

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

 \mathscr{B}

Gültig bis März 2025



Fingerfood, Sandwiches und Canapés

ab 15 Stück pro Sorte

Fingersandwiches belegt mit:

- Räucherlachs, Gartengurke und Meerrettich
- Roastbeef, Sauce Remoulade und Kresse
- Emmentaler, Birne und Kräuter
- gegrillter Paprika und Tomate

Mini Quiche herzhaft gefüllt:

- Lauch und Bergkäse
- Karotte und Curry
- Spinat und Fetakäse
- Speck und Zwiebel

Canapès auf Vollkornstange:

- gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsauce und Kaper
- Brie, schwarze Walnuss und Trauben
- Parmaschinken, Melone und Pinienkerne
- Matiestatar, Gewürzgurke, Sauerrahm und Preiselbeeren

Blätterteiggebäck gefüllt:

- vegetarisch oder
- klassisch

Fingerfood

- Spieß mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto
- Shrimpssalat mit Mango, Curry und Kresse im Weckglas
- Dattel mit Gorgonzolacreme und Walnuss





Serranoschinken mit Melonenkugeln, gebratenen Datteln und Rucola in Balsamico

Kraftbrühe mit Nudeln, Eierstich, Fleischklößchen, Spargel und Schnittlauch

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Café de Parissauce, glasiertem Marktgemüse und Kartoffelkroketten

und

Rinderbäckchen mit Rotwein und Kräutern geschmort, Barolosauce und Kartoffelpüree

Waldbeerengrütze mit Vanilleeiscrème

4-Gangmenü 3-Gangmenü ohne Vorspeise





Tatar vom Rind mit Pfefferrahm, Rucola und Knusperbrot

Karotten-Orangenschaumsuppe mit Ingwer und gebratenen Eismeergarnelen

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Dörrobstsauce, rahmigem Spitzkohl und Herzoginkartoffeln

und

Rosa gebratenes Roastbeef mit grobem Senf und Schnittlauch, Schalottenjus, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladenmousse mit eingelegten Sauerkirschen und karamellisiertem Blätterteig

> 4-Gangmenü 3-Gangmenü ohne Vorspeise





Lachsvariation
Lachsfilet mit Wildkräutern gebeizt, Rauchlachstatar mit Sesam
und gebackenes Lachssäckchen

Klare Tomatenessenz mit Kräuterflädle, Concassé und Basilikumöl

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Honig glasiert, Sesam- Ingwerjus, Ofenkarotten und Risolee-Kartoffeln

und

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin-Knoblauchjus und Kartoffelgratin

Crème brûlée mit Ananasragout und Schokoladeneiscrème

> 4-Gangmenü 3-Gangmenü ohne Vorspeise





5 verschiedene Vorspeisen in kleinen Schalen und Platten auf dem Tisch eingesetzt: Rindertatar mit Wachtelei, Rucola und Knusperbrot Shrimpscocktail mit Mango, Curry und Kresse Salatherzen mit Knoblauch-Parmesandressing, Kirschtomaten und Croûtons Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Kartoffeldressing, Kürbiskernen und Kernöl Kurz gebratener Thunfisch mit pikantem Glasnudelsalat und Wasabi

Hummerschaumsuppe mit Garnelenklößchen und Kresse

Jacobsmuschel mit jungem Lauch und Kartoffel-Vanilleragout

Sorbet nach Wahl mit prickelndem Haussekt aufgegossen (Cassis, Himbeere, Passionsfrucht, Zitrone)

Kalbsfilet "Wellington" mit Steinpilzen im Blätterteigmantel gebacken, Sauce Choron, Bohnenbündchen und Dauphine-Kartoffeln

Variation von der Valrhona Schokolade und Himbeeren Brownie, weißem Mousse, Vollmilchcrème, Himbeersorbet, Himbeersauce und frischen Beeren

5 Gangmenü ohne Jacobsmuschel 4 Gangmenü ohne Jacobsmuschel und Sorbet 3 Gangmenü ohne Vorspeise, Jacobsmuschel und Sorbet





Vorspeisen

Tatar vom Rind mit Pfefferrahm, Rucola und Knusperbrot

Hausgebeizter Wildkräuterlachs mit kleinem Rösti, Crème fraîche und Salatspitzen

Lachsvariation
Lachsfilet mit Wildkräutern gebeizt, Rauchlachstatar mit Sesam
und gebackenes Lachssäckchen

