



CATERING PARTNER
GÖTTINGEN cateringpartner.de

FREIZEIT IN
Tagungs- und Eventhotel

auswärts



MENÜ À LA CARTE

VORSPEISEN | SUPPEN | HAUPTGÄNGE | DESSERT

MENÜ À LA CARTE

VORSPEISEN

US-Rindercarpaccio, Olivenöl,
Knoblauch, Zitrone, Parmesan
und Rauke 15,50 €

Antipastiteller mit eingelegtem
Gemüse, italienischem Käse und
Schinken, gebratenen Garnelen
und Baguette 18,50 €

Wildkräutersalat, Räucherlachs,
Eismeershrimps, Meerrettichcrème 14,00 €

Bunter Tomatensalat,
Büffelmozzarella, Pesto und Meersalz 12,50 €

Caesar Salad, Croûtons,
getrocknete Tomate, Parmesan 10,50 €

Bunte Blattsalate, Traubenkern-
Vinaigrette, gebratene Pilze,
Feige (vegan) 9,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe, Flädle,
Gemüwestreifen 7,50 €

Tomatencreme, gerösteter
Speck, Croûtons 7,50 €

Champignoncrèmesuppe,
Kresse und Crème fraîche 7,50 €

Tomatensuppe mit Basilikum (vegan) 7,00 €

Waldpilzconsommé
mit Gemüwestreifen (vegan) 9,00 €





HAUPTGÄNGE/ ZWISCHENGERICHTE

Iberico Schweinerückensteak, 30,00 €
Brin d'Amour, Berghonigjus,
Grillgemüse, Kartoffelstampf

US Rinderfilet, Portweinjus, 39,00 €
Ofengemüse, Kartoffelgratin

Gebrautes Zanderfilet, 26,00/16,00 €
Steinpilzrisotto, Salbeibutter
und Wildkräutersalat

Fjordlachs, Tagliatelle, 24,00/16,00 €
Pistazie, Trauben und Limoncello

Thaicurry, asiatisches
Gemüse, Jasminreis
mit Hähnchenbrust 18,50/12,50 €
mit Lachs 20,50/15,50 €
mit Garnelen 23,50/17,50 €

Maispouardenbrust, Paprika, 24,00 €
Gnocchi, Rosmarinjus

Gefüllte Paprika, Couscous 22,00 €
Thymiansauce

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanilleeis 7,50 €

Crème brûlée, saisonales Sorbet 9,00 €

Tiramisu 9,00 €

Dreierlei Sorbet, Früchte (vegan) 8,00 €

