Zu jeder Jahreszeit einfach lecker!



- · Veranstaltungen
- Buffets
- · Catering



Liebe Gäste,

egal ob Geburtstag, Konfirmation / Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum, Beerdigung oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Café-Restaurant "Vier Jahreszeiten" sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres gelungenen Festes. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Raumund Tischdekoration.

Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten die unser Haus bietet.

Sowohl einzelne Komponenten als auch ausgewählte Menüvariationen sind nach Themen geordnet.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen zur Verfügung. Gerne können Sie auch einen Termin mit Herrn Asweh oder Herrn Gergert vereinbaren, um die Details Ihrer Feier zu besprechen. Sie erreichen uns telefonisch unter 05722/9879-517

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Café-Restaurant "Vier Jahreszeiten"



Warum lassen Sie sich nicht mal von einem Buffet nach einem speziellen "Thema" verwöhnen?

- Spargelbuffet:
 z. B.: weißer und
 violetter Spargel,
 Spargelkrüstchen,
 Spargelroulade,
 Spargelsalat, Schnitzel,
 Schinken
- Grillbuffet:

 Steaks, Bratwurst,
 Krakauer, Lachssteaks,
 Cevapcici, Grillspieße,
 Gemüsespieße, Salatbuffet
- Fischbuffet:
 überbackenes Fischfilet,
 Lachssteak auf Blatt-spinat, Fischroulade,
 Lachslasagne, Scholle,
 Forelle

· Rouladenbuffet:

Rinderrouladen, Jägerrouladen, Geflügelrouladen, Fischrouladen, Gemüserouladen

- Buffet nachJahrzehnten:50er, 60er, 70er, 80er
- Steaks: Rumpsteak, Nackensteak, Hüftsteak, Schweinerückensteak, Lachssteak, Filetsteak
- Wildbuffet:

 Hirschkalb, Rehkeule,
 Wildschwein, Wild lachs, Wildragout, Elch,
 Ente, Kaninchen

· Gänsebuffet:

Gänsebrust, Keule, Leber, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kartoffeln

- Geflügelbuffet:

 Hähnchenbrust überbacken, Geflügelroulade, Geflügellasagne, Putenrollbraten, Putencurry, Geflügel Cordon Bleu, Beilagen
- Bayrisch:
 Krustenbraten, Weiß-

würste, Nürnberger Bratwürste, Bayrisch Kraut, Speckkartoffelsalat, Klöße · Aufläufe:

Hackfleischlasagne, Spinat-Lachslasagne, Geflügellasagne, Gemüselasagne, Kartoffelaufläufe, Nudelaufläufe

- Spanisch:
 Paella, spanische
 Kartoffelsuppe, Hähn chen in Knoblauchsauce,
 Hackfleischbällchen,
 Kaninchen
- Italienisch:

 Lasagne, Saltimbocca,
 Pasta, Pizza, Hähnchenschenkel, Antipasti



Buffetvorschläge

- Schnitzel:

 Schnitzel vom Schwein,
 Geflügel, Fisch, Westfälische Bolognaise,
 Zigeuner, Jäger, Rahmpilze, Senf
- American Style:
 Burger, Steaks, Mozzarella Sticks, Chilli-Poppers, Nuggets, Wedges
- Gut bürgerlich:

 Tafelspitz, Königsberger
 Klopse, Kohlrouladen,
 falscher Hase, Salzbohnen mit dicker Rippe

Natürlich können Sie auch ihr Buffet selber zusammenstellen, nach Ihren Ideen und Wünschen.