Gebratene Wachtelbrust mit buntem Linsensalat, Balsamico und Apfel

Gratinierter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat und Honig

Serranoschinken mit Melonenkugeln, gebratenen Datteln und Rucola in Balsamico

Frische Blattsalate in Balsamico-Kräuterdressing mit Croûtons, gerösteten Kernen

und wahlweise mit:

- gebratenen Waldpilzen
- zwei gebratenen Black Tiger Garnelen
 - sautierten Rinderfiletspitzen

zu allen Vorspeisen servieren wir Baguette





<u>Suppen</u>

Kraftbrühe mit Nudeln, Eierstich, Fleischklößchen, Spargel und Schnittlauch

(in der Terrine serviert)

Karotten-Orangenschaumsuppe mit Ingwer und gebratenen Eismeergarnelen

Kartoffelsamtsuppe mit hausgebeiztem Lachs und Crème fraîche

Schaumsuppe von Waldpilzen mit Entenbruststreifen und Preiselbeersahne

Klare Tomatenessenz mit Kräuterflädle, Concassé und Basilikumöl

Fruchtige Tomatensuppe mit Crème fraîche, Croûtons und gebackenem Basilikum

Hummerschaumsuppe mit Vanilleespuma, Garnelenklößchen und Kresse





Zwischengerichte

Gebratenes Seeteufelmedaillon mit Zitronenschaum, Artischockenpüree und Kresse

Krosses Zanderfilet
Beurre Blanc mit Limette und feines Ratatouille

Jacobsmuschel mit jungem Lauch und Kartoffel-Vanilleragout

Sorbet nach Wahl mit prickelndem Haussekt aufgegossen

(Cassis, Himbeere, Passionsfrucht, Zitrone)

Vegetarische Gerichte

"Knuspersäckchen" mit Süßkartoffel-, Erdnuss- und Spinatfüllung an Limetten-Chilisauce und Pfannengemüse

Frische "Penne"
in nativem Olivenöl geschwenkt, mit grünem Spargel,
Kirschtomaten, Pilzen, jungem Lauch
und gehobeltem Grana Padano





Hauptgänge

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Café de Parissauce, glasiertem Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Rinderbäckchen mit Rotwein und Kräutern geschmort, Barolosauce, buntem Karottengemüse und Kartoffelpüree

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Dörrobstsauce, rahmigem Spitzkohl und Herzoginkartoffeln

Rosa gebratenes Roastbeef mit grobem Senf und Schnittlauch, Schalottenjus, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin-Knoblauchjus, Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Rosa gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel mit Sauce Béarnaise ,glasiertem Marktgemüse und Kartoffel-Selleriepüree





Kalbsfilet "Wellington" mit Steinpilzen im Blätterteigmantel gebacken, Sauce Choron, Bohnenbündchen und Dauphine-Kartoffeln

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Honig glasiert, Sesam-Ingwerjus, Ofenkarotten und Risolee-Kartoffeln

Reh-oder Hirschrücken, rosa gebraten mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Fliederbeersauce, Broccoliröschen mit Mandelbutter und Kartoffelkroketten

Rehkeule aus dem Ofen mit Geneverrahmsauce, gebratenen Kastanien, Champignons, Apfelrotkohl und Schupfnudeln mit Kräutern

Gebratenes Lachsfilet mit Safranschaum, Blattspinat mit Mandeln und getrockneten Tomaten, Orangen-Couscous

Steinhuder Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten mit buntem Wurzelgemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln





Dessert

Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis, Sesamkrokant und Melonensalat

Zweierlei Schokoladenmousse mit eingelegten Sauerkirschen und karamellisiertem Blätterteig

> Crème brûlée, Ananasragout und Schokoladeneiscrème

Mousse von der Ruby-Schokolade mit Brombeerragout und Rosmarincrumble

Variation von der Valrhona Schokolade und Himbeeren Brownie, weiße Mousse, Vollmilchcrème, Himbeerparfait, Himbeersauce und frische Beeren

Dessertteller "Surprise"
Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenchefs
überraschen

Vanilleeiscrème mit heißen Himbeeren oder Kirschen

Obstsalat von frischen Früchten mit Vanilleeiscrème

Waldbeerengrütze mit Vanilleeiscrème

Käsevariation auf dem Tisch eingesetzt mit Trauben, Nüssen und Feigensenf, Brot und Butter





Ab 25 Personen bieten wir Ihnen folgende Buffets an...

