

# Hotel Stadt Baunatal

Gastlichkeit mit Atmosphäre



Wilhelmshöher Str. 5  
34225 Baunatal- Altenritte  
Tel: 0561 9488-0 Fax: 0561 9488-100  
info@hotel-stadt-baunatal.de  
www.hotel-stadt-baunatal.de

Liebe Gäste,

bei Festlichkeiten jeder Art wie Tagungen, Seminare und Familienfeiern sind Sie bei uns in besten Händen. Anbei haben wir einige Menüs- und Büffets für Sie zusammengestellt. Dies sind nur Vorschläge und Sie können die einzelnen Komponenten tauschen, weglassen oder hinzufügen. Wir nehmen Ihre Änderungswünsche gerne jederzeit entgegen.

Unsere Büffets sind ab 30 Personen kalkuliert. Wir bitten um Verständnis, dass wir einen Aufschlag erheben müssen, falls Sie weniger Gäste für Ihre Veranstaltung geplant haben.

Wir freuen uns, wenn Sie sich für unser Haus entscheiden. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei der Planung Ihrer Festlichkeit. Wir sichern Ihnen heute schon eine gute und schöne Veranstaltung in unserem Haus zu.



# Menü 1

Lauchcremesüppchen  
mit Hackfleischbällchen

\*\*\*

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt  
in eigener Sauce, Apfelrotkohl sowie Kartoffelklöße

\*\*\*

Eisbecher „Eis und Heiß“  
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

€ 21,70 pro Person

(4,00/12,50/5,20)



---

# Menü 2

Rinderkraftbrühe „Royal“  
mit Gemüsestreifen und Eierstich

\*\*\*

Lammkeule  
in Knoblauchsauce dazu Speckbohnen sowie Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Maraschino  
und Sahnehaube

€ 23,00

(4,50/13,50/5,00)



# Menü 3

Klare Tomatenconsommé  
mit frischem Schnittlauch

\*\*\*

Gebratene Maispoureladenbrust mit Balsamicojus  
auf Blattspinat und Karoffel-Maispüree

\*\*\*

Panna Cotta  
auf Himbeermark

€ 23,00

(4,50/13,50/5,00)



---

# Menü 4

Rinderkraftbrühe „Celestine“  
mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

\*\*\*

Zarte Schweinemedallions mit Parmesankruste  
auf Tomatensugo mit Fettucini  
dazu Blattsalat mit Balsamico-Himbeeressig

\*\*\*

Apfelbeignés  
an Vanilleschaum und Johannisbeeren

€ 25,50

(4,50/13,50/6,50)



# Menü 5

Wildkräutersalat  
mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

Zartes Tafelspitz an Grüne Soße  
mit Salzkartoffeln und Blattsalat mit Vinaigrette

\*\*\*

Rotweibirne  
mit Schokoladensorbet sowie Mandelsauce

€ 26,50

(6,50/13,50/6,50)



# Menü 6

Duett vom Räucher- und Gravedlachs  
mit Sahnemeerrettich und Röstinchen

\*\*\*

Barbarie Entenbrust mit Honig glaciert  
zart rosa gebraten mit Calvadosrahm, Broccoli und Schupfnudeln

\*\*\*

Weißer Mousse  
mit frischen Früchten garniert

€ 33,50

(8,50/18,50/6,50)



---

# Menü 7

Wildkraftbrühe  
mit Pfifferlingen

\*\*\*

Medaillons vom Hirschrücken  
auf Rotweinschaum mit Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Frische Erdbeeren  
mit grünem Pfeffer und Sahne

€ 34,00

(5,00/22,50/6,50)



# Menü 8

Klare Hühnerbrühe  
mit Griessnockerln

\*\*\*

Zweierlei vom Lachs  
mit Sahnemeerrettich und Baguette

\*\*\*

Zarte Hähnchenbrust mit Broccoli gefüllt  
dazu Basmatireis und Feldsalat mit Himbeeressigdressing

\*\*\*

Mousse von der Schokolade  
auf Vanillespiegel

€ 32,50

(4,00/8,50/13,50/6,50)



# Menü 9

Tomate-Mozzarellateller  
mit frischem Basilikum und Baguette

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Honig-Melonenparfait  
mit Kirschsauce

€ 26,50

(6,50/13,50/6,50)



# Menü 10

Rindercarpaccio mit Parmesankäse  
an Wildkräutersalat

\*\*\*

Italienische Gemüsesuppe „Minestra“

\*\*\*

Mit Lachs und Blattspinat gefüllter Crêpe  
an warmer Schnittlauchschmandsauce

\*\*\*

Duett vom Rinder- und Schweinefilet  
im Serranospeckmantel gebraten dazu glacierte Karotten und Polenta

\*\*\*

Schmandmousse  
mit frischen Erdbeeren

€ 41,50

(8,50/4,00/22,50/6,50)



# Büffet 1

## Vorsuppe

Bärlauchcreme mit Croutons

## Vorspeisen

Fischplatte mit diversen Räucherfischen, Lachs und Forellenfilets

Parma- und Serranoschinken auf Melonenschiffchen

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

verschiedene Rohkostsalate mit Dressingauswahl

## Hauptgang

Wildragout „Hubertus“, Entenbrustfilet auf Orangensauce

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten

## Beilagen

Kartoffelkroketten, Kräuterspätzle, Basmatireis

Rotkohl, Broccoli, Rosenkohl, Williamsbirne und Preiselbeeren

## Dessert

Internationale Käsespezialitäten

Brot – und Brötchen Auswahl

Früchtevariation auf weißen und dunklen Mousse

**Preis pro Person € 33,50**



# Büffet 2

## Vorsuppe

Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich

## Vorspeisen

Fischplatte mit diversen Räucherfischen, Lachs und Forellenfilets

Geflügelplatte mit diverse Spezialitäten vom Geflügel

Roastbeef rosa gebraten

diverse Salate mit 2 verschiedenen Dressings

Brot und Brötchenauswahl

## Hauptgang

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Hähnchenbrust „Thailändisch“

