

Worauf haben Sie Lust?

Menü- und Buffetkreationen für Sie zum Genießen



HÜNERBEIN'S

Posthotel

— ☆ ☆ ☆ SUPERIOR —

www.huenerbeins-posthotel.de



Nutzen Sie unsere
saisonalen Angebote!



„Feier“tage in Hünerbein's Posthotel

Lieber Gast!

„Feier“tage sind die schönsten Tage – ob privat oder geschäftlich!

Wir bieten Ihnen für diese Anlässe kulinarische Verführungen der besonderen Art. Alles ist möglich – vom **farbenprächtigen Menü** über **lustvolle Buffets** bis hin zu verrückten Inszenierungen.

Wir gestalten unsere Kreationen sensibel nach Jahreszeit. Frühling, Sommer, Herbst und Winter bestimmen somit unser **regelmäßig wechselndes Angebot**.

Oder lieben Sie Überraschungen? Dann genügen uns Ihre Lieblingszutaten und unsere Küchencrew zaubert etwas daraus!

Um alles perfekt in Szene zu setzen, bitten wir Sie, bis ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung ein Menü oder Buffet zu wählen bzw. einen Termin mit uns zu vereinbaren – so können wir am besten auf Ihre Wünsche eingehen.

Qualität wird bei uns groß geschrieben. Wir verarbeiten nur frische und hochwertige Rohprodukte. Außerdem legen wir besonderen Wert auf tier- und umweltgerechte Produktion.

Bis 12 Personen wählen Sie auch gerne aus unserer à la carte Karte, darüber hinaus beraten wir Sie liebevoll bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs, unsere Buffets kreieren wir ab mindestens 20 Personen.

Haben wir Ihre LUST auf „Feier“tage in Hünerbein's Posthotel geweckt?

Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste.

Mit feierlichen Grüßen

Ihr Hünerbein's Posthotel-Team

Unvergessliche Menükreationen

Frühlingsgefühle und Spargelzeit

von April bis Juni

Feldsalate mit gratiniertem Ziegenkäse
an einem Walnussdressing mit Pinienkernen und Birnenspalten

★ ★ ★

Spargelcrèmesuppe mit Croûtons und Kräutern

★ ★ ★

Gebratene Brust vom Landgockel im geräucherten Schinken-Mantel
an einer Weißwein-Kräuter-Sauce mit grünen Bandnudeln

★ ★ ★

Hausgemachte Crème Brûlée
Köstliche Karamellkruste mit sahniger Vanillecrème

46,00 €

mit Nachservice im Hauptgang 54,50 €

Von der Sonne verwöhnt

von Juli bis September

Vier Tapas-Variationen aus aller Welt
- Geräucherter Fjordlachs mit Dillsenfauce
- Kleine Frühlingsrolle auf süß-saurem Ananas-Ragout
- Gebratene Riesengarnele mit scharfem Tomatenragout
- Gebratene Aprikose im Speckmantel

★ ★ ★

Hochzeitssuppe mit traditioneller Einlage

★ ★ ★

Zarte Lammrückenfilets auf Tomaten-Zucchini-Gemüse
mit Makkaroni

★ ★ ★

Joghurt-Panna cotta auf Erdbeer-Minz-Chutney

49,00 €

mit Nachservice im Hauptgang 57,50 €

Unvergessliche Menükreationen

Herbstliche Gaumenfreuden

von Oktober bis Dezember

Rote Bete-Carpaccio mit Büffelmozzarella,
gerösteten Kürbiskernen und Speck

★ ★ ★

Kürbis-Karotten-Süppchen mit gerösteten Kürbiskernen

★ ★ ★

Hünerbein's zarte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

★ ★ ★

Stracciatella in Harmonie mit Zwetschge
Stracciatellaeis mit heißen Zimt-Zwetschgen

