



**Wir gehören dazu; über 10.000
Hotelgäste aus aller Welt haben bei der
letzten Wahl die "Beliebtesten Hotels"
gewählt und unser Haus belegte
bundesweit den 1. Platz
in der 3-Sterne Kategorie.**

über 85 Jahre in Familienbesitz



Vier Linden
Hotel & Restaurant



Unser *** S Hotel ist ein
Haus mit gepflegter
Gastlichkeit für Tagungen,
Seminare, Empfänge und
Feiern jeglicher Art,
bewertet nach der deutschen
Hotelklassifizierung.

Inh. Lutz Feldtmann
Schölischer Straße 63
21682 Stade

Telefon (0 41 41) 9 27-02

E-Mail: info@hotel-vierlinden.de

Internet: www.hotel-vierlinden.de

Buffetmappe



gültig ab Juni 2019

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
selbstverständlich das Vier-Linden-Team gerne zur Verfügung.*

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

***Familie Feldtmann
& Mitarbeiter***

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

***Mit erscheinen dieser Vorschläge verlieren
alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.***

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

29,40 €

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 24,90 €

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

5,80 €

Buffet 2 ab 20 Personen



Fisch

*Hummer, Garnelenschwänze, Norweger -
Räucherlachs, Räucheraal, geräuchertes Forellenfilet,
Nordsekrabben,
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
Schweinegeschmetzeltes mit Broccoli und Kroketten*

Preis pro Person

32,90 €

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

5,80 €

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, ganzer Hasenrücken, Thüringer Mett, Hackbällchen, Melonenspalten mit Lachsschinken

Köstlichkeiten verschiedener Art

Auswahl verschiedener Käsespezialitäten

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 und 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

36,20 €

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

5,80 €

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 Käseplatte:

*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, Geschnitztes in Rahmsauce und Champignons, Speckbohnen, Nudelauflauf, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

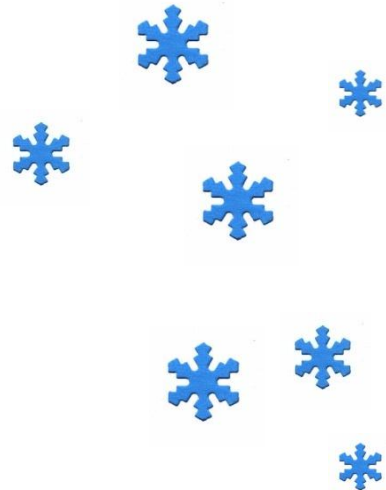
Preis pro Person

46,10 €

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

5,80 €

Buffet für die kalte Jahreszeit ***ab 20 Personen***



Aus dem Suppentopf:

Deftige Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

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

26,90 €

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

37,20 €