



## Hotel-Restaurant Ambiente Bückeburg Bankettmappe



... zum Vorbeifahren viel zu schade!

## *Verehrte Gäste!*

Wir freuen uns, Ihnen heute unsere Menüvorschläge überreichen zu dürfen.

Sie dienen nur als erster und grober Anhaltspunkt zur Inspiration. Sehr gerne erstellen wir für Sie ein individuelles Angebot und helfen Ihnen dabei Ihr Wunschmenü punktgenau und entsprechend Ihrem Budget abzustimmen.

Gestatten Sie uns bitte folgende Hinweise:

Bitte haben Sie Verständnis, dass nach diesen Menüvorschlägen die einzelnen Speisenangebote nur mit einer Mindestbestellmenge von einheitlich 10 Portionen (20 Portionen für Buffet) in Auftrag gegeben werden können.

Vorbestellungen nehmen wir bis fünf Tage vor dem gewünschten Termin an. In den genannten Preisen ist folgender Leistungsumfang enthalten:  
Festlich gedeckte Tische mit Tischdecken, Stoffservietten, Bändern, Silberbesteck, Kerzen und Menükarten.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



Ihr  
**Hotel Ambiente Team**

# Wissenswertes von A bis Z

## Aperitif

Wir bieten Ihnen vom klassischen Sekt und Orangensaft bis zum eigens für Sie zusammengestellten Aperitif eine große Auswahl, um Ihrer Veranstaltung einen angemessenen Start zu geben.

## Absprache

Für eine reibungslose Planung, kann der Raum frühzeitig reserviert werden. Eine Absprache Ihres Menüs sowie der Rahmenbedingungen erfolgt ca. 2 – 3 Wochen im Voraus.

## Blumen

In Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Partner Blumen Schulze hier in Bückebug organisieren wir für Sie eine Stimmungsvolle floristische Untermalung passend zu Ihrer Veranstaltung.

## Dekoration

Neben Blumen stellen wir Ihnen von Tischbändern über Kerzen und anderen diversen Dekorationen gern eine Auswahl zur Verfügung.

## Gästezahl

Eine grobe Schätzung der Gästezahl genügt für die Buchung eines Raumes erst einmal aus. Die finale Angabe der Gäste und damit Berechnungsgrundlage für den Endpreis sollte bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingehen.

## Hotelzimmer

Für Ihre Gäste, die eine weitere Anfahrt haben bieten wir gern Hotelzimmer an. Herfür bieten wir Ihnen einen Sonderpreis von 119,00 € im Einzelzimmer und 169,00 € im Doppelzimmer inklusive Frühstück an.

## Kaffee & Kuchen

Für einen gemütlichen Ausklang nach Ihrer Veranstaltung bieten wir gern Kaffee & Kuchen an. Sofern Sie selbst Kuchen oder Torten mitbringen möchten, berechnen wir jeweils 5,00 € pro Torte/Kuchen.

## Kinder

Ihre Kleinsten sind bei uns selbstverständlich immer herzlich willkommen. Da wir wissen, dass kleine Geschmäcker nicht immer dem unserem entsprechen, bieten wir gern alternative Gerichte für Kinder an.

## Menükarten

Gern erstellen wir Ihnen für die Tische entsprechende Menükarten. Sie haben besondere Wünsche? Wir gehen gern individuell auf Sie ein.

## Rechnungslegung

Ihre Rechnung können Sie gern entweder direkt vor Ort bequem mit Karte oder Bar begleichen oder wir senden Ihnen eine Rechnung zur Überweisung zu. Sie benötigen eine bestimmte Rechnungsadresse? Dann lassen Sie uns diese bitte im Vorfeld Ihrer Veranstaltung wissen.

## Trauerfeiern

Nicht immer ist der Anlass ein freudiger, dennoch geben wir auch hier unser Bestes, diesen Anlass so reibungslos wie möglich für Sie organisieren. Um die Planung für Sie zu erleichtern, finden Sie am Ende dieser Bankettmappe verschiedene vorgeschürte Pakete zur Auswahl.

