

**Herzlich Willkommen
im Hotel-Restaurant Bullerdieck!**

Gastlichkeit seit Generationen.

Seit vier Generationen wird das Haus von der Familie geleitet und die Freude am Menschen und an unserem Beruf ist eine schöne Tradition geworden.

Empfangen Sie Ihre Gäste (bis zu 90 Personen) in stilvoll eingerichteten Räumen.

Sehr gerne sind wir bei Ihrer individuellen Planung und Vorbereitung behilflich und beraten Sie vom Aperitif über die Speisenfolge bis hin zur Dekoration.

Die beigefügten Bankettvorschläge enthalten bereits Ideen und Anregungen für Ihre Veranstaltung.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen und verbleiben bis dahin mit besten Grüßen

Ihre Familie Bullerdieck
und Mitarbeiter

Kleine Köstlichkeiten zum Aperitif

Canapés wahlweise mit

à 3,80 €

- Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Serranoschinken mit Melone, Parmesan und Olivenöl
- Frischkäse-Kräutercrème mit marinierter Black Tiger Garnele
- Französischer Camembert mit Früchten
- „Caprese“ Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Warmes Blätterteiggebäck

à 1,60 €

verschieden gefüllt

Fingerfood

- Räucherlachstatar auf Pumpernickel
mit Gurke, Keta Kaviar und Honig-Senfcrème 2,50 €
- Pflaume im Speckmantel 1,60 €
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum 2,00 €

Flammkuchen aufgeschnitten vom Brett:

à 7,80 €

- „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche
- „Mediterran“ mit herzhaftem Weichkäse und Peperoni

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen

Frische Blattsalate in Balsamico-Kräuter dressing
mit Buttercroûtons und wahlweise mit:

- gebratenen Waldpilzen 9,90 €
- gebratenem Lachsforellenfilet und Black Tiger Garnele 11,50 €
- gebratenen Rinderfiletspitzen 11,50 €
- Lauwarme, karamellierte Datteln mit Landschinken, Rucola und Balsamico 11,90 €
- Saftige Honigmelone mit Parmaschinken und bunten Kressesalat 10,50 €
- Graved Lachs mit Gartensalaten und Dillsenfauce 10,80 €
- „Vitello Tonnato“: Kalbsfleisch rosa gegart mit Thunfischcrème, Kapernäpfeln und Sardellenfilets 12,50 €
- Carpaccio vom Lachs mit Limonencreme und frischem Kräuterbouquet 11,90 €
- Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Pesto mariniert, italienischer Schinken, gebratene Riesengarnele, frische Blattsalate und Pinienkerne 12,90 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette.

Ein guter Einstieg, Ihre Suppe

Kraftbrühe mit Einlage nach Art des Hauses	5,80 €
... in der Terrine	6,30 €
Kraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen, Gemüserauten und frischem Schnittlauch	5,80 €
Klare Tomatensuppe mit Griesklößchen und Kerbel	6,20 €
Klare Steinpilzsuppe mit Putenklößchen und Gemüserauten	6,80 €
Karotten-Orangencrèmesuppe mit Ingwer und gebratener Black Tiger Garnele	6,80 €
Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche verfeinert	6,20 €
Kartoffelsüppchen mit hausgebeiztem Lachs und Crème fraîche	6,70 €
Apfel-Selleriecrèmesüppchen mit frischer Meerrettichsahne und Lachsfiletwürfeln	6,80 €

Zwischengerichte „klein aber fein“

Saltimbocca vom Seeteufel, weißer Gewürztomatenschaum und gegrillte Aubergine	14,50 €
Kross gebratenes Zanderfilet, auf bunten Linsen in Schnittlauchrahm	11,50 €

Ein erfrischendes Sorbet, um Ihren Gaumen zu neutralisieren und auf neue Geschmackserlebnisse vorzubereiten ...

Mangosorbet	5,90 €
Cassissorbet	5,90 €
Blutorangensorbet	5,90 €
Limonen-Basilikumsorbet	5,90 €

Alle Sorbets werden mit unserem Haussekt aufgegossen.

Ihre Auswahl für den Hauptgang

Schwein ...

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Café de Parissauce	23,50 €
Braten vom Schwein in Barolo geschmort	19,80 €

Kalb ...

Kalbsfilet im Wirsingmantel mit Steinpilzrahmsauce	31,50 €
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sherrysauce	30,50 €

Rind ...

Braten vom Rind in Barolo geschmort	20,80 €
Rosa gebratenes Angus-Roastbeef mit Sauce Choron	29,90 €
Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet mit Schalottensauce	33,50 €

Lamm ...