46,00 €

mit Nachservice im Hauptgang 54,50 €

Winterzauber

von Dezember bis Februar

Räucherlachs auf Reibekuchen
mit Schnittlauch-Crème fraîche und Pflücksalat

★ ★ ★

Consommé vom Rind mit Steinpilz-Crêperöllchen

★ ★ ★

Köstliche Rehkeule mit Portweinsauce,
Speckrosenkohl und Serviettenknödel

★ ★ ★

Karamell-Panna cotta
mit Mandelkrokant und karamellisierten Äpfeln

52,00 €

mit Nachservice im Hauptgang 60,50 €

Für Ihre ganz besonderen Wünsche

Stellen Sie sich Ihr Menü aus regionalen Produkten und internationalen Spezialitäten einfach selbst zusammen – frei nach unserem Küchen Motto „Niedersächsisch verwurzelt und dennoch weltoffen“ – ob klassisch, verrückt oder exklusiv – lassen Sie sich verführen und begeistern Sie Ihre Gäste, wir haben tausend und mehr Ideen für Sie...

Um eine hervorragende Qualität und einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, haben Sie bitte Verständnis, dass wir nur **ein einheitliches Menü für Ihre Gäste zubereiten** – wir beraten Sie gern bei einzelnen Alternativen für spezielle Ernährungsformen und Unverträglichkeiten!

Vorspeisen

- Carpaccio von der Galia-Melone mit Schinken aus dem Osnabrücker Land
- Blattsalate der Saison mit einer Vinaigrette, gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu ofenwarmes Baguette
jeweils 11,00 €

- Geräuchertes Forellenfilet von der Nordhauser Mühle mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter
- Räucherlachsroschen mit kleinem Salat und Meerrettichrösti
- Vier Tapas-Variationen aus aller Welt
Geräucherter Fjordlachs mit Dillsensauce
Kleine Frühlingsrolle auf süß-saurem Ananas-Ragout
Gebratene Riesengarnele mit scharfem Tomatenragout
Gebratene Aprikose im Speckmantel
jeweils 13,00 €

- Blattsalate vom Osnabrücker Wochenmarkt mit Büffelmozzarella und Parmaschinken
- Bunte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnussdressing (vegetarisch)
- Feldsalat mit Honig-Senf-Vinaigrette und Eismeer-Garnelen
jeweils 14,50 €



Suppen

Frühling / Sommer

- Spargelcrèmesuppe mit Croûtons und Kräutern (vegetarisch)
- Hochzeitssuppe mit traditioneller Einlage
- Brokkolicrèmesuppe mit gerösteten Mandeln und Croûtons (vegetarisch)
- Consommé vom Rind mit Steinpilz-Crêperöllchen
- Tomaten-Orangensuppe mit Quarkklößchen (vegetarisch)

Herbst / Winter

- Consommé vom Rind mit Steinpilz-Crêperöllchen
- Kürbis-Karotten-Süppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)
- Kartoffel-Kressesuppe mit Osnabrücker Mettenden
- Pikante Karotten-Suppe mit Streifen vom geräucherten Schinken

jeweils in Tasse 6,90 €

Zwischengerichte

- Spinat-Tortellini mit Parmesanespuma
12,50 €
- Zanderfiletröllchen mit Zucchini umwickelt in Weißweinsauce mit Kräuterrisotto
14,50 €
- Tranchen von der Barbarie-Entenbrust an Thymianjus auf Butterspitzkohl
14,50 €
- Gebratenes Lammfilet auf pikanten Kichererbsen
14,50 €
- Warmes Lachsfilet auf Balsamico-Linsen
14,50 €
- Gebratene Jakobsmuschel auf Chorizo-Risotto
16,50 €

Hauptgerichte

Tierisch köstlich

- Saftiger Schweinsbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
15,00 €
- Burgunderschinken – knusprig gebraten – mit Rahmkohlrabi und Kroketten
16,50 €
- Geschmorte Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Buttermöhren und Schnittlauchkartoffeln
17,00 €
- Schweinerücken mit Kräutersenfkruste, Champignons, Austernpilzen und Rosmarinkartoffeln
18,00 €
- Gebratene Brust vom Landgockel im Schinkenmantel, Weißwein-Kräuter-Sauce, mit Blumenkohl und grünen Bandnudeln
19,50 €
- Hähnchenbrustfilets in Parmesan-Eihülle, Maccaroni und Ragout von der Strauchtomate mit Basilikum
19,90 €
- Lamnbraten mit Kräuterkruste, Rotweinsauce mit Broccoli und Rosmarinkartoffeln
22,50 €
- Hünerebein's Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
23,50 €
- Schweinefilet gefüllt mit Spinat und Feta-Käse, Sauerrahm-Senf-Sauce und Macairekartoffeln
23,50 €
- Geschmorte Rinderbacken auf Kartoffel-Trüffel-Püree und Schmortomaten
23,50 €
- Medaillons von Pute, Schwein und Rind mit Sauce Hollandaise, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin
28,50 €
- Geschmorte Kalbskeule mit Schalottensauce auf Zucchini-Paprika-Gemüse und Gnocchis
26,00 €
- Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß
33,00 €
- Hirschkalbsbraten mit Kirsch-Pfeffer-Sauce, Rosenkohl und Kroketten
26,00 €

