

Gasthof Kupferschmiede

| | |
|--|----------------------------|
| <u>Inhaltsverzeichnis</u> | Seite 1 |
| <u>Chronik des Hauses,</u> | Seite 2 |
| <u>Bankett-Infos</u> | 2 Seiten// Seite 3 |
| <u>Freie Trauung,</u> | Seite 4 |
| <u>Kanapee/Stehempfänge,</u> | Seite 5 |
| <u>Buffet:</u> | |
| <u>Klassisch</u> | Seite 6 |
| <u>Cucina Italiana</u> | Seite 7 |
| <u>Kupferschmiede</u> | Seite 8 |
| <u>Grüne Wiese</u> | Seite 9 |
| <u>Waldkater</u> | Seite 10 |
| <u>Sunshine (Grill)</u> | Seite 11 |
| <u>Fleur de Lys (Grill)</u> | Seite 12 |
| <u>Exquisit (Grill)</u> | Seite 13 |
| <u>Asian Hights Italian Primavera</u> | Seite 14 |
| <u>Menüvorschläge</u> | 3 Seiten// Seite 15 |
| <u>Kaffee und Wein</u> | Seite 16 |
| <u>Bier & Softdrinks</u> | Seite 17 |
| <u>Spirituosen</u> | Seite 18 |
| <u>AGBs</u> | Seite 19 |

Herr Hamza Reslan



Herr Joel Drüke



Frau Sina Hallescheck



Herr Philipp Jiritschka

...freuen sich auf Ihre Fragen.

Besichtigung unserer Location gerne jederzeit zu den Öffnungszeiten...

...Absprachen bitte mit Termin, damit wir uns gebührend Zeit für Sie nehmen können!

Stand: 08.11.2023. Preise sind gültig bis 31.12.2024
Die Geschäftsleitung behält sich Änderungen vor.

Kupferschmiede

Geschichtlich einzigartig ist das historisch ansprechende Gebäude der Kupferschmiede, der angrenzende Wild-Park und die liebevoll gestaltete Außenanlage lassen diesen Standort zu einem wundervollen Erlebnis werden.

Natur pur und zugleich stadtnahe Erholung machen die Kupferschmiede zu einem attraktiven Ausflugslokal in der Region Hildesheim und darüber hinaus.

Hier birgt jede Jahreszeit ihren besonderen Charme und Menschen jeden Alters erfreuen sich an der Vielfältigkeit des Gastronomieprogramms.

Bei uns finden Sie die angenehme Atmosphäre eines Familienbetriebes.

In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie mit unserer rustikal bodenständigen Küche, mit mediterranen Akzenten. Die umfangreiche Speisekarte bietet etwas für jeden Anlass und wird ergänzt durch das frische Angebot der jeweiligen Saison. Der überaus zuvorkommende und immer freundliche Service sowie das gemütliche Ambiente machen die Kupferschmiede zu einem begehrten Erlebnis und Speise-Adresse.

**Das a la Carte-Restaurant verfügt über 110 Plätze.
Der Wintergarten/Die Brasserie bietet über 150 Plätze,
der Arkaden-Saal bietet bis zu 110 Plätze,
die Wild-Park-Terrasse bis zu 300 Plätze.**

Die Lokalität lässt sich auch für Feiern der besonderen Art mit Zeltsystemen im Gartenanwesen auf bis zu 600 Personen erweitern.

Tipp:

Der barocke Arkaden-Saal mit seinen hohen Säulen, den handgeschmiedeten Lampen und der angrenzenden Terrasse verwandelt jedes Fest in einen stilvollen Abend mit nostalgischem Flair.

Wild-Park

Um etwa 1968 wurden erste Gehege für Damwild von der Stadt Hildesheim errichtet. Der damalige „Förster Andreas“, der im alten Forsthaus am Steinberg wohnte, nahm verletztes Wild zur Obhut und Pflege an.

Heute finden Sie auf insgesamt 6 Hektar (60.000 qm) etwa 145 Tiere.

Für Besucher und besonders Kinder ein wirklich wundervoller Einblick in die heimischen Wälder.

**In seiner Vielfalt der einzige Wild-Park in Deutschland mit freiem Eintritt.
Förderverein Wildgatter Hildesheim e.V. / Broschüre beim Service**

Bankett-Info

- bis 3 Tage vor der Feier brauchen wir die genaue Personenzahl als Berechnungsgrundlage
- Events dürfen maximal bis 04.00h gehen.
- letzte Getränke Runde 10 Minuten vor Absprachen-Ende des Events mit dem letzten Lied vom DJ.
- Event kann nicht spontan an dem Abend verlängert werden.
- Schäden und Reinigungsarbeiten, die außerhalb der Norm liegen müssen nach Aufwand extra bezahlt werden.
(Stichwort: Konfetti-Kanone, Klebereste an Wänden etc.)
- Bei Nacht-Events über 350 Personen muss ein Security-Dienst und Krankenwagen bereitgestellt werden.