## Suppen

\*\*\* Serviert in der Tasse oder Terrine \*\*\*

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Schaumburger Hochzeitssuppe<br>mit Blumenkohl, Klößchen, Eierstich und Nudeln         | 7,50 € |
| 2. Tomatencremesuppe   | 7,50 € |
| 3. Steinpilzconsommé   | 8,50 € |
| 4. Kartoffelsamtsuppe  | 7,50 € |
| 5. Thai-Curry-Suppe mit Garnelen   | 8,50 € |
| 6. Frische Spargelcremesuppe „Royal“<br>mit Eierstich und Spargel (Saison März bis Juni) | 8,50 € |
| 7. Kürbiscrcmesuppe  | 7,90 € |



Hotel - Restaurant

## Ambiente

### Kalte Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| 8. Bruschetta mit gewürfelten Tomaten, Knoblauch, Basilikum,<br>Olivenöl und Balsamico-Essig belegt, pro Stück                        | 3,50 €  |
| 9. Antipasti-Teller mit eingelegten Oliven, gegrillten<br>Zucchinischeiben, Champignons, Aubergine & Paprika                          | 16,90 € |
| 10. Caprese-Salat in Basilikum-Vinaigrette auf Ruccola  | 13,90 € |
| 11. Melonen-Feta-Salat Geschnittene Wassermelone und<br>Feta-Käsewürfel mit Minzeblättern und einem<br>Sritzer Limettensaft garniert. | 13,90 € |
| 12. Graved Lachs an Zucchinirösti, Honig-Senftunke<br>mit Dill, Basilikumtomate   | 16,90 € |
| 13. Honigmelone mit Parmaschinken auf Ruccola   | 14,90 € |

# Hauptgerichte

## Fleisch

- |  |         |
|--|---------|
| 14. Rinder- und Schweinebraten mit Rahm- und Burgundersauce, Rotkohl, Mischgemüse, Klößen und Kartoffeln   | 21,90 € |
| 15. Rinderroulade nach Bürgerlicher Art in pikanter Soße mit Kartoffelpüree und Butterkarotten   | 22,90 € |
| 16. Gebratene, frische Lammkeule in Salbeijus, Prinzessböhnchen im Speckmantel, Bäckerinkartoffeln   | 24,90 € |
| 17. Berner Rahmkasserolle“; Geschnetzeltes in cremiger Sahnesoße mit frischen Champignons, Schinkenstreifen und Käse überkrustet, bunter Salatteller, Kartoffel-Röstitaler | 24,90 € |
| 18. Gegrillte Schweinelende mit Estragon-Sahne-Soße, frischem Gemüsebouquet, Grilltomate, pommes dauphine  | 24,90 € |
| 19. Maishuhnbrustfilet mit Kroketten, Sherrysauce und Gemüsevariation der Saison   | 24,90 € |
| 20. Roastbeef rosa gebraten, mit Sauce béarnaise, Gemüseplatte und Kartoffelgratin   | 32,90 € |
| 21. Ein ganzes Rinderfilet - rosa gebraten grünen Pfefferkörnern überkrustet und gefüllten Tomaten   | 32,90 € |
| 22. Frische Barberie-Entenbrust - rosa gebraten mit Portweinjus, Brokkoli in Mandelbutter und Herzoginkartoffeln   | 27,90 € |

## Wild

- |  |         |
|--|---------|
| 23. Wildschweinsbraten „Forstrats Art“ Rotweinsauce, Waldpilze in Kräutercreme, Rosenkohl, Kartoffelkrokette   | 26,90 € |
| 24. Hirschkalbsbraten „Jagdherren Art“ in Wacholderrahm mit frischen Champignonscheiben, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelkrusteln                           | 26,90 € |
| 25. Rehkeule nach „Schwarzwälder Art“ Schattenmorellen mit Kirschwasser in Sahnesoße, Rotweinbirne mit Wildpreiselbeeren, hausgemachte Butterspätzle und Brokkoli  | 28,90 € |
| 26. Rehrückenfilet „Herzogin Art“- rosa gebraten, Portweinjus mit grünen Pfefferkörnern, Pfifferlinge und Steinpilzchampignons, Mandelbrokkoli, Herzoginkartoffeln | 39,90 € |

## Fisch

- |   |         |
|---|---------|
| 27. Lachsschnitte vom Grill mit grünem Spargel,<br>Safransoße Pariser Kartoffeln                          | 27,90 € |
| 28. Zanderfilet auf Blattspinat mit Dillsauce,<br>mit Petersilienkartoffeln                               | 25,90 € |
| 29. Gegrillte Riesengarnelen „americain“<br>gratiniertes Tomate, Champignonköpfen,<br>Baguette und Butter | 29,90 € |