Vorschläge für Suppen

- · Hochzeitssuppe
- · Hühnersuppe
- Französische
 Zwiebelsuppe
- GebundeneGemüsesuppen
- · Ochsenschwanzsuppe
- · Erbsensuppe
- · Rinderkraftbrühe
- · Lauch-Hackfleischsuppe
- Kartoffelsuppe
- $\cdot \ \mathsf{Tomaten suppe}$
- · Gulaschsuppe
- · Spargelcremesuppe



- Rotbarsch mit Tomate und Mozzarella überbacken
- · Lachs auf Blattspinat
- · Schollenfilet auf Rahmwirsing
- · Fischragout mit Wildreis
- · Seeteufel auf Tomatenragout
- · Viktoriaseebarsch mit Nussbutter

- · Scholle Finkenwerder Art Forelle Müllerin
- Fischroulade mit Safransauce
- · Seelachsfilet "Angola"
- Backfisch mit
 Remouladensauce
- · Zander mit Dijonsenfsauce



Vorschläge für Rindfleisch

- · Filet "Wellington"
- · Rinderschmorbraten
- · Tafelspitz
- · Sauerbraten
- · Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff"
- · Rinderroulade
- · Filetsteak
- · Rindergulasch
- · Schmorsteak "Esterhazy"
- · Bürgermeisterstück

Vorschläge für Schweinefleisch

- · Schweinenackenbraten in Senfkruste
- · Schweinsvögelchen
- · Schweinesteak "Westfälische Art"
- Spießbraten
- · Königsberger Klopse
- · Schweineschnitzel
- · Schweinefilet
- · Krustenbraten
- · Schweinehaxe
- · Schweinerahmgeschnetzeltes



- · Bohnen
- · Erbsen
- · Möhren
- · Kohlrabi
- · Wirsing
- · Spargel
- · Blumenkohl
- · Brokkoli
- · Romanesco

- · Rosenkohl
- · Schwarzwurzeln
- · Rotkohl
- · Zuckerschoten
- · Leipziger Allerlei
- · Kaisergemüse
- · Paprika
- · Pastinaken
- · Mairübchen



Vorschläge für Eintöpfe

- · Erbseneintopf
- · Linseneintopf
- · Gulaschsuppe
- · Kartoffelsuppe
- · Pfefferpothast
- · Möhre-Ingwer-Eintopf
- · Wirsingeintopf
- · Pichelsteinereintopf
- · Geflügel-Nudelsuppe
- · Bohnensuppe
- · Käse-Lauchsuppe
- · Italienischer Gemüseeintopf

Vorschläge für Antipasti

- · Aubergine
- · Champignon
- · Paprika
- · Perlzwiebeln
- · Topping (Parmesan, Schinken)
- · Pepperoni rot
- · Zucchini
- · Oliven
- · Pepperoni
- Gemüsevariation (gefüllt)
- · Eingelegte Karotten (rot und gelb)
- · Weinblätter (gefüllt)



Vorspeisen

- · Ceasars Salad
- · Chilli-Poppers
- · Onion Rings
- · Roastbeef-Sandwich
- · Cheddar-Maissuppe

Hauptgerichte

Burgerbuffet "Do it yourself"

- · Buns
- $\cdot \ \text{verschiedene Pattys}$
- · Salatvariationen
- · Käseauswahl
- · Dips & Saucen
- · Trilogie von der Zwiebel
- Sweet & Sour (diverse Komponeneten)

Texassteak aus dem Nacken

- US-Entrecoté mit Zwiebelbutter und gest. buntem Pfeffer
- · Sweet & Spicy Spare Ribs mit Coleslowsalat
- · Handmade Chicken Nuggets
- · Chicken Wings
- · Pulled Pork mit BBQ-Sauce
- · Chilli con Carne
- · Fried Chicken

Beilagen

- Wedges
- · Baked Potatoes & Sour Cream
- · Mac'n Cheese

- · NY Cheese Cake
- · Pancakes Maple Sirup
- · Oreo Cream
- · Brownies
- · Marshmallow Fluff-Cream



Menu Español

Vorspeisen

- · Bruscetta
- · Melone mit Ibericoschinken
- · Gazpacho
- · Feldsalat mit Granatapfelkernen
- · Luftgetrockneter Schinken und Balsamicodressing