Preise für Kinder

- 0-4 Jahre frei
- 5-12 Jahre ½ Preis Buffet & 30% der Getränkepauschale
- externe Dienstleister (z.B. DJ) ½ Preis Buffet & 30% der Getränkepauschale



Mindestumsatz

von Mai bis September

| | |
|----------------------|---------|
| <u>Arkaden-Saal:</u> | 5.500,- |
| <u>Brasserie:</u> | 7.500,- |

Mitternachtsimbiss

- Currywurst mit Baguette 6,-pP
- Gulaschsuppe mit Baguette 8,-pP
- „Chili con Carne mit Baguette 6,-pP
auch als „sin Carne“ erhältlich 6,00pP
- Calzone „Italiana“ in Herzform 7,-pP

zum Empfang/Aperitif

(zum All In dürfen Sie sich ein Aperitif aussuchen)

Schnauffer Premium Sektkellerei

trocken/fruchtig

0,75l 22,90

+ O-Saft oder + Maracujasaft

0,5l 4,90

mit geeisten Himbeeren

0,50pP

Tipp!

kleine „Tönnchen“ Bier 0,1l
zusätzlich anbieten als Alternative



„Lillet Wild Berry“
Schweppes Russian Wild Berry
und Waldbeeren

oder Erdbeeren zur Saison

auch alkoholfrei

6,50



Aperol „Spritz“

oder

„Limoncello Spritz“

6,50



frische Erdbeeren + Schokoglasur

2 Stück 3,-/Saison



Schokofrüchte am Holzspieß
Erdbeere, Banane und Weintraube

3 Spieße zu 4,-€



Kinder-Bowle

mit frischen Früchten der Saison

3,- p. Kind

„All Inclusive“

die Pauschale beinhaltet:

- Bedienung durch unser geschultes Fachpersonal „herzlich & auf Zack“
- Tischwäsche, Kerzen und Servietten (bei einer „a la Carte“-Buchung 2,00pP/ Optional buchbar Stoffserviette, 0,50pP)
- kalt-warmes Schlemmer-Buffer (auch zum kombinieren)
- alle Biere & Weine
- drei Digestif-Spirituosen
- zwei Longdrink-Spirituosen (oder umgekehrt)
- sämtliche Softdrinks unserer Karte
- Café- und Teespezialitäten
- Kaffee; Tee-Buffer um Mitternacht (nach Getränke- Karte/siehe Seite 16-19)
- Menükarten „Hausdesign“
- keine Saalmiete!!!
- Die Getränkepauschale muss mindesten 5 Stunden gebucht werden



Partner & Bankettarrangement

Hochzeitsfotos:

by Sandy:

Website: Sandy Foto Hannover
By Cornelia Kolbe
www.ckolbe-fotos.de



„Wer kennt Gustav“

Führungen durchs Wildgatter
für Kinder & Erwachsene

Kontakt:
kassenwart-wildgatter@gmx.de



Floristen:

Frau Blume: 05121 - 6751389
Blütenzauber: 05121 - 262485



Übernachtungen:

„Hotel am Steinberg“: 05121-809030
„van der Valk“: 05121 - 3000

Hochzeitstorten:

(mitgebrachter Kuchen, Krümelgeld 2,00pP)

Bäcker Beste: 05121 - 35 473
Hofcafé: 05121 - 261601



Eis-Schwan mit Schale

125,-



auf Anfrage

„naschbar-herzgemacht.de
Candybar Vermietung: 0176-29974182
„Aris Feuerteufel“
Pyrotechnik: 05177-980255
„Freie Traurednerin“
Viola Wolters: 0178-4117364

Limousinen-Service, Kutschfahrten,
Oldtimer-Service, Zauberer, etc.



Discjockey:

inklusive Aufbau | Anfahrt | Abfahrt

DJ VADIM KRAUS

Mobil: 0177 - 7030040

vadim@rent-a-vadim.de

www.rent-a-vadim.de

650,-



DJ BERNIE

Mobil: 0176 - 81019149

600,-



„Plug and Play“ (Pauschal 55,00 €)

Beide großen Säle verfügen über
eine Endstufe mit Bass und Lautsprecher
diese ist verpflichtend von sämtlichen DJs
oder Bands zu nutzen.

Sie dürfen sich gerne jederzeit von dem
Klang und der Qualität des Sounds in
unseren Räumen überzeugen.

Technik im Verleih:

- Leinwand 25,-
- Beamer + Tisch 30,-
- Mikrofon 10,-

Weitere Technik auf Anfrage buchbar

Ein ganz besonderer Tag...

„freie Trauung“ in unserer Lokation?

...mieten Sie doch einfach unseren schönen Arkaden-Saal oder den Wintergarten der Brasserie für freie Trauungen.

Ob freier Redner, Pastor oder Ähnliches – wir bieten Ihnen die Lokation für ein Rundum-Paket.

