The Pub

BUFFETKARTE

GOLF PARK
STEINHUDER MEER
seit 1997

Bayrisches Buffet

Vorspeise

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Zwiebelmett

Geräucherter Schinken

Fleischpflanzel (Frikadellen)

Käseauswahl

Schmalz und Butter

Radies

Krautsalat

Wurstsalat

Frischer Salat mit Dressing

Verschiedene Brotsorten

Brez´n

Hauptgang

Schweinshax´n mit Sauerkraut

Weißwürste

Leberkäse

Warmer Speckkartoffelsalat

Dessert

Bayrische Creme

15,50 € pro Person

Schaumburger Buffet

Vorspeise

Forellenfilets mit Preißelbeersahne

Steinhuder Räucheraal mit Sahnemeerrettich

Räucherlachs mit Senf-Dill-Creme

Schinken mit Melone

Kleine Frikadellen

Hähnchenschenkel

Garnierte Schweinemedaillons

Kleine Schweineschnitzel

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Käseauswahl

Drei Salate nach Wahl

Verschiedene Brotsorten mit Butter

Hauptgang

Zwei Hauptgänge mit zwei Sättigungs- und zwei Gemüsebeilagen nach Wahl

Dessert

Ein Dessert nach Wahl

18,50 € pro Person

Kaltes Buffet „Rustikal“

Vorspeise

Hähnchenschenkel

Frikadellen

Geräucherter Schinken

Kleine Schweineschnitzel

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Käseauswahl

Pfeffermakrelenfilets

Bratrollmöpse

Nudelsalat

Wurstsalat

Matjessalat

Verschiedene Brotsorten/Brötchen mit Butter

Gewürzgurken

Hauptgang

Zwei Hauptgänge mit zwei Sättigungs- und zwei Gemüsebeilagen nach Wahl
(siehe Seite 10 bis 12)

Dessert

Rote Grütze mit Vaniliesoße

16,50 € pro Person

Buffet „Vier Jahreszeiten“

Vorspeise

Räucherlachs mit Senf-Dill-Creme

Geräucherter Heilbutt mit gefüllten Eiern

Mardorfer Rauchaal

Roastbeef „rosa“ mit Remouladensauce

Schweinemedaillons mit Obstgarnitur

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Käseauswahl

Verschiedene Brotsorten mit Butter

Drei Salate nach Wahl

Hauptgang

Zwei Hauptgänge mit zwei Sättigungs- und zwei Gemüsebeilagen nach Wahl
(siehe Seite 10 bis 12)

Dessert

Ein Dessert nach Wahl

24,50 € pro Person

Buffet „Niedersachsen“

Vorspeise

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Räucherlachs mit Senf-Dill-Creme

Gefüllte Eier garniert

Hähnchenkeulen mit Obstgarnitur

Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Schinken mit Honigmelone

Matjessalat

Geflügelsalat

Frischer Salat der Saison mit Kräuterdressing

Käseauswahl

Verschiedene Brotsorten mit Butter

Hauptgang

Burgunderbraten in Rotweinsauce

Rahmgeschnetzeltes von der Pute

Blumenkohlröschen

Kartoffelkroketten

Bratkartoffeln

Spätzle

Dessert

Welfencreme – Rote Grütze

20,00 € pro Person

Fischbuffet

Vorspeise

Geräucherte Fischauswahl

(Rauchaal, Räucherlachs, Makrelenfilets, Heilbutt)

Matjessalat

Garnelen in Knoblauchöl

Heringshappen in Dillsahne

Krebssalat in Curry

Frischer Salat mit Dressing

Käseauswahl

Verschiedene Brotsorten mit Butter

Hauptgang

Barschfilet in Krabben-Dillsauce

Steinbeißerfilet auf mediterranem Gemüse

Reis und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

26,90 € pro Person

Italienisches Buffet

Vorspeise

Antipasti-Auswahl von Artischocken, Paprika, Champignons, Auberginen, Zucchini, Oliven, Peperoni

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Riesengarnelen in Knoblauchöl

Salat von Meeresfrüchten

Mailänder Nudelsalat mit Schinken, Curry und Tomaten

Bohnensalat mit Thunfisch

Italienische Käseauswahl

Verschiedene Brotsorten mit Butter

Hauptgang

Zwei Hauptgänge mit zwei Sättigungs- und zwei Gemüsebeilagen nach Wahl
(siehe Seite 9)

Dessert

Tiramisu

Obstsalat mit Amaretto

26,50 € pro Person

Auswahlkarte „Italienisches Buffet“

Suppen

- Italienische Gemüsesuppe
- Broccoli-Cremesuppe

Hauptgänge

- Coq au vin – Hähnchenbrust in Rotweinsauce
- Osso buco – Beinscheiben vom Lamm dazu Broccoli- und Ratatouille Gemüse, Kartoffelgratin, Tomatenreis
- Tortellini in Schinken-Sahne Sauce
- Lachslasagne mit Spinat und Käse
- „Piccata Milanese von der Pute“
- kleine Putensteaks in Eihülle gebraten
- Penne Gorgonzola
- Cannelone in Tomaten-Sahne Sauce
- Vitello Tonato – Kalbfleisch in Thunfisch-Sauce
- Gratiniertes Lachsfilet in Weißweinsauce mit Shrimps
- Italienische Gemüsepfanne mit Zucchini, Tomaten, Hähnchenbrust, Paprika und Mozzarellawürfeln