Tapas

- · Datteln im Speck
- · Spinat-Kichererbsen
- $\cdot \ Zitronenkartoffeln$
- · Champignon-Paprikaspieß
- · Olivenöl Crostini
- · Gegrillter grüner Spargel
- · Hähnchenbrust Tomatensugo
- · Honig-Ziegenkäse
- · Hackbällchen in Salsa
- · Paella mit Black Tiger Shrimps und Chorizocrunch
- · Kalbsbäckchen in Portweinjus
- · Knoblauch-Zitronenhähnchen

- Kabeljau á la Bacalao in Provence-Kräutermantel mit Coleslaw Salat
- · Handmade Chicken Nuggets
- · Chicken Wings
- · Pulled Pork mit BBQ-Sauce
- · Chilli con Carne
- · Fried Chicken

Beilagen

- · Drillingskaroffeln im Erdmantel
- · Rosmarinkartoffeln
- · Kartoffel-Zucchinigratin
- · Ofengemüse, Röstgemüse
- · Kurkuma-Chorizo-Reis
- · Chilli Croutons

- · Crema Catalana
- · Churros
- · Zitronenpudding mit Crumble
- · Espresso-Milchcreme



Vorspeisen

- · Vitello Tonnato
- Minestrone
- · Caprese
- · Antipasti
- \cdot Rucolasalat mit getr. Tomaten
- · Pinienkerne und Parmesanchip

Hauptgerichte

- · Tagliatelle aglio é olio
- · Steinpilz Gnocchi
- · Tomaten Makkaroni
- · Mangold Cannelloni
- · Ofenfrische Poulardenbrust gegart in Rauke-Pesto
- · Hähnchenbrust im Parmesanmantel und fruchtiger Tomatensauce

- Sizilianische Hackbällchen in Tomaten-Paprikasauce
- · Victoriabarsch auf Zitronen-Thymiansauce
- · Kotlett vom Parmajungschwein auf Schalotten-Champignonbett

Beilagen

- $\cdot \ \ Wildreis, Thymian drillinge$
- · Mediterranes Grillgemüse
- · Ofengemüse

Desserts

- · Tiramisu
- $\cdot \ \, {\sf Zitronen-Mascarponecreme}$
- · Himbeer-Minzmark
- · Mandelmousse mit Amaretto-Trauben



Gänsebuffet

Vorspeisen

- · Wildkraftbrühe
- · Steinpilzcremesuppe
- · Blattsalatvariation mit Walnüssen und Himbeerdressing
- · Geräuchert Lachs auf jungen Spinat und Limetten-Frischkäsepaste

Hauptgerichte

- · Gänsebrust
- · Gänsekeule in eigener Sauce
- · Marzipan-Bratapfel
- · Preiselbeer-Williamsbirne

Beilagen

- · Salzkartoffeln
- · Kartoffelklöße mit Semmelbrösel
- · Semmelklöße
- · Butterspätzle
- · Kroketten
- · Apfelrotkohl
- · Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- · Brokkoli mit gerösteten Mandelsplittern

- · Amarettinicreme auf Mokka-Schokospiegel
- · Blaubeer-Zimtmousse mit Haselnussstaub
- Dunkle-Schokoladenmousse auf Orangenfruchtmark



Vorspeise

- · Pfifferlingsrahmsuppe
- · Grat. Ziegenkäse an Blattsalat und Feigensenf
- · Rotkraut-Maronensalat mit süßem und knusprigen Speck und Fetakäse
- · Rote Beete-Mozzarella Caprese mit Walnüssen und Olivenöl Honig Vinaigrette

Hauptgerichte

- · Rehrücken im Pfeffermantel auf Rotweinreduktion
- · Geschmorte Rehkeule im kräftigen Eigenfond
- · Wildgulasch in Waldpilzsauce, Entenbrust auf Orangen-Thymiansauce
- · Wildscheinbraten in Wildpfeffersauce
- · Preiselbeer-Williamsbirne
- · Bratapfel

Beilagen

- · Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- · Blumenkohl mit Buttersemmelbrösel