Pauschale für Saal-Logistik, gesamt: 300,00 €



Kanapee | Fingerfood & Friends

2 Stück pP werden produziert

Kanapee 1:

dreierlei Schnittchen in Raute vom frischen Gerster
gebuttert und dekoriert mit Milano-Salami, Katen-Rauchschinken & Emmentaler,
7,50€pP

Kanapee 2:

dreierlei Ofen-Kuchen als Fingerfood zum Empfang
serviert „unter der Haube (Sahne) mit kleinem Früchtchen“
3,90€pP

Kanapee 3:

„original italienische Bruschetta“
mit Tomaten-Concassée | Thunfischfarce | Spinat-Mozzarella
6,-€ pP

Kanapee 4:

Kanapee „Klassisch“
(auf Baguette und Schwarzbrot/gebuttert)
mit Roastbeef, Fjord-Wildlachs, Nordseekrabben-Cocktail,
Ziegenfrischkäse-Orangenkonfit, französischem Weichkäse
8,70 € pP

Fingerfood 1:

Auberginenröllchen mit Schafskäse
Mini-Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen
Vitello tonnato in Rucola im Glas
7,50 € pP

Fingerfood 2:

Wild-Lachsröllchen mit Sahne-Meerrettich
und grünem Spargel
karamellisierter Ziegenkäse auf Feigengelee und Pumpernickel
Saté-spieße in BBQ-Honig-Dip
8,90 € pP

Fingerfood 3:

Honigmelone im Parmaschinken-Mantel
Mini-Mozzarella mit Kirschtomate und Pesto
Hackbällchen in Teriyaki Marinade auf Cole Slaw
Garnele im Kartoffelnest mit Cocktail-Dip
9,50 € pP

Fingerfood 4:

Roastbeef gefüllt mit einer Tapanade
Käsespieße im glasierten Weintrauben-Duett und Butterbrezel
Lachstatar mit Wachtelei
gefüllte Crêpes mit Sour Cream und Antipasti
9,90 € pP

Buffet- „Klassisch“

ab 20 Personen 37,-pP

ab 80 Personen 35,- pP

Suppe (wird gereicht)

„Niedersächsische Hochzeitssuppe“

Consommé mit Streifen vom Gemüse, dazu Klößchen, Eierstich und Nudeln



Vorspeisen

Argentinisches Rinder-Roastbeef - rosa mit Remoulade
Astoria Salat nach Waldorf Art mit Schwarzwälder-Rauch-Schinken
Fleischbällchen mit Salsa-Sauce & Dijon-Senf
Melonen-Gurken-Salat | Geflügelsalat mit Früchten
Tomate mit Mozzarella und hausgemachten Pesto Verde
Europäische Käseplatte garniert mit exotischen Früchten
Mischbrötchen | Steinofen-Baguette | Rahmbutter



Hauptgänge

Prager Krustenbraten im eigenen Saft, Braunbiersauce extra
Hähnchenbrustfilets mit frischen Champignons in Sahnesauce
Schweinefilet auf „Sauce Café de Paris“
Gemüse von Broccoli, Blumenkohl, Buttermöhren und Erbsen
Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Schwäbische-Spätzle und Bearner-Röstinchen



Dessert

frischer hausgemachter Obstsalat
Mousse au Chocolat (zartbitter-Kuvertüre)
Bayerisch Creme mit Fruchtmarkspiegel

Beispiel; „Getränkeflat“ | 18.00 bis 02.00 Uhr 58,50,-pP (auch andere Zeitfenster buchbar)
Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt | 5 - Wahlspirituosen

Info: Sie können die Getränkeflat auch zeitlich auf Ihre Bedürfnisse anpassen,
mindestens 5 Stunden müssen aber gebucht werden.
(11.00h - 23.00h á 6,00 € die Stunde pro Person | 23.00h bis 04.00h á 9,50 € die Stunde pro Person)

Buffet „Cucina Italiana“

ab 20 Personen 43,-pP

ab 80 Personen 41,- pP

Suppe (wird gereicht)

Toskana-Tomaten-Basilikumsuppe mit Croutons



Vorspeisen

Antipasti misto

aus Zucchini | Paprika | Karotten | Champignons | Aubergine
- frittiert, gebacken und gratiniert -

Sonnentomaten | Toskana-Zwiebeln | rote Paprika mit Frischkäsefüllung

mediterraner Nudelsalat Pesto Rosso

„Vitello tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce

„Carpaccio“ - mariniertes Rinderfilet mit Parmesan

Burrata-Siciliana an marinerten Salat von dreierlei Tomaten

Parmaschinken mit Honig- & Galiamelone

Ciabatta | Steinofen-Baguette | Rahmbutter



Hauptgänge

--„Saltimbocca a la Romana“--

kleine Kalbsmedaillons

gespickt mit Salbei-Schinken auf Rosmarin-Jus

--„Brasato alla Lombardei“--

Schmorbraten vom Rind in Sauce Lombardei

--„Pollo con Gorgonzola“--

Puten-Filets in leichter Gorgonzolacreme

gefüllte Tortellini mit Ricotta in Tomatensahnesauce

gegrilltes Balsamico-Gemüse:

aus Champignons, Zucchini, Fenchel und Möhren

Rosmarinkartoffeln, Trüffel-Penne



Dessert

frischer Obstsalat mit Marachino

Mousse au Stracciatella

hausgemachtes Tiramisu

Nach Wahl; (Klassisch | Amarena | Oreo-Keks | Limoncello | Pistazie | Lebkuchen)

Beispiel; „Getränkeflat“ | 18.00 bis 02.00 Uhr 58,50,-pP (auch andere Zeitfenster buchbar)

Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt | 5 - Wahlspirituosen

Info: Sie können die Getränkeflat auch zeitlich auf Ihre Bedürfnisse anpassen,
mindestens 5 Stunden müssen aber gebucht werden.