## Vegetarisch

- |   |         |
|---|---------|
| 30. Pasta Alfredo<br>Fettuccine mit cremiger Alfredo-Sauce und<br>geröstetem Gemüse | 19,90 € |
| 31. Ratatouille - Bunter Gemüseeintopf mit Aubergine,<br>Zucchini und Tomaten       | 16,90 € |
| 32. Risotto mit Gemüse  | 16,90 € |
| 33. Süßkartoffelcurry mit Basmatireis   | 21,90 € |
| 34. Gebackene Auberginenröllchen mit Ricotta<br>und Spinat gefüllt                  | 19,90 € |

## Dessert

- |   |         |
|---|---------|
| 35. Duett von Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel                               | 8,50 €  |
| 36. Welfenspeise  | 8,50 €  |
| 37. Bayerische Creme mit Fruchtmarksoße   | 8,50 €  |
| 38. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne                             | 8,50 €  |
| 39. Dessert Potpourri „Ambiente“<br>Individuelle und saisonale Zusammenstellung | 11,00 € |

## Fingerfood & Schnittchen

tischweise oder büffetartig aufgebaut  
Pro Person rechnet man 4 bis 8 Stück

Mindestbestellung pro Sorte: 10 Stück

### Belegte Schnittchen:

mit Schinken, Käse, Salami	Stück	3,50 €
Lachs, Schnitzel, Medallions	Stück	4,50 €

### Im Schälchen serviert:

Wildpastete auf Apfel-Selleriesalat mit Ingwer, Preiselbeeren	5,00 €
Knuspergarnele auf Apfel-Möhrensalat	5,00 €
Kirschtomaten-Mozzarella Cocktail mit Pesto	4,00 €
Antipasti in Olivenöl mit Parmaschinken	5,00 €
bunter Salat mit French-Dressing, Knuspercroustons, Wachtelei	4,00 €
Melonen-Carpaccio mit gebratener Garnele	4,00 €
Gefülltes Mini-Croissant mit Kräuterfrischkäse	3,20 €
Krebsfleischterrinen auf Gurkensalat in Dillsahne	4,00 €
Schnittlauchquark mit Rote Bete - Apfel - Ingwersalat	3,00 €

**Auf dem Löffel serviert:**

Portwein-Zwiebelheringshappen	2,00 €
Kräuter-Tomaten Omelette mit Lachs	4,00 €
Lachstatar und Avocado	4,00 €
Matjestatar und frittierte Schalotten	3,50 €
Entenbrust in Zimtkruste auf Ananas	4,00 €
Radicchio mit Birne und Ziegenkäse Camembert	3,50 €
Schweinelende und Zitronen Mozzarella	4,00 €
Nordseekrabbensalat	5,00 €

**Dessert:**

Zimtpflaumen mit Vanillemousse	4,00 €
Panna Cotta mit Waldbeeren	4,00 €
Tiramisu	4,00 €
Ricotta mit Portweifeige, Nüssen und Waldhonig	4,00 €
Vanillekrem mit Roter Beerengrütze	3,50 €
Mousse au Chocolat mit Himbeeren und Mandelsplitter	4,00 €

**Zum Schluss ein wenig Käse:**

Minibackcamembert auf Preiselbeeren	4,00 €
Birnen- und Apfelschnitzer in Waldhonig mit Ziegenkäse	4,00 €
Frischkäsekrem mit karamellisierten Aprikosen	4,00 €
Röschen vom Tete de Moine	4,00 €



# Mediterranes Buffet

## Vorspeisen:

Antipastiteller  
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum  
Caprese-Salat mit Balsamico  
Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Feta, Oliven und roten Zwiebeln mit einem Olivenöl-Zitronen-Dressing  
Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten, geröstetem Gemüse und Minze  
Baguette, Ciabatta

## Hauptspeisen:

Mediterrane Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchini und Tomatensauce mit Mozzarella überbacken  
Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatensugo  
Pasta mit frischem Basilikum-Pesto mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen  
Gegrillte Dorade mit Kräutern  
Rosmarinkartoffeln  
Ratatouille