Schweinefilet in Champignonrahm, Rotbarsch in Mandelbutter überzogen

## Beilagen

Salzkartoffeln, Kroketten, Basmatireis

Broccolirößchen, Fingermöhrrchen und Zuckerschoten

## Dessert

Schmandmousse mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person € 28,50



# Büffet 3

## Vorsuppe

Leberknödelsuppe

## Vorspeisen

Schinkenspezialitäten

Rustikale Wurstplatte

Geräucherte Fischplatte

## Hauptgang

Grillschinken in der Kruste

Rinderbraten in Rotweinsöße

Kleine Schnitzel

## Beilagen

Sauerkraut, Kartoffelsalat, Kroketten

Salate der Saison mit Dressingauswahl

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 20,50



# Büffet 4

## Vorsuppe

Föhrrer Fischsuppe

## Vorspeisen

Schinkenspezialitäten an Wildkräutersalat

Fischplatte mit diversen Räucherfischen, Lachs und Forellenfilets und Krabbencocktail

Vitello Tonato mit Kaperndressing

verschiedene Rohkostsalate mit Dressingauswahl

## Hauptgang

Schweinerücken in Senf-Kräuterkruste

kleine Rinderroulade nach Art des Hauses

Putengeschnetzeltes „Chinesische Art“

Fischpfanne „Sylt“ mit Knoblauchsoße

## Beilagen

Kroketten, Reis, Klöße, Broccoli, Rotkohl, Romanesco

## Dessert

Internationale Käsespezialitäten

Brot und Brötchen Auswahl

Eisbüffet

**Preis pro Person € 28,50**



# Büffet 5

## Vorsuppe

Champignoncremesuppe

## Vorspeisen

Parmaschinken auf Melonenschiffchen, Geflügelplatte mit diverse Spezialitäten vom Geflügel, Tomate - Mozzarella mit Basilikum

Fischplatte mit diversen Räucherfischen, Lachs und Forellenfilets

verschiedene Salate der Saison mit Dressingauswahl

## Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet auf Paprika- Zwiebelstreifen mit grünem Pfeffer

Lammhüfte mit Rosmarin-Knoblauchsauce, Hirschbraten,, Diana“

Norweger Lachs im Ganzen pochiert mit Zitronenbutter

## Beilagen

Kroketten, Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Reis

Rosenkohl, Rotkohl, Broccoliröschen, Speckbohnen

## Dessert

Internationale Käsespezialitäten

Brot und Brötchen Auswahl

Frischer Obstsalat

**Preis pro Person € 32,50**



---

# Hessisches Büffet

## Vorsuppe

Hessische Kartoffelsuppe

## Vorspeisen

Hessische Wursteplatte mit Sülze, Ahle Worscht Gehacktes und Gewürzgurken

Käseplatte mit Harzer, Limburger und Handkäse mit Musik und Kochkäse

## Hauptgerichte

Tafelspitz mit Grüner Sauce

Hessisches Schmandschnitzel

Krustenbraten mit Dunkelbiersauce

Wellfleisch

Sauerkraut, Hessischer Kartoffelsalat, Kroketten, Salzkartoffeln

Hessischer Apfeltraum

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 21,50



# Sommerbüffet

## Vorsuppe

Italienische Minestrone

## Vorspeisen

Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet, Garnelen, div. Räucherfisch

Antipastiplatte mit getrockneten Tomaten, gebratenen Auberginen und Zucchini

sowie grünen und schwarze Oliven, frische Champignons

Serranoschinken auf Melonenschiffchen

Vitello Tonnato Kalbsrücken auf Thunfischmousse

Mango-Mozzarellaplatte mit gestoßenem Pfeffer

Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse, Artischockensalat, Blattsalat sowie Tomatensalat mit zwei verschiedenen Dressings

## Hauptgerichte

Scampifanne mit frischem Knoblauch, Lachs-Spinatlasagne, Maispoureladenbrust im Gemüsebett, Kalbsrücken „Piccata Milanese“ mit Tomatensauce

## Beilagen

Bandnudeln, Kroketten, Zuckerschoten und Fingermöhren

verschiedene Brot und Brötchensorten mit Butter

## Dessert

Käseplatte mit deutschem und französischem Käse

Variationen rund um die Erdbeere

**Preis pro Person € 37,00**



# Winterbüffet

## Vorsuppe

Pfifferlingcreme

## Vorspeisen

Wildplatte mit Hirschschinken und Balsamicopilzen

Fischplatte Lachs , Forellenfilet , Garnelen ,div. Räucherfisch

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Waldpilzsalat, Paprika-Zwiebelsalat mit zwei verschiedenen Dressings

## Hauptgang

Bauernente im eigenem Saft, Gänsekeule im eigener Sauce

Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce, Rotbarschfilet unter der Kartoffelkruste

## Beilagen

Grünkohl, Rotkohl, Broccoli

Kartoffelklöße, Spätzle und Butterkartoffeln

## Dessert

Käseplatte mit deutschem und französischem Käse

Zimtmouse eingelegten Äpfeln sowie Bratapfel mit Vanillesauce

**Preis pro Person € 37,00**