(11.00h - 23.00h á 6,00 € die Stunde pro Person | 23.00h bis 04.00h á 9,50 € die Stunde pro Person)

Buffet „Kupferschmiede“

ab 20 Personen 47,-pP

ab 80 Personen 45,- pP

Suppe (wird gereicht)

Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit Crème fraîche und Speck



Vorspeisen

gegrillter grüner Spargel mit Pecorino, Kirschtomaten, Feta & Vinnaigrette
geräuchertes Entenbrust-Carpaccio an Edelsalaten
mit Granatapfelsplittern und Johannisbeer-Orangensauce
Trauben-Rucola-Salat mit Serrano, Ziegenkäse & Pinienkernen und Honig
Variation von geräucherten und marinierten Fischen
mit zweierlei Marinaden
Caprese mit Baby Mozzarella, Sonnentomate & Basilikum Pesto
gefüllter Crêpes mit Creme legere Gemüse-Antipasti & Fjord-Lachs
Partybrötchen | Steinofen-Baguette | Rahmbutter



Hauptgänge

gebackenes Spanferkel mit „Rioja-Sauce“ -apart-
Filet von der Maispoularde auf Sauce Choron mit Bergkäse überbacken
Zanderfilet „auf der Tiger-Haut gebraten“ in Zitronennussbutter
Ratatouille-Gemüse, Bohnen im Speckkleid, Rahm-Blattspinat
Kartoffelgratin mit Lauch und Käse überbacken
Butter-Spätzle und Kartoffelkroketten



Dessert

Pistazien-Mousse mit Hibben-Gebäck
Mousse au Blanc mit Himbeermark und Nuss-Crumble geschichtet
dreierlei Eis-Creme zur Wahl als Eisbombe
Schokolade | Vanille | Erdbeere | Walnuss | Stracciatella

Beispiel; „Getränkeflat“ | 18.00 bis 02.00 Uhr 58,50,-pP (auch andere Zeitfenster buchbar)
Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt | 5 - Wahlspirituosen

Info: Sie können die Getränkeflat auch zeitlich auf Ihre Bedürfnisse anpassen,
mindestens 5 Stunden müssen aber gebucht werden.

(11.00h - 23.00h á 6,00 € die Stunde pro Person | 23.00h bis 04.00h á 9,50 € die Stunde pro Person)

Buffet „Grüne Wiese“

ab 20 Personen 44,-pP
ab 80 Personen 42,- pP

Suppe *(wird gereicht)*

Karotten-Ingwersuppe mit Crème fraîche



Vorspeisen

Carpaccio vom Kohlrabi & Rote Beete mit Parmesan und Olivenöl
„Ochtersumer Couscous-Salat“

Wassermelonen-Fetasalat mit Balsamico-Vinaigrette
Tomatensambal-Tofu mit Galiamelone (sweet & Spicy)
gefüllte Crêpes mit Gemüse-Antipasti und Frischkäse
Tomate mit Mozzarella und hausgemachten Nuss-Pesto
Käseauswahl, garniert mit Weintrauben
Partybrötchen | Rahmbutter | Kräuterbutter



Hauptgänge

gebratenes Kabeljaufilet, auf Rahmblattspinat mit Käse überbacken
Linsen-Souvlaki vom Grill mit BBQ-Dip (vegan)
Auberginenroulade mit Cherrytomaten-Schafskäsefüllung
Mandel-Brokkoli & Blumenkohl mit Butterbrösel
Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini, Möhren & Staudensellerie
Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Bandnudeln, Bearer-Röstinchen



Dessert

Pfefferminz-Creme mit Schokoladen-Splitter
heiße Kirschen mit Vanille-Eis
Creme brûlée

Beispiel; „Getränkeflat“ | 18.00 bis 02.00 Uhr 58,50,-pP (auch andere Zeitfenster buchbar)
Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt | 5 - Wahlspirituosen

Info: Sie können die Getränkeflat auch zeitlich auf Ihre Bedürfnisse anpassen,
mindestens 5 Stunden müssen aber gebucht werden.
(11.00h - 23.00h á 6,00 € die Stunde pro Person | 23.00h bis 04.00h á 9,50 € die Stunde pro Person)
(Für die Kennzeichnung der Buffets von Allergern, Veganern Vegetariern, etc.
stehen wir Ihnen beratend zur Seite)

