Ein ♡ für
GAST GEBER
GAST GEBER
mit Herz

Buffetangebote

Herzmoment:

Mit den Lieblingsmenschen, den Bauch
voller Vorfreude und das Herz voller Abenteuer.

Vier Linden
Hotel & Restaurant
★★★ SUPERIOR

Ihr Zuhause im Norden KIEK IN HOTEL

Ihr Vier Linden Team und Familie Feldtmann
Schölischer Straße 63, 21682 Stade
Telefon (0 41 41) 927-02
E-Mail info@hotel-vierlinden.de
Internet: www.hotel-vierlinden.de

Verehrter Gast!

Feste feiern soll eine Freude machen
und für lange Zeit jedem Einzelnen in guter Erinnerung bleiben.

Wir möchten Ihnen hiermit eine Reihe von Vorschlägen unterbreiten, für Menüs oder Buffets, die für jeden Anlass, wie z. B. Familienfeiern, Hochzeiten, Konfirmationen, Tagungen, Empfänge und Betriebsfeste, den richtigen Geschmack treffen werden.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen nach Jahreszeit oder nach marktspezifischen Angeboten auch ein ganz spezielles Menü, das auf Ihre besonderen Wünsche und Vorstellungen zugeschnitten ist.

Für eine individuelle Absprache der Details steht Ihnen
das Vier-Linden-Team selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Rufen Sie doch einfach mal an.
Wir helfen Ihnen mit unserem fachlichen Rat gerne weiter.

Ihr Vier Linden Team und Familie Feldtmann
Bis bald!

Alle Speisen sind zum Verzehr während Ihrer Veranstaltung in unserem Hause kalkuliert.

Mit erscheinen dieser Vorschläge verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.

Vier Linden
Hotel & Restaurant
★★★ S

Ihr Zuhause im Norden KIEK IN HOTEL

Ihr Vier Linden Team und Familie Feldtmann
Schölischer Straße 63, 21682 Stade
Telefon (0 41 41) 927-02
E-Mail info@hotel-vierlinden.de
Internet: www.hotel-vierlinden.de

Buffet für jede Jahreszeit

ab 20 Personen

Aus der warmen Küche:

Herzhafte Rinderroulade, aus der Röhre,
Schweineschnitzel, Kräuterkasseler,
gedünstetes Lachsfilet in Kräutersauce,
Rahmsauce, Paprikasauce,
Gemüse der Saison,
Kroketten, Stader Geest Kartoffeln und
Bratkartoffeln

Aus der kalten Küche:

Roastbeef - rosa gebraten,
Schinkenröllchen, Hackbällchen,
Norweger Räucherlachs und
Matjesvariationen,
bunt sortierte Salatecke, Mozzarella mit
marinierten Tomatenscheiben, bunt
ausgarnierte Eier, allerlei Sorten Käse, eine
Auswahl an Saucen, Dressings sowie Brot und
Butter

Dessert:

Liebevoll zubereitetes Dessertbuffet

Preis pro Person 46,20 €

Buffet 1
ab 20 Personen

Fisch

Norweger- Räucherlachs, ger. Forellenfilet,
Pfeffermakrele, verschiedene
gedünstete und gebratene Fischsorten,
Matjes in verschiedenen Marinaden

Fleisch

gebratene Medaillons, Roastbeef rosa gebraten,
Kasseler, geräucherte Putenbrust,

Thüringer Mett, gek. Schinkenröllchen,
Hasenrücken, Hackbällchen

Käse

allerlei Sorten Käse

Salate

Salate der Saison

bunt garnierte Eierplatten
gut sortierte Saucenauswahl

Brotkorb und Butter

Aus der warmen Küche

Kräuterbraten mit Pilzrahmsauce
Bratkartoffeln und Rührei
Kleine gebackene Camemberts
Pikanter Nudelauflauf
Nürnberger Bratwürstchen

Preis pro Person ***35,20 €***

Wünschen Sie ein liebevoll zubereitetes Dessertbuffet
mit verschiedenen Leckereien,
so berechnen wir pro Person einen Aufschlag von *7,90 €*

Buffet 2
ab 20 Personen

Fisch

Hummer, Garnelenschwänze, Norweger - Räucherlachs, Räucheraal, geräuchertes Forellenfilet, Nordseekrabben, verschiedene gedünstete und gebratene Fischsorten, Pfeffermakrele, norwegisches Lachsfilet gedünstet und bunt garniert

Fleisch

gebratene Medaillons, Roastbeef rosa gebraten, Kasseler, geräucherte Putenbrust, Thüringer Mett, Hackbällchen, gefüllte Schinkenröllchen, ganze Hasenrücken

Käse

französische Käseauswahl

Köstlichkeiten verschiedener Art

Knackfrische Salate, Mozzarella mit marinierten Tomatenscheiben, Bauernsalat mit Schafskäse, Variationen gefüllter Antipasti

bunt garnierte Eierplatten
eine reichliche Saucenauswahl
und verschiedene Dressings

Brotkorb und Butter

Aus der warmen Küche

Hähnchenbrust-Roulade, gefüllt mit Blattspinat und Käse,
Lachsfilet mit italienischen Kräutern gedünstet
Weißweinsauce, Patna Reis
Gemüse-Kartoffel-Gratin
Schweinegeschnetzeltes mit Broccoli und Kroketten

Preis pro Person 47,80 €

Wünschen Sie ein liebevoll zubereitetes Dessertbuffet mit verschiedenen Leckereien,
so berechnen wir pro Person einen Aufschlag von 7,90 €