- · Apfelrotkohl
- · Waldpilzpfanne
- · Butterspätzle
- · Röstkartoffeln
- · Salzkartoffeln
- · Kartoffelpüree
- · Röstitaler
- · Semmelknödel
- $\cdot \ \, \text{Kartoffelgratin}$

Desserts

- · Bayrisch Creme mit Zimtpflaumen
- · Spekulatius-Schichtcreme
- · Mousse "Schwarzwälder Kirsch"



Spargelbuffet

Vorspeisen

- · Spargelcremesuppe
- · Spargelsalat im Dillsenf-Dressing
- · Grüner Spargelsalat auf Frisée
- · Radieschen-Kresse und Kirschtomaten
- Bärlauchpestomarinierter Spargel auf Rote Beete-Scheiben
- $\cdot \ \mathsf{ger\"{o}stete} \ \mathsf{Sonnenblumen} \\ \mathsf{kernen} \ \mathsf{und} \ \mathsf{Fetabr\"{o}seln}$

Spargel, klassisch

- · Trilogie vom Spargel (weiß, grün, violett)
- · Knusprig gebackener Spargel
- · Spargelroulade
- · Spargelgratin

Beilagen

- · Salzkartoffeln
- · Kartoffelklöße mit Semmelbrösel
- · Semmelklöße
- · Butterspätzle
- · Kroketten
- · Apfelrotkohl
- · Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- · Brokkoli mit gerösteten Mandelsplittern

- · Amarettinicreme auf Mokka-Schokospiegel
- · Blaubeer-Zimtmousse mit Haselnussstaub
- Dunkle-Schokoladenmousse auf Orangenfruchtmark



Vorspeisen

- · Gegrillte Garnelen auf Artischocken-Orangensalat
- · Rote-Beete Carpaccio an Feldalat
- · Geräucherte Forellenfilet an Sahne-Meerrettich
- · Dreierlei gefüllte Champignons (Frischkäse, Zwiebel/Gouda, Feta/Olive)
- Chicoreeschiffchen gefüllt (Avocado/Zwiebel, Feta/Datteln)

Hauptgerichte

- · Bandnudel-Wirsingpfanne
- · Lammcareé auf Kräuterjus
- · Bohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln
- · Gebratener Wolfsbarsch auf Zuckerschoten
- · Kirschtomatensugo mit Parisiennekartoffeln
- · Geflügel-Schwarzwurzelragout an Wildreis
- · Geschmorte Schweineschulter in eigener Sauce mit Kartoffel-Pastinakengratin

Desserts

- · Weiße Schoko-Orangencreme
- · Apfel-Zimt Crumble
- · Kokossahnepudding mit Ananas-Minztopping



Saison Apr/Mai/Juni

Vorspeise

- · Grüner Spargelsalat
- · Radieschen-Rucola-Rettich-Salat
- · Lachsfilet in Blätterteig
- · Gegrillte Champignons auf Chisokressesalat und Bärlauchcreme
- · Lachspastete an Mango-Frühlingszwiebelchutney

Hauptgerichte

- · Maispoularde mit Grillpaprika
- · Risoleekartoffeln und Bärlauchpesto
- · Lachsfilet mit Senfkruste auf Tomaten-Blattspinat
- · Geschmorte Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse
- · Gnocci-Gemüsepfanne
- In Tempurateig gebackenes Schollenfilet an Mangoldtagiatelle
- · Matjesfilet mit Currydip an neuen Kartoffeln

- · Erdbeerpannacotta auf Vanillespiegel
- · Gebackener Aprikosenmelbacrunch
- · Gefüllter Pfirsich mit Krokantstaub



Vorspeisen

- · Wassermelonensalat mit Parmaschinken
- · Rucola-Birne-Gorgonzolasalat
- · Sellerie-Fenchelsalat
- Kürbiscremesuppe mit knusprigen Speckstreifen
- · Kichererbsen-Mais-Koriandersalat an gerösteten Crostini

