

Worauf haben Sie Lust?



Menü- und Buffetkreationen

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. ein 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 max. 12 Gäste wählen Sie auch gern à la carte, darüber hinaus beraten wir Sie liebevoll bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs, unsere Buffets kreieren wir ab mind. 20 Personen.

Haben wir Ihre LUST auf FEIER-TAGE in Hünerbein's Posthotel geweckt?
Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste.

Mit **f e i e r l i c h e n** Grüßen

Ihr Hünerbein's Posthotel -Team

- Preisänderungen vorbehalten -

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 Vanillecreme

39,00

mit Nachservice im Hauptgang 45,20

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

42,00

mit Nachservice im Hauptgang 48,20

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

39,00 €

mit Nachservice im Hauptgang 45,20 €

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



Caramel-Panna cotta
mit Mandelkrokant und karamellisierten Äpfeln

44,00

mit Nachservice im Hauptgang 50,20

Für kreative und 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 welt offen“ – 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 Sauce Vinaigrette, gebratenen Hähnchenbruststreifen dazu ofenwarmes Baguette

jeweils 9,50

- 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 11,20

- 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 12,20

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 5,20

in Terrine mit Nachservice 6,90

Zwischengerichte

- Spinat-Tortellini mit Parmesanespuma - 10,50
- Zanderfiletröllchen mit Zucchini umwickelt in Weißweinsauce mit Kräuterrisotto 12,20
- Tranchen von der Barbarie-Entenbrust an Thymianjus auf Butterspitzkohl 12,20
- Gebratenes Lammfilet auf pikanten Kichererbsen - 12,20
- Warmes Lachsfilet auf Balsamico-Linsen - 11,20
- Gebratene Jakobsmuschel auf Chorizo-Risotto - 13,50

Hauptgerichte

Tierisch köstlich

- Saftiger Schweinsbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
11,50
- Burgunderschinken –knusprig gebraten– mit Rahmkohlrabi und Kroketten
12,60
- Geschmorte Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Buttermöhren und
Schnittlauchkartoffeln - 13,80
- Schweinerücken mit Kräutersenfkruste, Champignons, Austernpilze und
Rosmarinkartoffeln - 13,80
- Gebratene Brust vom Landgockel im Schinkenmantel, Weißwein-Kräuter-Sauce,
mit Blumenkohl und grüne Bandnudeln - 14,20
- Hähnchenbrustfilets in Parmesan-Eihülle, Maccaroni und Ragout von der
Strauchtomate mit Basilikum - 14,80
- Lamnbraten mit Kräuterkruste, Rotweinsauce mit Broccoli und Rosmarinkartoffeln
17,50
- Hünerbein´s Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
18,00
- Schweinefilet gefüllt mit Spinat und Feta-Käse, Sauerrahm-Senf-Sauce und
Macairekartoffeln - 18,50
- Geschmorte Rinderbacken auf Kartoffel-Trüffel-Püree und Schmortomaten
18,00
- Medaillons von Pute, Schwein und Rind mit Sauce Hollandaise, Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin - 20,50
- Geschmorte Kalbskeule mit Schalottensauce auf Zucchini-Paprika-Gemüse und
Gnocchis - 19,50
- Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß
24,20
- Hirschkalbsbraten mit Kirsch-Pfeffer-Sauce, Rosenkohl und Kroketten
19,50

mit Nachservice im Hauptgang zuzgl. 6,20

Etwas Knackiges...

- Salatplatte mit Rohkost- und Blattsalaten, zweierlei Dressings 4,00

Aus Fluss und Meer

- Gebratenes Lachsfilet unter der Mohnkruste mit Rieslingsauce, Basmatireis und Blattsalat - 23,20
- Kabeljaufilet mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Salat
20,80
- Doradenfilet an Curryschaum mit Gemüse Cous-Cous und Paprika
18,50
- Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Chili-Salsa auf Kräuterrisotto und Salat - 23,20
- Forellenfilets auf der Haut gebraten auf Steinpilz-Risotto und marinierte Zucchini
22,20

mit Nachservice im Hauptgang zuzgl. 6,20

Fleischlos glücklich

- Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Sesam an weißen Bohnenpüree und Rucola (vegan) - 12,50
- Tagliatelle mit gebratenen Pilzen in einem Kräuter-Pesto mit Salat (vegan)
15,80
- Knusprige Kurkuma-Crêpe mit einer Melonen-Salsa (vegan)
13,80
- Spinat-Tortellini mit Parmesanespuma (vegetarisch)
12,50

Desserträumereien

Auf Tellern gezaubert

- Caramel-Panna cotta mit Mandelkrokant und karamellisierten Äpfeln - 6,50
- Heiß auf Eis – Vanilleeis mit heißen Kirschen - 6,20
- Stracciatella in Harmonie mit Zwetschge – Stracciatellaeis mit heißen Zimt-Zwetschgen - 6,50
- Rote Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und Sahne - 6,20
- Joghurt-Panna cotta auf Erdbeer-Minz-Chutney - 6,50
- Hausgemachte Crème Brûlée – Köstliche Karamelkruste mit sahniger Vanillecreme - 7,20
- Baileys-Parfait mit Amarettinikusper - 7,20

Drei Hünerbein´s Minis - 8,20

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

In Schüsseln gefüllt

- Orangenmousse - 7,00
- Niedersächsische Welfenspeise - 6,50
- Herrencrème - 6,50
- Schokoladencreme mit Vanillesauce - 6,00
- Erdbeermousse - 7,50
- Probier mal ! – Verschiedene Sorten Eis - 8,50
- Zitronencreme - 6,00
- Amarettini-Mascarponecreme auf Sauerkirschen - 7,00

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

32,00

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
- Lamnbraten mit Kräuterkruste
- Hähnchenbrustfilets in Parmesan-Eihülle mit Ragout von der Strauchtomate
- Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Sesam an weißen Bohnenpüree und Rucola (Veggie & Vegan)

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

Desserts

- Eisvariation
- Tiramisu
- Amarettini-Mascarponecrème auf Sauerkirschen

37,00

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 Dillsensauce
 - 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

42,00

12

Kleine Leckereien zum Aperitif

pro Stück

- Aprikose im Speckmantel - 1,60
- Gebratene Riesengarnele - 2,40
- Pikante Mini Blätterteighäppchen - 1,90
- Bruschetta - 1,90
- Nürnberger Bratwürstchen auf Wirsinggemüse - 2,40
- Frühlingsrolle auf süß-saurem Ananasragout - 1,60
- Roastbeef auf Salatgurke mit Pumpernickel - 2,40
- Tomate-Mozzarellaspieß - 1,60
- Schafskäse-Oliven-Spieß - 1,60
- Tempura-Garnelenspieß - 2,40
- Verschieden belegte Canapés - 2,70

Mitternachtssnacks

pro Person

- Gulaschsuppe - 6,20
- Lauch-Kresse-Rahmsuppe mit Fleischklößchen - 5,20
- Currywurst in feuriger Sauce mit Baguette - 6,20
- Niedersächsische Vesperplatte mit Brot und Baguette - 12,20
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, hausgebackenem Brot, Baguette
13,20

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service