Buffet 3
ab 20 Personen

Fisch

Hummer, Garnelenschwänze, hausgebeizter Norweger Räucherlachs, Graved-Lachs, Räucher-Aal, ger. Forellenfilet, Nordseekrabben, ger. Makrelen, verschieden gedünstete und gebratene Fischsorten bunt garniert, norwegisches Lachsfilet gedünstet

Fleisch

gebratene Medaillons, Roastbeef rosa gebraten, Kasseler, ger. Putenbrust, gefüllte Schinkenröllchen, ganze Hasenrücken, Thüringer Mett, Hackbällchen, Melonenspalten mit Lachsschinken

Käse

Auswahl verschiedener Käsespezialitäten

Köstlichkeiten verschiedener Art

gartenfrische Salate, Mozzarella mit marinierten Tomatenscheiben, Bauernsalat mit Schafskäse, Variationen gefüllter Antipasti
Bruschetta mariniert mit Balsamico-Essig und Nußöl

Eierplatten, bunt ausgarniert,
Saucenauswahl für den feinen Gaumen
verschiedene Dressings

Brotkorb und Butter

Aus der warmen Küche

Garnelenschwänze in Krebssauce mit Patna Reis
Zanderfilet, gold-gelb gebraten,
Rahmwirsingund Rosmarinkartoffeln
Medaillons mit Tomaten und Käse überbacken
herzhafter Gemüseauflauf

Preis pro Person ***52,70 €***

Wünschen Sie ein liebevoll zubereitetes Dessertbuffet mit verschiedenen Leckereien, berechnen wir pro Person einen Aufschlag von *7,90 €*

Buffet 4
ab 30 Personen

Kalt-warme Spezialitäten verschiedener Länder

Fisch:

Hummer, Kaisergranat, King-Prawns, Scampi im Teigmantel, Meeresfrüchtecocktail, Norweger Räucherlachs, Graved-Lachs, gefüllte Fischhappen,Räucher-Aal, Wachholder geräuchertes Forellenfilet, Matjesvariationen, verschiedene gedünstete und gebratene Fischsorten, bunt garniert,

Fleisch:

gebratene Medaillons, Roastbeef, rosa gebraten,
Lachsschinken mit Melone, Frikadellen nach hauseigenem Rezept,
geräucherte Putenbrust raffiniert gefüllt, Carpaccio vom Rinderfilet

Salate, Antipasti und Käseecke:

Gartenfrische Salate, Tomaten mit Mozzarella, bunt garnierte Eierplatten, marinierte Nudeln mit Thunfisch, Salate von Meeresfrüchten, eingelegte Tomaten, gefüllte Peperoni und Oliven, marinierte Champignons, Hirtensalat mit Schafskäse,Bruschetta mariniert mit Balsamico-Essig und Nußöl
Verschiedene Weich- und Frischkäsesorten, eine Saucenvielfalt für den verwöhnten Gaumen, Partybrötchen, gemischter Brotkorb und Butter

Aus der warmen Küche:

Edelfischragout mit Patna Reis,
Rotbarschfilet mit Tomaten und Käse überbacken,
Hähnchenroulade, gefüllt mit Spinat und Käse,
Geschnetzeltes in Rahmsauce und Champignons,
Speckbohnen, Nudelauflauf, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Preis pro Person 67,10 €

Wünschen Sie ein liebevoll zubereitetes Dessertbuffet mit verschiedenen Leckereien,
berechnen wir pro Person einen Aufschlag von 7,90 €

Buffet für die kalte Jahreszeit

ab 20 Personen

Aus der warmen Küche:

Grünkohl nach hauseigenem Rezept, Kohlwurst, geräucherter Schweinebauch und Krustenbraten, Kasselerbraten, Nürnberger Rostbratwürstchen, Pilzsauce, Gemüse-Kartoffel-Gratin, Kroketten, Stader Geest Kartoffeln, süße Röstkartoffeln und Bratkartoffeln

Aus der kalten Küche:

Roastbeef - rosa gebraten, Schinkenröllchen, Hackbällchen, Räucherfisch und Matjesvariationen, Mozzarella mit marinierten Tomatenscheiben, bunt ausgarnierte Eierplatte, allerlei Sorten Käse, bunt sortierte Salate, reichliche Saucenauswahl und verschiedene Dressings, Brotkorb und Butter

Dessert:

Liebevoll zubereitetes Dessertbuffet

Preis pro Person 42,80 €

Das bayrische Buffet

ab 30 Personen

Suppe:

Schwammerlsuppe

Warm:

Leberkäse in Krautwickel
Schweinehaxn mit Pilzsauce
Weißwurst mit süßem Senf
Leberkäse im Ganzen
Spätzle-Pilz-Pfanne mit Käse überbacken

Beilagen:

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Blaukraut,
Sauerkraut, Speckpüree, Bratkartoffeln

Kalt:

Graved Lachs, geräucherte Forelle, gefüllter
Schweinerücken, Kassler, Roastbeef, Tiroler Schinken
oder Bayrische Schinkenspezialitäten,
würziger Obertzler, kleine Fleischpfanzerl

Käseplatte:

Blauschimmel, Emmentaler, pikanter Bauernkäse,
Romadur

Salate:

bayrischer Wurstsalat mit Radistreifen,
Rettichsalat mit Specksauce
Mixed Pickles

Eierplatten, bunt garniert

Saucen:

Sahnemeerrettich, Apfelmeerrettich, Sauce Remoulade

Brotkorb:

Brezeln, Partysemmel und verschiedene
Meterbrote, Butter

Nachspeise:

Bayrisch Creme mit Zwetschgen
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Preis pro Person ***53,90 €***