Geschmorte Lammkeule mit Spinat und Walnüssen gefüllt, dazu Rosmarinjus	23,80 €
---	---------

Wild ...

Hirschkalbskeule mit Pfifferlingsrahmsauce, Preiselbeerbirne	25,80 €
Rehkeule mit Fliederbeersauce, Preiselbeerbirne und gebratenen Waldpilzen	29,50 €
Rehrücken aus heimischen Wäldern, rosa gebraten, dazu Balsamico-Rosinenglace	33,50 €

Geflügel ...

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Sesam-Ingwersauce	24,80 €
Gebratene Perlhuhnbrust mit Glace von Dörrobst	23,80 €

Fisch ...

Gebratenes Lachsfilet mit Champagner-Nage	22,80 €
Gebratener Seeteufel mit Orangen-Koriandersauce	24,80 €

Wählen Sie Ihre Gemüsebeilage ...

- glaciertes Gemüse frisch vom Markt
- geschmortes Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Steckrübe)
- Mediterranes Gemüse (Zucchini, Oliven, rote Zwiebeln,
getrocknete Tomaten, Paprika) gebraten mit Cherrytomaten
und frischem Basilikum
- Kohlrabi à la crème
- Rahmwirsing
- Rosenkohl mit Speckstippe
- gebratene Bohnenbündchen
- buntes Bohnengemüse mit Speck

Dazu reichen wir wahlweise zwei Beilagen

- Salzkartoffeln
- Schupfnudeln
- Kartoffel-Gnocchi
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Risolée-Kartoffeln
(in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch geschmort)
- Kartoffelgratin
- Kartoffelkroketten
- Herzoginkartoffeln
- Sellerie-Kartoffelpüree
- Basmatireis

Vegetarische Gerichte ...

Gemüseaultaschen mit zerlassener brauner Butter	15,70 €
Hausgemachte Spinatknödel mit Gorgonzolasauce	16,00 €

Das Beste zum Schluß, Ihr Dessert

Vanilleeiscrème mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Kirschen	6,20 €
Waldbeerengrütze mit Vanilleeiscrème	6,20 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Vanilleeiscrème	6,60 €
Birne Helene: Vanilleeiscrème mit warmer Schokoladensauce und pochierter Birnen	6,80 €
Pfirsich Melba: Vanilleeiscrème mit Himbeermark und Pfirsichragout	6,80 €
Törtchen von der Thai-Mango mit Mascarpone, gebackener Schokoladen-Eiscrème und süßem Basilikumpesto	7,90 €
Zweierlei Schokoladenmousse mit marinierten Waldbeeren	6,80 €
Brombeerparfait mit zweierlei Saucen und frischen Früchten	6,80 €
Bourbon-Vanille Crème Brûlée mit Apfel-Vanilleragout und Pistazieneiscrème	7,50 €
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeiscrème	6,50 €
Dessertteller „Surprise“: Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenmeisters überraschen	10,80 €

Ab 20 Personen

Dessertbuffet „Bullerdieck“: Süße Variation, illuminiert	13,80 € pro Person
--	-----------------------

Wählen Sie Ihr Buffet (ab 20 Personen)

Zu allen Buffets reichen wir Ihnen eine Auswahl an Brot und Salaten mit verschiedenen Dressings. Die Preise verstehen sich pro Person inklusive zwei warmer Gerichte und Beilagen.

Frielingener Landbuffet 33,50 €

Kleine Frikadellen mit Frischkäse gefüllt
Honigmelone mit Katenrauchschinken
Schinkenröllchen mit Spargel
Poulardenbrust mit Lauch gefüllt
Kleine panierte Schnitzel
Putenmedaillons mit Früchten garniert
Matjes mit Zwiebeln und frischen Kräutern
Mild geräucherter Lachs und Heilbutt mit Sahnemeerrettich
Käse vom Brett

Bullerdieck Buffet 38,50 €

Gemischte Schinkenplatte mit Honigmelone
Poulardenbrust mit Ziegenfrischkäse gefüllt
Röllchen vom rosa gebratenem Roastbeef
mit Kräuter-Frischkäsecrème
Gebratene Schweinemedallions garniert
Mild geräuchertes Forellenfilet und Heilbutt
mit Sahnemeerrettich
Pochierte Lachsforelle
Matjes mit Apfelscheiben und Preiselbeersahne
Gebeizter Lachs mit Dillsenf
Käseauswahl