Frielinger Landbuffet

Kartoffelschaumsüppchen mit Croûtons und Schnittlauch

Kalte Speisen

Rauchschinken und Schinken-Spargelröllchen mit Gemüsepickles
Kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitrone
Putenmedaillons mit Frischkäse und Früchten
Matjesfilets nach Hausfrauenart
Räucherfischvariation vom Steinhuder Meer
mit Kräuter-Sahnemeerrettich
Gurkensalat mit Joghurt und Dill
Kartoffelsalat mit Kresse und Radieschen
Krautsalat mit Kümmel
Blattsalate mit Hausdressing und Croûtons
Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
Brot, Brötchen, Salzbutter und Kräuterguark

Warme Speisen

Knuspriger Backschinken mit Schwarzbiersauce, Weinkraut und Petersilienkartoffeln

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Dörrobstjus, glasiertem Marktgemüse und Kroketten

Als Dessert empfehlen wir dazu

Obstsalat mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Himbeerragout





Bullerdieck Buffet

Fruchtige Tomatensuppe mit Creme fraîche

Kalte Speisen

Gemischte Schinkenplatte
mit Melone, Orange und Kresse
Gefüllte Maispoulardenbrust mit Ziegenkäse und jungem Lauch
Kräuter-Roastbeef mit Remouladensauce und Gemüsepickels
Glasierte Schweinemedaillons mit Meerrettich und Früchten
Lachsforelle "Belle vue" mit Limetten Créme fraîche
Zweierlei Lachs mit Senf-Dillsauce und Apfelkren
Matjesfilets mit Kräutern und roten Zwiebeln
Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella und Basilikumpesto
Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten,
Oliven und Feta
Blattsalat mit Hausdressing und Croûtons
Gurkensalat mit Joghurt und Dill
Käsevariation mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf
Brot, Brötchen, Salzbutter und Kräuterquark

Warme Speisen

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Café de Parissauce, buntem Marktgemüse und Nussspätzle

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit leichter Knoblauchjus, Rahmwirsing und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Als Dessert empfehlen wir dazu

Dunkles Schokoladenmousse mit eingelegten Sauerkirschen und Nussknusper im Glas

Hausgemachtes Tiramisu





Galabuffet

Wildconsommé mit Steinpilznocken, Gemüse und Sherry

Kalte Speisen

Rehrücken mit Leberpaste und Sauce Cumberland
Feine Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Kartoffeldressing,
Kernöl und Kürbiskernen
Gefüllte Maispoulardenbrust mit Waldorfsalat
Medaillons vom Rind mit Trüffelmayonaise und grünem Spargel
Shrimpscocktail mit Mango, Curry und Kresse
Lachsforelle "Belle vue" mit Limetten Créme fraîche
Geräuchertes von Lachs und Heilbutt mit Apfelkren und Dill
Wachteleier mit Kerbelschmand und Kaviar
Gegrilltes Gemüse mit Büffelmozzarella, Rucola und Pinienkernen
Blattsalat mit Hausdressing und Croûtons
Gurkensalat mit Dill und Joghurt
Französische Käseauswahl mit Feigensenf,
Trauben und Früchtebrot
Brot, Brötchen, Salzbutter und Kräuterquark

Warme Speisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pommery-Senfsauce, buntem Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Mit Honig glasierte Barbarie-Entenbrust Sesam-Ingwerjus, Ofenkarotten und Gewürzkartoffeln

Als Dessert empfehlen wir dazu

Mousse von der Ruby Schokolade mit Brombeerragout und Rosmarincrumble im Glas

Obstsalat mit Vanillesauce

Eisbombe "Surprise"





Hochzeitsarrangement

Zum Empfang Fingersandwiches, Mini Quiche und Blätterteiggebäck

Am Tisch serviert Hochzeitsuppe "Bullerdieck" mit Eierstich, Fleischbällchen, Gemüse und Nudeln

Kalte Speisen am Buffet

Feine Scheiben vom Kräuterschweinefilet mit Pfeffer-Zitronendip Geräucherter Schinken mit Melone, kleine Frikadellen Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella und Pesto Zitronenhuhn und Rindermedaillons auf Salatherzen mit Parmesan und Safranaioli Shripmscocktail mit Mango, Curry und Kresse Blattsalat mit Hausdressing und Croûtons Krautsalat mit Kümmel Tomatensalat mit jungem Lauch und Olivenöl Brot, Brötchen, Salzbutter und Kräuterquark

Warme Speisen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit leichter Knoblauchjus, gebratenes Gemüse und Kartoffelgratin

Ganzes Lachsfilet mit Kräutern und Limette im Ofen gebacken Zitronengrassauce und Duftreis

Lasagne mit Blattspinat, Mandeln, Parmesan und Tomatensugo

Dessert am Buffet

Buttermilchmousse mit Ananas und Melone

Brownie und Mousse von der Schokolade mit Beeren

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot





Zu später Stunde ...

