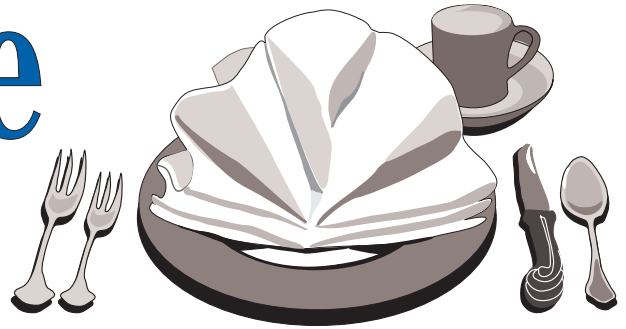


# Vorschläge



Sehr geehrte Gäste,  
auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einige Vorschläge für  
Menes und kalt- warme Buffets unterbreiten.

Bei den Menues können Sie sich aus den einzelnen Komponenten  
Ihr ganz individuelles Menue 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 geraspelttem Parmesan und Stangenbrot
6. Räucherlachs oder Nordischer Graved Lachs mit einer Senf- Dillsauce oder Sahnemeerrettich.
7. Vorspeisenteller mit verschiedenen Antipasti

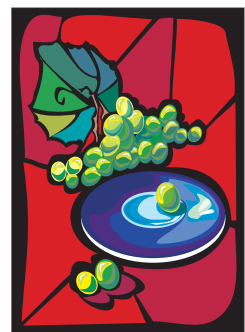


## Warme Vorspeisen:

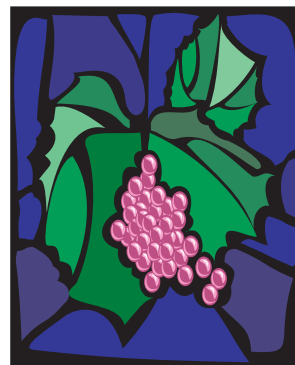
8. Ofenkartoffel mit Blattspinatfüllung sowie mit Käse gratiniert.
9. Champignonköpfe mit einer Frischkäsefüllung gratiniert und dazu Stangenbrot

## Vorsuppen:

10. Veltenhofer Hochzeitssuppe
11. Kraftbrühe vom Huhn mit Gemüsestreifen
12. Italienische Gemüsesuppe (Minestrone)
13. Ungarische Goulaschsuppe
14. Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen
15. Mexikanische Maissuppe
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. Gänsekeule oder Gänsebraten mit gefülltem Schmorapfel (saisonal)
26. Wildschweinskeule in Genever- Wacholderrahm
27. Hirschkalbskeule "Baden-Baden" an Waldpilzsauce
28. Barbarie- Entenbrustfilet in einer Orangensauce
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:



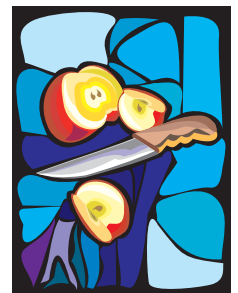
38. Kartoffelsorten zur Wahl:  
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Mandelbällchen, Pommes  
Macaire, Herzoginkartoffeln, Kartoffelrösti, Bäckerinkartoffeln,  
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes Frites oder Potatoe Wedges.

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. 3,60 €	21. Preis nach Saison	
02. 4,70 €	22. 9,90 €	
03. 4,60 €	23. 8,30 €	
04. 4,40 €	24. 9,00 €	
05. 7,50 €	25. 9,50 €	
06. 5,00 €	26. Preis nach Saison	41. 3,50 €
07. 4,50 €	27. Preis nach Saison	42. 3,90 €
08. 5,50 €	28. 11,90 €	43. 4,50 €
09. 5,50 €	29. 17,50 €	44. 4,40 €
10. 3,40 €	30. 11,20 €	45. 4,60 €
11. 3,30 €	31. 11,20 €	46. 4,60 €
12. 3,10 €	32. 12,90 €	47. 4,60 €
13. 3,50 €	33. 9,50 €	48. 4,60 €
14. 3,30 €	34. 12,50 €	49. 4,80 €
15. 3,30 €	35. 12,90 €	
16. 3,40 €	36. 12,60 €	
17. 3,30 €	37. 12,60 €	
18. 7,40 €	38. 3,30 €	
19. 7,70 €	39. 3,30 €	
20. 10,50 €	40. 3,30 €	



**Alle Preise sind Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Zahlungen entweder bitte bar, per EC Karte oder Überweisung.  
Preisliste gültig ab 01.01.2018**

# Hochzeitsbuffet



## Warmteil:

Auswahl aus den Suppen Nr. 49 - 53

Auswahl aus den Warmteilen Nr . 54 - 62

## 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 31,50 €

Preis pro Person ab 30 Personen 26,50 €

# Familienbuffet



## Warmteil:

Auswahl aus den Suppen Nr. 49 - 53  
Auswahl aus den Warmteilen Nr . 54 - 57

## Kalt- und Dessertteil:

Verschiedene Räucherfischsorten 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 29,90 €  
Preis pro Person ab 30 Personen 25,40 €

# Feinschmeckerbuffet



## Warmteil:

Auswahl aus den Suppen Nr. 49 - 53  
Auswahl aus den Warmteilen Nr. 54 - 63

## Kalt- und Dessertteil:

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

Helles und dunkles Mousse au Chocolat.  
Mexikanische Ananascreme  
Obstsalat von frischen Früchten

Preis pro Person ab 15 bis 29 Personen 39,90 €  
Preis pro Person ab 30 Personen 34,00 €



# Vegetarisches Buffet



## Warmteil:

Tomatisierte Gemüsesuppe

Gemüsespieße mit Tomaten, Paprika und Champignons gesteckt.