mit Nachservice im Hauptgang zzgl. 8,50 €

Etwas Knackiges...

- Salatplatte mit Rohkost- und Blattsalaten, zweierlei Dressings
5,50 €

Aus Fluss und Meer

- Gebratenes Lachsfilet unter der Mohnkruste mit Rieslingsauce, Basmatireis und Blattsalat
30,00 €
- Kabeljaufilet mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Salat
25,50 €
- Doradenfilet an Curryschaum mit Gemüse Cous-Cous und Paprika
26,00 €
- Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Chili-Salsa auf Kräuterrisotto und Salat
30,00 €
- Forellenfilets auf der Haut gebraten, auf Steinpilz-Risotto und marinierte Zucchini
29,00 €

mit Nachservice im Hauptgang zzgl. 8,50 €

Fleischlos glücklich

- Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Sesam an weißem Bohnenpüree und Rucola (vegan)
15,00 €
- Tagliatelle mit gebratenen Pilzen in einem Kräuter-Pesto mit Salat (vegan)
17,50 €
- Knusprige Kurkuma-Crêpes mit einer Melonen-Salsa (vegan)
16,00 €
- Spinat-Tortellini mit Parmesanespuma (vegetarisch)
15,00 €



Dessertträumereien

Auf Tellern gezaubert

- Caramel-Panna cotta mit Mandelkrokant und karamellisierten Äpfeln
8,00 €
- Heiß auf Eis – Vanilleeis mit heißen Kirschen
8,50 €
- Stracciatella in Harmonie mit Zwetschge – Stracciatellaeis mit heißen Zimt-Zwetschgen
8,50 €
- Rote Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und Sahne
8,00 €
- Joghurt-Panna cotta auf Erdbeer-Minz-Chutney
8,00 €
- Hausgemachte Crème Brûlée – köstliche Karamelkruste mit sahniger Vanillecreme
8,50 €
- Baileys-Parfait mit Amarettinikusper
8,50 €

Drei Hühnerbein's Minis 10,50 €

- Mousse au Chocolate
- Joghurt-Quark-Crème auf Roter Waldbeerengrütze
- Crème Brûlée

In Schüsseln gefüllt

- Orangenmousse
9,00 €
- Niedersächsische Welfenspeise
9,00 €
- Herrencrème
8,00 €
- Schokoladencreme mit Vanillesauce
8,00 €
- Erdbeermousse
9,00 €
- Probier mal! – Verschiedene Sorten Eis
10,20 €
- Zitronencreme
8,00 €
- Amarettini-Mascarponecreme auf Sauerkirschen
9,00 €



Unvergessliche Buffetkreationen

Hünerbein's Buffet

Suppe

Rinderkraftbrühe mit traditioneller Einlage vom Buffet

★ ★ ★

Vorspeisen

Carpaccio von der Galia-Melone mit Schinken aus dem Osnabrücker Land
Räucherlachs-Roulade mit Kräuterschmand
Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, verschiedenen Dressings
und hausgebackenem Brot, Baguette

★ ★ ★

Hauptgänge

Kleine zarte Rinderrouladen
Burgunderschinken – knusprig gebraten –
Gebratene Brust vom Landgockel im Schinkenmantel
Tagliatelle mit gebratenen Pilzen in einem Kräuter-Pesto (vegan)
Kartoffeln, Kroketten, grüne Bandnudeln,
Apfelrotkohl, Rahmkohlrabi, Blumenkohl