Hauptgerichte

- · Buttermakrele in Kräuterbutter gebraten an grünem Salat und Wedges
- Matjesfilet an geräucherter Paprikasourcreme mit Röstkartoffeln
- · Schweinefilet in Kräuterkruste, Mandelbrokkoli und Kartoffelrösti
- · Leichtes Geflügelcurry an Zuckerschoten und Jasminreis
- · Rinderfilet in Tranchen an Schalottenjus, Romanesco und Herzoginkartoffeln

Desserts

- · Schokoladenmousse an Himbeerfruchtmark
- · Geschichtete Trauben-Mascarponemandelcreme



Saison Okt/Nov/Dez

Vorspeise

- · Räucherlachs auf Gurken-Radieschensalat an Sauerrahm
- · Gelbe Zucchini Carpaccio auf Basilikumpesto, Parmesan und gestoßenen bunten Pfeffer
- · Glasierte Schweinefilettranchen an Feldsalat und Rosmarinbalsamico

Hauptgerichte

- · Pochierter Kabeljau an Fenchel-Koriandergemüse, Süßkartoffelpüree und Weißweinsauce
- · Burgunderkrustenbraten an eigener Sauce, Rotkohl und Schupfnudeln
- · Bürgermeisterstück vom Rind in Barolojus mit Estragonkürbis aus dem Ofen
- · Geflügelinvoltini an Basilikumpasta und Feigensalat-Kartoffeln

- · Apfel-Quittengrütze mit Vanillesauce
- · Birne Helene, Schokoladenspiegel mit Vanilleeis oder Creme
- · Heidelbeer-Cantucini-Schichtdessert



- · Rote Beete Carpaccio an Feldsalat und Fetabröseln
- · Gefüllte Champignons
- · Gefüllte Chicoreeschiffchen
- · Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf
- · Rotkraut-Maronensalat
- · Bruscetta
- · Antipasti
- · Caprese
- · Gefüllte Zucchini

- · Gnocci-Gemüsepfanne
- · Kartoffel-Pastinakengratin
- Kürbistrilogie (Püree, Ofen-Estragonkürbis, Kürbis-Mangoldroulade)
- \cdot Basilikumpasta mit Feigen-Fetasalat



Vegan

- · Rote Beete Carpaccio
- · Kartoffel-Kapernsalat
- · Gefüllte Champignons (Couscous, Tomate / Avocado)
- · Bruscetta
- · Antipasti
- · Salat von Rucola und getr. Tomaten
- · Gebratene Polenta
- · Gefüllte Zucchini

- · Kartoffel-Pastinakenpfanne mit geröstetem Sesam
- · Schupfnudeln mit Ofengemüse
- · Kürbis-Mangoldroulade
- · Koriander-Fenchelgemüse mit Süßkartoffelpüree
- · Basilikumpasta mit gegrillten Kirschtomaten



Für Ihre Notizen		

Für Ihre Notizen		

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



Café-Restaurant "Vier Jahreszeiten"

Bad Eilsen Harrlallee 1 31707 Bad Eilsen Tel.: 05722/9879 - 517

Gültiq ab MM/JJJJ

Mit Erscheinen dieser Broschüre verlieren alle vorherigen Ihre Gültigkeit! Irrtümer vorbehalten.

Bildnachweise:

 $\label{eq:composition} Titel: @Nitr - stock.adobe.com \cdot S.2: @ carpe diem \cdot S.3: @ Brigitte Bonaposta - stock.adobe.com \cdot S.4: @ carpe diem \cdot S.5: @ marysckin - stock.adobe.com \cdot S.6: @ carpe diem \cdot S.7: @ jonnysek - stock.adobe.com \cdot S.8: @ exclusive-design - stock.adobe.com \cdot S.9: @ v.poth - stock.adobe.com \cdot S.10: @ fotogestoeber - stock.adobe.com \cdot S.11: @ monticellllo - stock.adobe.com \cdot S.14: @ white squares @ sharpnose - Fotolia.com$