Ofenkartoffel mit Blattspinat gefüllt und mit Käse gratiniert

Tomaten- Spaghettigratin mit Oliven.

Paprika- Champignon geschmetzeltes in Rahm,

"Gemüsefrikadellen" aus Karotten, Porree, Erbsen und Sellerie,

Tortillas (Maisfladen) zum Selbstfüllen.

Zucchini "Cordon Bleu" mit einer Käsefüllung.

"Roten Reis" mit Paprika, Mais, Chillies und Erbsen.

## Kaltteil:

Gegrillte Zucchini, marinierte Champignons und gegrillte Paprika.

Bauernsalat mit Oliven.

Verschiedene Rohkostsalate nach Saison.

Ein Käsebrett mit Camembert und Rohmilchkäse, Blauschimmelkäse und verschiedenen Frischkäsevarianten sowie

Brotsorten und Butter.

## Dessert:

Obstsalat von frischen Früchten.

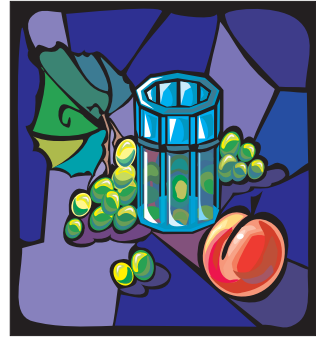
Schokoladenpudding mit frischer Sahne.

Caramel Creme.

Preis pro Person ab 20 bis 30 Personen 29,90 Euro

Preis pro Person ab 30 Personen 25,00 Euro

# Italienisches Buffet "Villa San Giovanni"



Steinpilzessence  
Kalbsscalopine (kleine Kalbsschnitzel) in Marsalasaucce,  
Frische Bandnudeln mit Ruccola, Knoblauch Olivenoel  
und Scampis,  
Saltimbocca von der Maispoularde auf tomatisierten Spaghetti  
mit frischem Basilikum angerichtet.  
Barschfilet in einer Muschelsauce.  
Lasagne

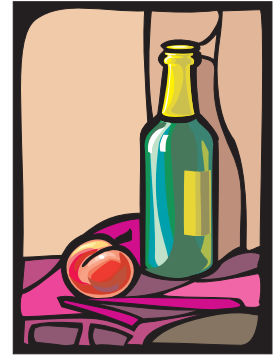
Antipasti bestehend aus:  
Gegrillten Champignons, Zucchini, Auberginen  
und Möhren.  
Artischocken "Römisch"  
Frutti di mare.  
Tomaten- Mozzarella,  
Vitello Tonnato,  
Parmaschinken an Melone.  
Carpaccio vom Rinderfilet.  
Blattsalate mit Balsamico.

Italienische Käseauswahl mit Ciabattabrot und Butter.

Frischer Obstsalat mit Zabaione.  
Tiramisu

Preis pro Person ab 20 bis 30 Personen 39,50 Euro  
Preis pro Person über 30 Personen 34,90 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.  
Zucchini-auflauf mit Hackfleisch in Rahm.

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 Ciabattabrot und Butter.

Profiteroles.  
Mediterraner Obstsalat.

Preis pro Person ab 20 bis 30 Personen 32,50 Euro  
Preis pro Person über 30 Personen 26,20 Euro

49. Tomatensuppe mit frischer Sahne und Basilikum.
50. Veltenhofer Hochzeitssuppe.
51. Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen.
52. Kartoffelsuppe mit oder ohne Lachsstreifen.
53. Schweizer Käsesuppe.
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 Kartoffelpürree
57. Kleine Schnitzel "Mailand" in Käse- Eihülle gebraten und auf tomatisierten Spaghetti angerichtet, dazu Broccoliröschen
58. Lammbraten aus der Keule mit jungen Bohnen, sowie Bäckerinkartoffeln oder Kartoffelgratin
59. Saltimbocca von der Maishähnchenbrust in Estragon-Sensauce mit Broccoliröschen und frischen Bandnudeln
60. Buntbarsch- oder Pangasiusfilet gebraten mit einer leichten Weißweinsauce, Romanescoröschen und frische Bandnudeln oder Reis
61. Ein ganzer Lachs im Gemüsesud pochiert, mit Sahne-Meerrettich, Sauce Hollandaise, auf Blattspinat angerichtet und dazu Dampfkartoffeln (1 Lachs a ca. 15 Pers.)
62. Seite vom Nordischen Fjordlachs gebraten. mit Sauce Hollandaise, Blattspinat und Dampfkartoffeln
63. Schweinefilet im Ganzen gebraten, in Scheiben angerichtet mit Calvadosrahm, verschiedenen Gemüsen und Kartoffelrösti
64. Schweinefilet "Wellington" mit Champignons und Schinkenstreifen im Blätterteigmantel gebacken, mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffelrouladen

# 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.

Maispouardenbrustfilet 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 38,00 Euro  
Preis pro Person über 30 Personen 32,00 Euro