Kulinarische Leichtigkeit 44,50 €

Strauchtomaten und Mozzarella mit Pesto mariniert
Serranoschinken mit Galiamelone
Perlhuhnbrust mit Waldorfsalat und Walnüssen
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Paprika und Kräutern
Antipasti von Pilzen, Zucchini, Paprika und Oliven
Trilogie vom Lachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich
Gekräutertes Roastbeef mit Gemüse und Remouladensauce
In Olivenöl gebratene Riesengarnelen mit Aioli
Käsespezialitäten

Gala Buffet

47,50 €

Rehrücken mit Cumberland sauce
Gekrätertes Roastbeef mit Remouladensauce
Schweinemedallions mit Früchten
Tournedos vom Rinderfilet
Entenbrust rosa gebraten und Perlhuhnbrust
mit Orangen-Fenchelsalat
Serranoschinken mit Galiamelone
Pochierte Lachsforelle
In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen mit Aioli
Mild Geräuchertes vom Lachs und Aal
mit Dillsenf und Sahnemeerrettich
Wachteleier gefüllt mit Trüffelcrème und Kaviar
Käsespezialitäten

Wählen Sie zwei warme Spezialitäten des Hauses zu Ihrem Buffet

- Deftiger Backschinken mit knuspriger Kruste und Biersauce
- Putenbrust mit Blattspinat gefüllt, dazu Champignonrahmsauce
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Glace von Dörrobst
- Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Café de Parissauce
- Pochierter Lachs auf Gemüsestreifen mit Dillsauce
- Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersauce
- Lammkeule mit Pommerysenfsauce

Gegen einen Aufpreis können Sie auch folgende warme Köstlichkeiten wählen

- Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Salbeijus
- Gekrätertes Angus-Roastbeef mit Sauce Choron
- Hirschkeule in Wacholderrahm geschmort
mit sautierten Waldpilzen und Preiselbeerbirne

Bitte wählen Sie zwei Beilagen aus

- Risolée-Kartoffeln (in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch geschmort)
- Kartoffelgratin
- Wildreis
- Butterspätzle
- Kroketten

Hier wählen Sie bitte Ihr Gemüse aus

- glaciertes Gemüse frisch vom Markt
- geschmortes Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte, Steckrübe)
- Mediterranes Gemüse (Zucchini, Oliven, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Paprika) gebraten mit Cherrytomaten und frischem Basilikum

Süße Versuchung! Wählen Sie zwei Desserts aus

6,50 €
pro Person

- Obstsalat von frischen Früchten
- Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
- Crème Karamell
- Marmoriertes Mousse au chocolat
- Panna Cotta mit Himbeerragout
- Hausgemachtes Tiramisu
- Joghurtcrème mit Zitrusfrüchteragout

Zu später Stunde ...

Mitternachtssuppe, Canapés, Currywurst

Für Kuchen, den Sie selbst zu Ihrer Feier mitbringen möchten, berechnen wir einen Gedeckpreis. Dieser beinhaltet die Aufbereitung Ihres Kuchens, sowie Kaffee satt.

Weine für Ihre Feier

Weißwein aus Italien

Attems Chardonnay, Friaul, IGT, trocken, 0,75 l 23,90 €

Weißweine aus Deutschland

Baden, Oberbergener Baßgeige, Grauer Burgunder Kabinett, trocken, 0,75 l würzig, moderner Wein 22,90 €

Rheinhessen, Thörle, Weissburgunder Qualitätswein, trocken, 0,75 l ausdrucksvoll, mundig 23,80 €

Franken, Weingut zur Schwane, Silvaner, trocken, 0,75 l leicht, fruchtig 21,20 €

Franken, Weingut zur Schwane, Riesling, trocken, 0,75 l elegant, herzhaft, spritzig 21,20 €

Mosel, Dr. Pauly Bergweiler, Riesling, Kabinett, halbtrocken, 0,75 l mild, saftige und liebliche Fruchtaromen 26,90 €

Rosé aus Deutschland

Württemberg, Weingut Sonnenhof, Trollinger Rosé Qualitätswein, feinherb, 0,75 l harmonisch, elegante Fruchtnote 20,30 €

Rotweine aus Deutschland

Pfalz, Studier, Dornfelder QbA, trocken, 0,75 l rubinrot im Glas, Aroma von Waldfrüchten	20,30 €
Württemberg, Hohenhaslacher Kirchberg Trollinger mit Lemberger, mild, 0,75 l leicht, jung	20,80 €
Baden, Oberbergener Baßgeige, Bassolino, Spätburgunder Qualitätswein, trocken, 0,75 l Aromen von Waldbeere, Vanille und Mokka, im Holzfass gereift	22,90 €
Ahr, Adeneuer/Neuenahrer, Spätburgunder, Qualitätswein, halbtrocken, 0,75 l feine, angenehm duftende Art	23,90 €