Hotel - Restaurant

Ambiente

## Desserts:

Tiramisu  
Fruchtspieße mit Schokoladendip  
Panna Cotta mit Himbeeren

Preis pro Person: 48,90 €



# Gut-Bürgerliches Buffet

## Vorspeisen:

Schaumburger Hochzeitssuppe  
Bunter Salat mit verschiedenen Dressings

## Hauptspeisen:

Rinderrouladen in Rotweinsauce  
Gegrillte Hähnchenbrust in Kräutermarinade  
Gnocchi mit Salbeibutter  
Gegrillte Lachsschnitte

## Beilagen:

Kartoffelgratin  
Buntes saisonales Gemüse  
Kroketten

## Desserts:

Dunkle Schokoladenmousse mit Orangen-Zesten  
Apfelküchlein mit Vanillesauce

Preis pro Person: 43,90 €



# Spargel-Menü (saisonal)

## Vorspeisen:

Spargelcremesuppe mit Stücken von grünem und weißem Spargel und Croûtons

\*\*\*

Spargelsalat mit gegrilltem grünem Spargel mit Parmaschinken umwickelt auf Ruccola, Blattsalat, Erdbeeren, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan, Avocado und Mango

## Hauptspeisen:

Spargel satt

Kalbsschnitzel & roher und gekochter Schinken

Rührei

Lachsschnitte

## Beilagen:

Neue Kartoffeln

Kartoffelgratin

Sauce Hollandaise

Zerlassene Butter

## Dessert:

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Rhabarber

Preis pro Person: 49,90 €



## Grünkohl-Menü (saisonal)

### Vorspeisen:

Schaumburger Hochzeitssuppe

### Hauptspeise:

Grünkohl

Kasseler, Bauchfleisch

Kohlwurst, geräuchert und frisch

### Beilagen:

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

### Dessert:

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen, serviert mit einer Vanillesoße

Preis pro Person: 31,90 €



# Tagungspauschalen

Tagen Sie im Herzen von Bückeberg, ruhig und dennoch zentral gelegen.

Ob es nur eine längere Besprechung zu Zweit oder ein größeres Meeting ist - wir haben das passende Angebot für Sie.

Alle Tagungspauschalen beinhalten Tagungstechnik wie Beamer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart, W-Lan Nutzung und einen Moderationskoffer.

## Tagungspauschale 1 45,50 € pro Person

Kaffee, Tee, Wasser, Säfte und Softdrinks

Kaffeepause am Vormittag mit Joghurt und Obst

Mittagessen als 2-Gang Menü exklusive Getränke

## Tagungspauschale 2 54,50 € pro Person

Kaffee, Tee, Wasser, Säfte und Softdrinks

Kaffeepause am Vormittag mit Joghurt und Obst

Mittagessen als 2-Gang Menü exklusive Getränke

Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen und Keksen

## Tagungspauschale 3 89,50 € pro Person

Kaffee, Tee, Wasser, Säfte und Softdrinks

Kaffeepause am Vormittag mit Joghurt und Obst

Mittagessen als 2-Gang Menü exklusive Getränke

Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen und Keksen

Abendessen in Form eines 2-Gang Menüs exklusive Getränke

### Raummieten pauschal:

Raum "Wilhelmine" bis zu 10 Personen: 50,00 €

Raum "Juliane" bis zu 25 Personen: 100,00 €

Raum "Hermine" bis zu 40 Personen: 150€

Übernachtungspreis in Verbindung mit einer der oben genannten Tagungspauschalen ab 109 € im komfortablen Einzelzimmer.

### Zusätzlich buchbar auf Vorbestellung:

Schnittchen 3,50€ pro Stück

halbes belegtes Brötchen 3,90€ pro Stück

Suppe (nach Empfehlung des Küchenchefs) 6,90€ pro Portion

# Trauergedecke

## Gedeck 1

Kaffee und Tee satt  
1 x Zuckerkuchen  
1 x Zwetschgen-Streuselkuchen  
14,20 €

Mit Schaumburger Hochzeitssuppe  
21,10 €

## Gedeck 2

Kaffee und Tee satt  
1 x Zuckerkuchen  
1 x Zwetschgen-Streuselkuchen  
3 x ausdekorierte Schnittchen (Salami, Lachs, Käse)  
23,90 €

## Gedeck 3

Kaffee und Tee satt  
1 x Zuckerkuchen  
1 x Zwetschgen-Streuselkuchen  
3 x ausdekorierte Schnittchen (Salami, Lachs, Käse)  
1 x Schaumburger Hochzeitssuppe  
29,90 €