★ ★ ★

Desserts

Hünerbein's Minis
Mousse au Chocolate
Joghurt-Quark-Crème auf Roter Waldbeerengrütze
Crème Brûlée

39,00 €

Mediterranes Buffet

Suppe

Minestrone vom Buffet

★ ★ ★

Vorspeisen

Italienischer Landschinken mit Melonensalat

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Kräuterchampignons

Marinierte Zucchini, Oliven

Bruschetta

Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, verschiedenen Dressings
und hausgebackenem Brot, Baguette

★ ★ ★

Hauptgänge

Doradenfilet an Curryschaum

Lammbraten mit Kräuterkruste

Hähnchenbrustfilets in Parmesan-Eihülle mit Ragout von der Strauchtomate

Gebrautes Gemüse mit Olivenöl und Sesam an weißem Bohnenpüree und Rucola
(Veggie & Vegan)

Gemüse Cous-Cous, Rosmarinkartoffeln, Maccaroni
Geschmorte Paprika und Broccoli

★ ★ ★

Desserts

Eisvariation

Tiramisu

Amarettini-Mascarponecrème auf Sauerkirschen

45,00 €

Hochzeits- und Festtagsbuffet

Eine kulinarische Affäre

Heiße Annäherung

Hochzeitssuppe mit traditioneller Einlage (serviert)

★ ★ ★

Schwärmereien

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Maishähnchenbrust auf Rucola mit Nüssen

Tapas-Variationen aus aller Welt

Geräucherter Fjordlachs mit Dillsenfsoße

Kleine Frühlingsrolle auf süß-saurem Ananas-Ragout

Gebratene Riesengarnele mit scharfem Tomatenragout

Gebratene Aprikose im Speckmantel

Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, verschiedenen Dressings
und hausgebackenem Brot, Baguette

★ ★ ★

Liebe geht durch den Magen

Schweinefilet gefüllt mit Spinat und Feta-Käse, Sauerrahm-Senf-Sauce

Geschmorte Kalbskeule mit Schalottensauce

Lachsfilet mit Tomaten-Chili-Salsa

Spinat-Tortellini mit Parmesanrahm (Veggie)

Macairekartoffeln, Gnocchis, Kräuterrisotto

Mandelbroccoli, Speckbohnen, Zucchini-Paprika-Gemüse,

★ ★ ★

Happy End der Liebe

Hünerbein's Minis

Mousse au Chocolate

Joghurt-Quark-Crème auf Roter Waldbeerengrütze

Crème Brûlée

Eisvariation

54,00 €

A photograph of three glasses of beer on a tray. The glasses are filled with golden beer and topped with a thick layer of white foam. The glasses are condensation-covered and sit on white saucers. In the background, a wooden barrel is visible, with a brass tap handle extending from it. The lighting is warm and soft, creating a cozy atmosphere.

Getränkepauschale
49,00 €

Kleine Leckereien zum Aperitif

pro Stück

- Aprikose im Speckmantel
2,00 €
- Gebratene Riesengarnele
3,00 €
- Pikante Mini-Blätterteighäppchen
2,30 €
- Bruschetta
2,30 €
- Nürnberger Bratwürstchen auf Wirsinggemüse
3,00 €
- Frühlingsrolle auf süß-saurem Annanasragout
2,00 €
- Roastbeef auf Salatgurke mit Pumpnickel
3,00 €
- Tomate-Mozzarellaspieß
2,00 €
- Schafskäse-Oliven-Spieß
2,00 €
- Tempura-Garnelenspieß
3,00 €
- Verschieden belegte Canapés
3,50 €

Mitternachtssnacks

pro Person

- Gulaschsuppe
8,50 €
- Lauch-Kresse-Rahmsuppe mit Fleischklößchen
7,50 €
- Currywurst in feuriger Sauce mit Baguette
9,50 €
- Niedersächsische Vesperplatte mit Brot und Baguette
15,00 €
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, hausgebackenem Brot, Baguette
16,90 €

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service



HÜNERBEIN'S
Posthotel

— ☆ ☆ ☆ SUPERIOR —

Bergstraße 2 | 49143 Bissendorf/Schledehausen

Telefon 05402/9904-0 | Telefax 05402/9904-44

E-Mail: kontakt@huenerbeins-posthotel.de

