

Ein  für
**GAST
GEBER**
**GAST
GEBER**
mit Herz

Buffetangebote

Herzmoment:

Mit den Lieblingsemenschen, den Bauch
voller Vorfrende und das Herz voller Abenteuer.



Vier Linden
Hotel & Restaurant



Ihr Zuhause  im Norden
KIEKIN

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



Ihr Zubauser
KIEKIN
im Norden

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 Fischarten, 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 Fischarten, 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 Fischarten 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 Krebsauce mit Patna Reis
Zanderfilet, gold-gelb gebraten,
Rahmwirsing und 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 Fischarten, 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 Käsecke:

*Gartenfrische Salate, Tomaten mit Mozzarella, bunt garnierte Eierplatten, marinierte Nudeln mit Thunfisch, Salate von Meeresfrüchten, eingelegte Tomaten, gefüllte Peperoni und Oliven, marinierte Champignons, Hirten Salat 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, Nudelaufguss, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Preis pro Person

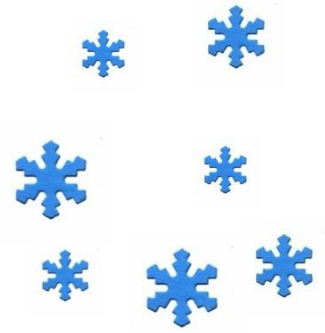
67,10 €

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

7,90 €

Buffet für die kalte Jahreszeit

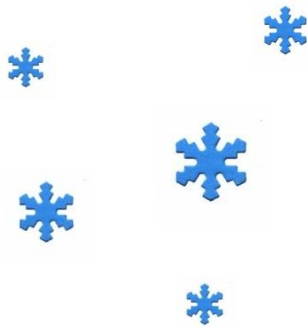
ab 20 Personen



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*

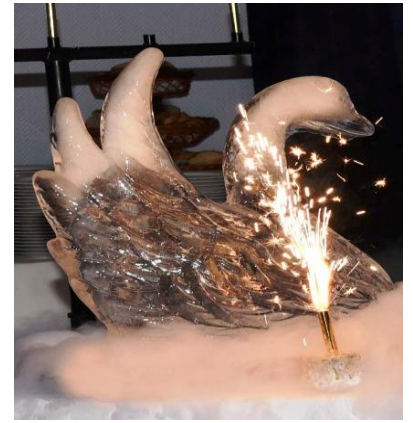


Preis pro Person

53,90 €

Unser Vegetarisches Buffet

Suppe: *Porreesüppchen mit Croutons*



Aus der kalten Küche:

*Bruschetta, mit Pesto Variationen
Tomate-Mozzarella, mit Balsamicoessig und Olivenöl
Verschieden köstlich gefüllte Wraps
Eierplatte, bunt garniert
Variationen verschiedener Antipasti
Bauernsalat mit Schafskäse
Couscous mit Gemüsestreifen
Allerlei Sorten von Käse mit Weintrauben
Knackige bunt sortierte Salatecke
Leckere Dips und verschiedene Saucen
Brotkorb und Butter*

Aus der warmen Küche:

*Gnocchi Pfanne in Pilzrahm mit Gemüse
Vegetarisches Gemüsecurry in Kokos-Curry Sauce
Linsenbraten
Brokkoli Nuggets
Falaffelbällchen
Gebackene Mozzarella Sticks
Mediterranes Grillgemüse mit Tofu
Kartoffel- Pfanne mit Käse überbacken
Tomatenreis*

Preis pro Person 39,80 €

Dessertbuffet, bunt garniert

Preis pro Person 7,90 €