittelmeer
Brotkorb und Butter

Suppe

Minestrone mit frischen Kräutern

Hauptgänge

Putenbrustfilet „à la Provençale“ auf Oliven und Thymian
dazu geschmortes Gemüse und Kräuterreis

Gebatene Filets von Edelfischen
in Oliven-Zitronen-Jus
dazu Rosmarin-Kartoffeln
oder

Zwei Sorten Pasta mit zwei Saucen Ihrer Wahl
Gorgonzola (Blauschimmelkäsesauce)
Carbonara (mit Käse und Schinken)
Bolognese (mit Tomate und Hackfleisch)
Toskana (mit Tomaten, Kräutern und Oliven)
Alfredo (mit Schinken und Pilzen)

Dessert

Panakotta mit Fruchtsauce

Pro Person 29,00 €

Menüplaner

Buffetvorschlag 5 (Feinschmeckerbuffet)

Vorspeisen

Fjordlachs geräuchert und mariniert
Räucherfischspezialitäten mit Meerrettich und Senf-Dill-Sauce
Feine Auswahl von Pasteten und Terrinen
Schrimpscocktail
Gefüllter Schweinebraten mit Backpflaumen und Sauce Cumberland
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Medaillons vom Schwein mit Leber- und Käsemousse garniert
Eingelegte Champignons mit mediterranen Kräutern
Geflügelcocktail mit Ananas
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Rohmilchkäse mit roten Trauben vom Holzbrett
Brotauswahl und Butter

Suppe

Oxtail mit altem Sherry und Chesterstangen

Hauptgänge

Roastbeef im Ganzen gebraten
an Sauce Bearnaise dazu frische Bohnen und Kartoffelgratin

Gebratenes Lachsfilet mit Orangenhollandaise
dazu Mandelbrokkoli und Schwenkkartoffeln

Dessert

Weißes und braunes Schokoladenmousse
Buttermilchcreme mit Waldbeeren
Charlotte von Erdbeermousse

Pro Person 33,50 €

Menüplaner

Buffetvorschlag 6

(Italienisch)

Suppe

Toskanisches Tomatensüppchen

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit rosa Steinchampignons,
Grana und Staudensellerie

Gebratener Bonito (Thunfisch) auf Wildkräutersalat mit Bergpfeffer

Tomate- Mozzarella mit grünem Spargel und Pesto

Broccoli- Tortellini- Salat mit Nüssen und Buttermilchdressing

Buntes Anti- Pasti- Gemüse mit Thymian und Rosmarin

Olivenciabatta mit Salzbutter

Hauptgänge

Saltimbocca von der Maispoularde mit leichter Gorgonzolasauce und Butterrisotto

Lamm- Osso- Bucco mit Wildkräutern geschmort und gebratenen Drillingen in
Knoblauch

Schweinefilet- Tranchen auf Steinpilzrahm und Olivenpüree

Dessert

Weißes Cappuccinomousse mit Marsala

Nougatmousse mit Port und Krokantsplittern

Pro Person 30,90 €

Menüplaner

Buffetvorschlag 7 (Europa- Kulinarisch)

Vorspeisen

Graved Lachs auf Zitronenbandnudeln und Oliven
Bündner Fleisch mit Mühlenpfeffer und Hobelkäse
Ziegenkäse mit Akazienhonig auf Knoblauchcrostini
Saté vom Seeteufel mit Sesam und Mangochutney
Buntes Tapas- Gemüse mit Thymian und Balsamessig

Suppe

Passierte Kartoffelsuppe mit Flusskrebse und Schnittlauchröllchen

Hauptgänge

Ganze Lachsseiten mit Staudensellerie und Champignons
in Schmelzkäse- Riesling- Sauce
Lammkeule mit Rosmarinjus und Ratatouillegemüse unter einer Blätterteighaube
dazu
Parmesankartoffeln und Schalottenrisotto mit Pinienkernen

Dessert

Zitronen Joghurt Creme mit Thymian
Fruchtspieße in Zartbitterschokolade
Weißes Mousse mit Amarena Kirschen

Pro Person 32,50 €

Menüplaner

Buffetvorschlag 8

(Neuseeland)

Suppe

Rinderkraftbrühe

Vorspeisen

Salatbuffet mit drei Dressings
Sunshine Joy Salat (exotischer Salat)
Räucherfischplatte
Geflügelsalat mit Tamarilos
Ausgehülte Pepinohälften mit Garnelen
Schinkenplatte mit Pepinoscheiben
Schafskäsebrett mit Kiwis und Tamarilos
Brot und Butter

Hauptgänge

Lammkeule mit Honigkruste
Roastbeef a la Wellington
Seezunge im Gemüsetopf
dazu
Gemüse der Saison, Risi Bisi, Macairekartoffeln

Dessert

Obstsalat, Kiwicreme

Pro Person 31,90 €

Alle o.g. Preise sind Inklusivpreise.
Auf unsere Menüs und Buffets erhalten Ihre Kinder im Alter von 6-12 Jahre 50
% Ermäßigung. Kinder bis 6 Jahre speisen kostenfrei.