Auswahlkarte

Frische hausgemachte Salate

- Frischer Salat der Saison mit Dressing
- Geflügel-Curry Salat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Matjessalat
- Meeresfrüchtesalat
- Tomate Mozzarella
- Rindfleischsalat
- Hirtensalat
- Krautsalat
- Porreesalat
- Bohnensalat
- Eiersalat

Warme Speisen

Vom Schwein

- Schinkenbraten in Burgundersauce
- Spießbraten (gewürzter Schweinenacken)
- Spanferkel
- Jägerbraten (Schweinenacken gefüllt mit Mett und Pilzen)
- Gyrosbraten
- Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen
- Schweinefilet in Eihülle
- Kasseler Lachs oder Nacken
- Schnitzelpfanne (kleine Schnitzel paniert in Sahne mit Champignons und Käse überbacken)
- Schweinefilet in Pilzsauce
- Schweinefleisch in Knoblauchmarinade

Vom Rind

- Kalbslachsbraten in Weißweinsauce
- Rinderbraten oder Sauerbraten
- Gulasch

Vom Lamm

- Lammbraten in Thymian-Charlotten Sauce

Vom Geflügel

- Putenbrust in Rahmsauce
- Gratinierte Hähnchenbrust mit Ananas, Mandeln und Sahnesauce
- Hähnchenbrust in Sherry-Rahmsauce
- Hühnerfrikassee
- Putengulasch la Provence mit Zucchini, Tomaten und Pilzen
- Hähnchengeschnetzeltes
- Coq au vin (Hähnchenbrust in Rotweinsauce)

Vom Fisch

- Lachssteaks in Knoblauchsauce
- Barschfilet in Dillsauce
- Lachs auf Blattspinat
- Schollenröllchen in Orangensauce mit grünem Pfeffer

Sonstiges

- Chili Con Carne
- Italienische Gemüsepfanne
- Spanische Paella

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Butternudeln
- Gemüsereis
- Curryreis
- Spätzle
- Kroketten
- Warmer Kartoffelsalat
- Mini-Rösti
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelecken mit Schale in Knoblauchbutter

- Sauerkraut
- Apfelrotkohl
- Gemüseallerlei
- Broccoli mit Mandelbutter
- Grüne Bohnen mit Speck
- Blumenkohl mit Butter oder Käse überbacken
- Rahmchampignons
- Mediterranes Gemüse

Dessertauswahl

- Obstsalat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolate
- Mousse au Vanille
- Tiramisu
- Zitronencremé
- Bayrische Creme
- Campari-Orangen-Creme
- Amaretto-Zimt-Creme
- Fruchtquarkcreme

Unser Suppenangebot

	Preis pro Liter
• Schaumburger Hochzeitssuppe	8,00 €
• Französische Zwiebelsuppe (nicht überbacken)	7,00 €
• Italienische Minestrone	8,00 €
• Tomatencremesuppe mit Reis	8,00 €
• Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen	8,00 €
• Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs	9,00 €
• Champignoncremesuppe mit Goutons	8,00 €
• Broccolicremesuppe mit Mandeln	8,00 €
• Gulaschsuppe	9,00 €
• Spargelcremesuppe	8,00 €
• Lachscremesuppe	9,00 €
• Fischsuppe	10,00 €

Unser Grillbuffet

Vorspeise

Anti - Pasti (verschiedenes mariniertes Gemüse)

verschiedene saisonale Salate

vom Grill

marinierte Putensteaks
Fleischspieße
Gemüsespieße
Bartwurst
marinierte Nackensteaks

vom Buffet

Forellenfilets mit Mandelsauce
hausgemachte Spare Ribs

Beilagen

Pikante Kartoffeln in Schale
verschiedene Brotsorten
verschiedene Dips

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

19,50 € pro Person

Unsere Vorschläge für Verpflegung an Loch 9

Mardorfer Butterkuchen und Kaffee/ Tee	4,90 € pro Person
belegte halbe Brötchen oder Brot und Kaffee/ Tee	4,90 € pro Person
Schnitzelbrötchen und Kaffee/ Tee	6,90 € pro Person
warme Frikadellen oder Leberkäsebrötchen und Kaffee/ Tee	6,90 € pro Person
Muffins, Donuts, amerikanische Riesenschokokekse und Kaffee/ Tee	7,90 € pro Person
Reibekuchen mit Räucherlachs oder Apfelmus und Kaffee/ Tee	9,90 € pro Person
Softgetränke z.B. Wasser, Apfelsaft und Orangensaft an Loch 9	1,50 € pro Person.