Buffet „Waldkater“

ab 20 Personen 52,-pP

ab 80 Personen 50,- pP

Suppe (wird gereicht)

Wildkraftbrühe „Diana“ mit Kräuter-Flädlestreifen



Vorspeisen

Wildpasteten von Reh, Wildschwein und Perlhuhn
mit Cumberlandsauce
geräucherte Wurstplatte vom Wild aus heimischen Wäldern
Terrinen von Forelle, Lachs, Flusskrebse und Nordseekrabben
geräucherter Wildfjordlachs
mit Preiselbeer Sahne & Honig-Senfdillmarinade
Käse vom Brett mit Ziegenkäse, Feigen und Gelee
Dreierlei vom Landbrot | Mischbrötchen | Rahmbutter



Hauptgänge

geschmorte Hirschkeule mit Steinpilzsoße
gebratenes Wildlachsfilet in Limettenbutter mit Kirschtomaten
Perlhuhn Brüstchen in Rotweinhonigsauce
Apfelrotkohl, Rosenkohl
gefüllte Rotweibirne mit Preiselbeeren und Sahne
Herzogin Kartoffeln
gebratene Schupfnudeln und Kroketten



Dessert

Knusper - Schoko - Mousse mit Mandelplätzchen
Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Pflaumenmus
heiße Himbeeren mit Vanillesauce

Beispiel: „Getränkeflat“ | 18.00 bis 02.00 Uhr 58,50,-pP (auch andere Zeitfenster buchbar)
Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt | 5 - Wahlspirituosen

Info: Sie können die Getränkeflat auch zeitlich auf Ihre Bedürfnisse anpassen,
mindestens 5 Stunden müssen aber gebucht werden.
(11.00h - 23.00h á 6,00 € die Stunde pro Person | 23.00h bis 04.00h á 9,50 € die Stunde pro Person)

Grill-Bufferet „Sunshine“

ab 30 Personen 29,50 € pP

ab 80 Personen 27,50 € pP

kalte Vorspeisen

Kraut- Nudel- und Kartoffelsalat
Tomate mit Mozzarella
„Caesar´s Salad Classic “
hausgemachtes Steinofen-Baguette

warme Speisen

Harissa-Ofenkartoffel mit Sour Cream
Maiskolben mit Salzbuter
Chicken Wings

(April-Oktober aber auch nach Witterung)

vom Grill

marinierte Schweinenacken-Steaks
knuspriger Bauchspeck
Thüringer Rost-Bratwürste
BBQ-Sauce | Dijon-Senf | Kräuter-Butter | Aioli-Dip
Trüffel-Mayonnaise
hausgemachte Sambal-Creme

Dessert

Roter Waldbeerencocktail mit Vanillesauce
Schoko-Creme-Dessert

Beispiel: „Getränkeflat“ | 18.00 bis 02.00 Uhr 58,50,-pP (auch andere Zeitfenster buchbar)
Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt | 5 – Wahlspirituosen

Info: Sie können die Getränkeflat auch zeitlich auf Ihre Bedürfnisse anpassen,
mindestens 5 Stunden müssen aber gebucht werden.

(11.00h - 23.00h á 6,00 € die Stunde pro Person | 23.00h bis 04.00h á 9,50 € die Stunde pro Person)

Grill-Bufferet „**Fleur de Lys**“

ab 30 Personen 39,00 € pP

ab 80 Personen 37,00 € pP

kalte Vorspeisen

Antipasti von Gemüse

Tomate-Mozzarella mit Pesto verde

gefüllte Zucchini mit Schafskäse

Gurken, Nudel- und Krautsalat

Ciabatta und Butter sowie Kräuterbutter

warme Speisen

Gemüsepfanne aus Paprika, Zucchini, Pak Choi,

Karotte und Aubergine

in Sauerbierteig panierte Champignonköpfe

Kartoffelspalten

Aioli-Dip

(April-Oktober aber auch nach Witterung)

vom Grill

Hähnchenspieße in Zitronengras-Currymarinade „Madras“

Lammkoteletts mit Knoblauch Rosmarin

Souvlaki vom Grill (vegan)

BBQ-Sauce | Dijon-Senf | Kräuter-Butter | Aioli-Dip

Trüffel-Mayonnaise

hausgemachte Sambal-Creme

Dessert

hausgemachtes Tiramisu

Limoncello-Mousse mit mariniertem Erdbeer-Salsa

Beispiel; „Getränkeflat“ | 18.00 bis 02.00 Uhr 58,50,-pP (auch andere Zeitfenster buchbar)
Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt | 5 - Wahlspirituosen

Info: Sie können die Getränkflat auch zeitlich auf Ihre Bedürfnisse anpassen,
mindestens 5 Stunden müssen aber gebucht werden.