Rotwein aus Südafrika

Laborie, Cabernet Sauvignon, trocken, 0,75 l leuchtendes Rubinrot, süßer Duft von schwarzen Johannisbeeren	25,80 €
---	---------

Rotwein aus Spanien

Siete Castillos, Rioja Reserva D.O.C., trocken, 0,75 l Fruchtaromen mit feiner Vanillenote, ausgewogen, nachhaltig	28,80 €
---	---------

Rotwein aus Italien

Piemont, Enrico Serafino, Barolo D.O.C.G., trocken, 0,75 l kraftvoll, Körper, elegant, Aromen von getrockneten Pflaumen	48,50 €
--	---------

Rotweine aus Frankreich

Domaine de Luc, Merlot I.G.P. Pays d'Occ, trocken, 0,75 l Aromen von reifen Früchten, etwas nach Kirschkonfitüre	21,20 €
Rhône, Belleruche Côtes du Rhône, M. Chapoutier, AOC, trocken, 0,75 l herrlich saftiger Wein, sehr harmonisch und gehaltvoll	25,40 €

Spritziges zum Empfang

Sekt oder Prosecco ...

- Bullerdieck 's Haussekt 0,75 l	18,00 €
- Prosecco Scavy & Ray, 0,75 l	21,00 €
- Duprès Sekt Schloß Landestrost aus Neustadt, 0,75 l	21,00 €
- Duprès Apfelsecco, 0,75 l	21,00 €
- Duprès Traubensecco (mit alkoholfreiem Wein), 0,75 l	22,50 €

... Lust auf Champagner ...

- Veuve Cliquot, 0,75 l	86,00 €
-------------------------	---------

... oder etwas Fruchtiges

- Alkoholfreier Cocktail 0,1 l	3,90 €
- Cocktail mit Gin, 0,1 l	4,30 €
- Prosecco Aperol, 0,1 l	4,80 €
- Prosecco Fragoli, 0,1 l	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

- Loona Mineralwasser feinperlig / still, 0,75 l	5,20 €
- Coca Cola, Fanta, Sprite, 0,2 l	2,20 €
- Apfelsaft, 0,2 l	2,50 €
- Orangensaft, 0,2 l	2,70 €

Bier im Ausschank

- Gilde Ratskeller oder Veltins, 0,2 l	2,20 €
--	--------

Ab einer Abnahme von 30 Litern Ratskeller oder Veltins berechnen wir einen Literpreis von 8,50 €.

Außerdem können wir Ihnen zum Gelingen Ihrer Feier anbieten

- Menükarten
- Tischdekoration
- Stuhlhussen

- Freie Trauungen: Stefanie Schramm, www.herzenswort.de 0160-8487190
- Hochzeitskutschen, www.kutsche-fahren.de 05131 2264
- Hochzeitstorten: Susanne Niemeier 05131-455696

- Fotografen: Carsten Schütte, www.eventphotograph.de 0170-1008110
 Dennis Dasselaar, www.photobotschaften.de 0177/6565752

- Floristen DornRöschen, www.dornroeschen-blumen.de 05031-76193
 Blumenstübchen Ewald 05131-455465
 Blumencenter Frielingen, www.blumencenter-frielingen.de 05131-2352

Für Ihre Unterhaltung können wir Ihnen folgende Spezialisten empfehlen

- Peter Doelle (Alleinunterhalter) 05766-942766
- DJ Tommy (DJ oder Live Musik), www.djtommy-garbsen.de 0171-2259980
- Shift'n Shuffle, www.shiftnshuffle.de 0176-30387395
 (Musikalische Empfänge mit Gesang /kein Tanz)
- Empire Hannover DJ-Service, www.empire-hannover.de 0800-7854555
 (Weiterhin Fotografie, Fotobox, Luftaufnahmen mit Drohne)
- Piano Poesie von Matthias Wessolowski, www.pianopoesie.de 0511-4379432

Parodien und Sketche

- Uta Beger, www.uta.beger.de 05131-463076
 (Komedie und Musikshow mit Barbara Hornbostel)
- Didier Carmona, www.clown-piccolo.de 05137-9862145
 (Clown, Pantomime, Spaßkellner, Living Doll)
- Zauberkünstler Willi Wunder, www.zaubersalon.de 05131-54844
- Belonso, www.zauberei-clown-comedy.de 0511-3730999
 (Zauberer, Spaßkellner und Clown)

Für eine sichere Heimreise

- Taxengemeinschaft Lars Bittner 05131-8880