- Mitternachtssuppe aus dem Suppenkessel z.B. Gulaschsuppe oder Chili con Carne
- Currywurst mit Brot
- Canapés, Fingerfood... (Vorschläge auf Seite 2)
- Käsevariation auf dem Tisch eingesetzt mit Trauben, Nüssen, Feigensenf Brot und Butter

Für Kuchen, den Sie selbst zu Ihrer Feier mitbringen möchten, berechnen wir einen Gedeckpreis. Dieser beinhaltet die Aufbereitung Ihres Kuchens, Bereitstellung des Geschirrs, sowie Sahne, Filterkaffee und Tee.

Alle unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Eine Übersicht der verwendeten Zusatz- und Farbstoffe, sowie Allergene können Sie gern auf Nachfrage einsehen.





Hotel Bullerdieck das gewisse Extra

Außerdem können wir Ihnen zum Gelingen Ihrer Feier anbieten

- Menükarten / á € 4,50
- Tischdekoration / ab á € 15,00
- Stuhlhussen ab / Biergarten € 3,00 / Saal € 6,00
- Servicepauschale ab der 7. Stunde / ab á € 100,00 / Saal € 180,00
- Gartennutzung / ab á € 200,00
- Freie Trauung auf Anfrage
- Grillbuffets im Biergarten

- Freie Rednerin: Stefanie Schramm	www.herzenswort.de	0160-8487190
- Freie Rednerin: Simone Weber	www.redenswert-freie-rednerin.de	05161-7893250
- Freie Rednerin: Carolin Vogt	mail@carolin-vogt.de	0176-84206892
- Hochzeitskutschen	www.kutsche-fahren.de	05131 2264
- Fotografen: Carsten Schütte	www.eventphotograph.de	0170-1008110
Dennis Dasselaar	www.photobotschaften.de	0177/6565752
- Floristen: Blumencenter Frielingen	www.blumencenter-frielingen.de	05131-2352

Für Ihre Unterhaltung können wir Ihnen folgende Spezialisten empfehlen:

André Rössig Vocalist/Pianist/Singer-Songwriter www.rockpiano.de	0511 3533503 0177 4070310	
DJ Tommy (DJ oder Live Musik), <u>www.djtommy-garbsen.de</u>	0171-2259980	
Mike Rystok DJ / Entertainment www.swing-dance-entertainment.com	0152 28607310	
Shift'n Shuffle <u>www.shiftnshuffle.de</u>	0176-30387395	
(Musikalische Empfänge mit Gesang /kein Tanz)		
Empire Hannover DJ-Service <u>www.empire-hannover.de</u>	0800-7854555	
(Fotografie, Fotobox, Luftaufnahmen mit Drohne)		
Piano Poesie von Matthias Wessolowski <u>www.pianopoesie.de</u>	0511-4379432	
Claudio Lanz www.bar-pianist.com	0177-5476813	
Barpianist & DJ		
Parodien, Sketche und Zauberei		
Uta Beger www.uta-beger.de	05131-463076	
(Komedie und Musikshow mit Barbara Hornbostel)		
Didier Carmona <u>www.clown-piccolo.de</u>	05137-9862145	
(Clown, Pantomime, Spaßkellner, Living Doll)		
Zauberer Manfred Daus www.zauberer-mannix.de	05127-5559	
Zauberer Thomas Meyer – Magic Thom	05191-4570	
Für eine sichere Heimreise		
Taxengemeinschaft Lars Bittner	05131-8880	

Hotel-Restaurant Bullerdieck Bürgermeister-Wehrmann-Strasse 21 30826 Garbsen-Frielingen Tel +49-(0)5131-458 0 Fax +49-(0) 5131-458 222 www.bullerdieck.de info@bullerdieck.de / 2024





Für Ihre Planung und die Detailabsprache mit uns:		
Datum der Veranstaltung:		
Beginn Ihrer Feier:		
Wie viele Gäste sind geladen:		
Wie viele Kinder sind dabei / in welchem Alter?		
Ihre Getränkewünsche:		
Aperitif – Bier - Wein – Spirituosen – Softdrinks - Kaffeespezialitäten		
Softaring Kuricespeziantateri		
Menü oder Buffet?		
ab einer Personenzahl empfehlen		
wir ein Buffet Meine Speisenauswahl:		
Gibt es Unverträglichkeiten?		
Sind Vegetarier oder Veganer bei Ihren Gästen dabei?		
Werden Hotelzimmer benötigt?		
Buchen Sie diese gern direkt bei uns		
im Hotel.		
Sonstiges:		