(11.00h - 23.00h á 6,00 € die Stunde pro Person | 23.00h bis 04.00h á 9,50 € die Stunde pro Person)

Grill-Buffer „**Exquisit**“

ab 30 Personen 48,00 € pP

ab 80 Personen 46,00 € pP

kalte Vorspeisen

Tiroler Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Radieschen (lauwarm)

Tortellini-Salat mit Paprikawürfel in leichter Joghurtcreme

Schafskäse-Salat mit Oliven & Sonnentomaten

Paprika mix, Roten- Zwiebeln, Fenchel, in Toskana-Vinnaigrette

Gurken in Dillmarinade & Sauerrahm

Rauchforellen & Matjes-Salat mit Äpfeln & Charlotten

Knusper-Panko-Hähnchen mit Sweet-Chilli & Sour Cream Dip

Partybrötchen & Arabischer Fladen (dünn)

Trüffel- Wildkräuter & Meersalz-Butter

warme Speisen

Grillgemüse-Auflauf mit Mozzarella

gebackene Garnelenschwänze & Wasabi-Mayo

marinierte Rinder-Rippchen in Jack Daniels splash

(April-Oktober aber auch nach Witterung)

vom Grill

Grill-Fackeln vom Gockel in Honig-Ahornsirup

Lachsfilet in Knoblauch-Limetten-Olivenoel

Nackensteaks in Honig-Barbecue Marinade

Halloumi-Käse in Rosmarinkraut

BBQ-Sauce | Dijon-Senf | Kräuter-Butter | Aioli-Dip

Trüffel-Mayonnaise

hausgemachte Sambal-Creme

Dessert

Mousse au Chocolat | „Saltet Caramel“ Mousse mit Popcorn

heiße Himbeeren mit Vanille-Eis

Eierlikör-Mascarpone mit Tonkabohnen-Schoko-Haube

Beispiel; „Getränkeflat“ | 18.00 bis 02.00 Uhr 58,50,-pP (auch andere Zeitfenster buchbar)
Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt | 5 - Wahlspirituosen

Info: Sie können die Getränkeflat auch zeitlich auf Ihre Bedürfnisse anpassen,
mindestens 5 Stunden müssen aber gebucht werden.

(11.00h - 23.00h á 6,00 € die Stunde pro Person | 23.00h bis 04.00h á 9,50 € die Stunde pro Person)

Asian Hights meets Italian Primavera

Vorspeise wird gereicht

„Misaki & Massimo“

- Tacchino Tonnato & Carpaccio vom Heilbutt
- Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Wildkräuter-Pesto
- Duett der Frühlings & Sommer-Rolle“
- dreierlei Dips & Crunch



Antipasti & Sutātā

- Ricotta-Parmaschinkensäckchen
- Rinder-Rippchen in Soya-Lack
- Exotische Paprikasuppe mit Zitronengras & Kokosmilch
- Bruschetta mit Steinpilzen und Tomaten
- frittierte Garnelen mit „Sweet-Sour“ Dip
- Nudelsalat mit Pinienkernen, getrocknete Tomaten & Oliven
- „Chicken-Curry Asia-Burger“ mit Soya-Sauce
- Mango-Mozzarella mit Crema Balsamico und Karamellnüssen
- Dim-Sum Teigtaschen:
mit Veggie, Garnelen & Entenfüllung dazu Erdnuss- & Chili-Dip
- Toskana - & Ceylon-Brot



Hauptgänge

--“Roastbeef Tagliata”--

- Black Angus Roastbeef rosa „Sous vide“ gegart (vom Koch am Buffet tranchiert)
Sauce Café de Paris & Sauce Bernaise | apart platziert
dreierlei Garnelen vom Lava-Grill
- in Soya-Limettenmarinade | Kräuterknoblauch | gratiniert mit grünem Spargel & Parmesan
- frische Blattspinat-Gnocchi in Salbeibutter (Parmesan extra)
- gegrilltes Paprika-Möhren & ZucchiniGemüse
- Romanesco mit Trüffelbutter
- Kartoffelgratin mit Süßkartoffel-Mozzarellahaube
- Sellerie-Kartoffelschnee mit Mangold
- Venezianische Kartoffelkroketten mit Pancetta



Dessert

- gebackene Kokos- & Bananenbällchen mit Honig & Vanillesauce
- Mousse au Blanc auf Amarettini-Crunch & Litschi-Mandarinen
- zweierlei vom Tiramisu-Klassisch & nach „Amarena Art“-
- Italienische Käseauswahl: Reggiano, Taleggio, Gorgonzola, Pecorino

Buffet ab 25 Personen 67,-pP

„Getränkeflat“ | 19.00 bis 03.00 Uhr 62,-pP

Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt | 5 - Wahlspirituosen

„All Inn“: 129,-pP

Info: Sie können die Getränkepauschale auch zeitlich auf Ihre Bedürfnisse anpassen,
mindestens 5 Stunden müssen aber gebucht werden.

(11.00h - 23.00h á 6,00 € die Stunde pro Person | 23.00h bis 04.00h á 9,50 € die Stunde pro Person)

Menüvorschläge

(Bis max. 30 Personen)

Wählen Sie einheitlich Ihr Menü von 2-4 Gängen (kein a la Carte)

Suppen

- „Hildesheimer Hochzeitssuppe“

- Tomaten-Basilikumsuppe mit Gin-Sahne & Basilikum

- Schwäbische Flädlesuppe mit Chesterstange

- Karotten-Ingwersuppe mit Crème Fraîche & Bacon-Chips

- Waldpilzcreme mit Croutons & Parmesanhobel

je 5,40

--- Zu allen Suppen reichen wir unser ofenfrisches Hausbrot ---

Vorspeisen

- bunter Gartensalat der Saison mit Grapefruit-Honig-Vinaigrette

dazu gratinierter Ziegenkäse an warmen Feigen, Birnen & Preiselbeeren

ofenfrisches Hausbrot

9,-

- „Antipasti Mista Fantasia“

Gemüse | Käse | Carpaccio | Vitello Tonnato

ofenfrisches Hausbrot

10,-

- dreierlei vom Rauchfisch auf Kartoffel-Rösti

mit Senf-Dillsauce & mildem Sahne-Kren

14,-

Hauptgänge

Suchen Sie sich zwei Hauptgänge aus, um Ihren Gästen eine Alternative anzubieten.
Die Gerichte werden dann auf Platten auf dem Tisch platziert und nach Bedarf auch nachgereicht.
Den Preis bestimmt das höhere Gericht von beiden.

**Hähnchenbrustfilet auf Rahmchampignons
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhrengemüse
dazu Petersilienkartoffeln**

24,-

**Schweinemedallions in Pfeffersahnesauce
im Duett vom Romanesco & Brokkoli nappiert mit Mandelbutter
dazu Herzoginkartoffeln**

25,-

**Brustfilet von der Poularde auf Sauce „Café de Paris“
mit Schwäbischen-Butterspätzle und Salatteller [\(auf Abfrage\)](#)**

25,-

**klassischer Rinderschmorbraten in Rotweinjus
mit Kartoffelknödel & Apfelrotkohl**

26,-

**„Saltimbocca a la Mediterana“
Kalbsmedallions gespickt mit Salbei & Parma-Schinken
auf Sauce de Provence
dazu hausgemachte Tagliatelle und Ratatouille-Gemüse**

28,-

**gebratenes Zanderfilet (auf der Haut gebraten)
auf Salzeibutter mit geschmolzenen Honigtomaten
dazu Basmati-Wildreis und Blattspinat**

29,-

**Hirschbraten in feiner Steinpilzsauce
gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Sahne
grüne Princess-Bohnen im Speckkleid
und Kartoffelkroketten**

30,-

Dessert

heiße Himbeeren mit Vanille-Eis

5,50

« LavaCake »

warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
Dazu Heidelbeeren und Schlagsahne

6,50

- hausgemachtes Tiramisu

6,50

- weißes Schoko-Mousse mit Mangomark
und Nuss-Crumble geschichtet

7,-

- drei Nocken Mousse au Chocolate auf Fruchtmarkspiegel
mit Obst und Sahne

8,-

Um den reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung in unserem Hause zu sichern,
bitten wir Sie, bis 3 Tage vorher die genaue Personenzahl anzugeben.
Diese Anzahl werden wir Ihnen dann in Rechnung stellen.

Die Menükreationen sind abhängig von den Jahreszeiten und sehr vielfältig.
Aus diesem Grund vereinbaren wir gerne einen Termin mit Ihnen,
um im Detail eine passende Gangfolge für Ihre Feier zu finden.

Kinder-Preise:

0-4 Jahre frei | 5-12 Jahre 1/2 Preis | ab 13 Jahre voll

Fragen Sie auch nach unserer Buffet- und Bankettmappe ab 25 Personen.

Wir würden uns freuen, Sie in unserem Hause begrüßen zu.

Cremá/Espresso

„Getränke flat“

| | |
|-------------------|------|
| Café Crema/ Tasse | 2,70 |
| Cappuccino | 2,80 |
| Espresso | 2,10 |
| dop. Espresso | 3,50 |
| Latte macchiato | 3,50 |

| | |
|----------------------|------|
| Cocaya Melange/Braun | 2,50 |
|----------------------|------|



Eilles

T E E

*lose Teeblätter
in Diamantsäckchen*

| | | |
|----------------------|--|--|
| Darjeeling/ Schwarz | | |
| Earl Grey/ Schwarz | | |
| Sommerbeeren Früchte | | |
| Grüntee Asia | | |
| Pfefferminze | | |
| Rooibos Vanille | | |
| Kräutergarten | | |
| Apfel-Minze | | |

Alle Teesorten im Glasbecher
3,00

Sekt 0,75l 22,90

Weißwein

Pinot Grigio Umbria (trocken) Italien

weißer Wein aus roten Trauben, vereint die geschmackliche Fülle eines Rotweins mit der Fruchtigkeit eines Weißweins

Grauburgunder Herrenberg (trocken) Pfalz weicher, frischer Burgunder

Rotwein

Merlot Languedoc Frankreich (trocken)

intensive Fruchtaromen von reifen Pflaumen, schwarzen Süßkirschen und einem Hauch von Zimt. Milde Säure und weiche Tannine

Primitivo >Cá Vivaci< Vino del Salento IGT (trocken) kräftiger Rotwein mit wenig Gerbstoffen und zurückhaltender Säure

Rosé

Pinotage Cuvée Rosé /halbtrocken (feinherb) Mosel beerige Aromen, harmonisch mit geringer Fruchtsäure aus Dornfelder & Spätburgunder

| | |
|-------|-------|
| 0,2l | 6,50 |
| 0,75l | 24,50 |
| 1l | 27,50 |



„All In“

Biere vom Fass

Einbecker Brauherren-Pils

0,1l **1,50**
 0,3l **3,50**
 0,5l **4,90**



Biere aus der Flasche

Hefe Weizen

Hefe Alkoholfrei

Hefe Kristall

Hefe Dunkel

0,5l **4,90**

Einbecker dunkel

0,33l **3,20**

Einbecker alkoholfrei

0,33l **3,20**

Vitamalz

0,33l **3,20**



**Sprudel Feinperlig
 Naturell**

0,75l **6,70**

**Cola, light | Fanta | Sprite
 Mezzo Mix | Apfelsaft
 Orangensaft**

0,2l **2,90**
 0,3l **3,50**
 0,5l **4,90**



Bitter Lemon 0,2l **2,90**
Tonic Water 0,2l **2,90**
Ginger Ale 0,2l **2,90**
Wild Berry 0,2l **2,90**

Spirituosen

Gerne organisieren wir Ihnen für Ihre Feier
auch Spirituosen,
die wir hier nicht gelistet haben!

Linie Aquavit 2cl 2,70

Obstler 2cl 2,70

Himbeergeist 2cl 2,70

verfeinert mit geeister Himbeere

Williams Birne 2cl 2,70

Marillengeist 2cl 2,70

Grappa 2cl 2,70

Ouzo 2cl 2,70

Sambuca 2cl 2,70

Moskovskaya 2cl 2,70

Jägermeister 2cl 2,70

direkt aus der Barmaschine
"auch zum selbst zapfen"

Fernet Branca 2cl 2,70

Amaro Averna 2cl 2,70

Ramazzotti 2cl 2,70

Amaretto 2cl 2,70

Baileys 2cl 2,70

Likör 43 2cl 2,70

Brombeer-Likör 2cl 2,70

XUXU

Erdbeer-Lime 2cl 2,70

Berliner Luft 2cl 2,70

Longdrink

gemischt mit Softgetränk
Ihrer Wahl

Bombay Gin 4cl 7,90
mit Gurke garniert

Jim Beam 4cl 7,90

Jack Daniels 4cl 7,90

Havana Club

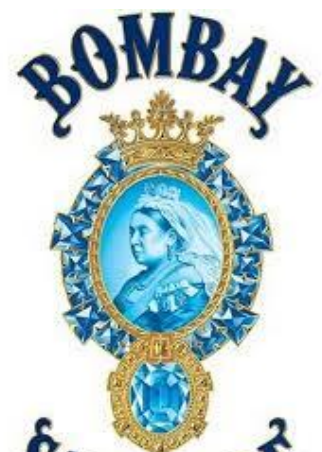
3 Anejo 4cl 7,90

als "Cuba Libre" mit Limette

Osborne 4cl 7,90

Captain Morgan 4cl 7,90

Lillet Wildberry 6,50



LILLET
Maison fondée en 1872

AGBs

HHB Gaststättenservice GmbH (Kupferschmiede) zu Bankettveranstaltungen.

Alle Preise in unseren Angeboten verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Hinweise zu Allergenen Stoffen und Zutaten Ihrer Speisen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Allergenen-katalog, den Sie auf Anfrage gerne erhalten.

Änderungen an Ihrem Auftrag sind nur bis eine Woche vor Veranstaltungstermin möglich und führen eventuell zu einer Anpassung des Gesamtbetrags.

Wir behalten uns vor bei Groß -Events (ab 200 Pax), Ihnen eine Anzahlungsrechnung zukommen zu lassen, welche die Terminreservierung garantiert.

Die Anzahlungshöhe errechnet sich wie folgt: - 10 % vom Auftragsvolumen bei Vertragsabschluss von mehr als 7 Monaten vor Ihrer Veranstaltung - 50% vom Auftragsvolumen bei Vertragsabschluss von weniger als 7 Monaten vor Ihrer Veranstaltung.

Die Restsumme ist spätestens 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung fällig an HHB Gaststättenservice GmbH. Soweit für die Durchführung Ihrer Veranstaltung behördliche Erlaubnisse, Konzessionen, Genehmigungen, etc. notwendig sind, müssen diese Ihrerseits auf eigene Kosten, auf eigene Rechnung und in eigenem Namen eingeholt werden.

Gleiches gilt für die notwendige Abführung öffentlicher Beiträge, Steuern, Gebühren, etc. (z.B. GEMA, KSK oder Vergnügungssteuer)

Der Veranstalter kann jederzeit unter Berücksichtigung der nachfolgend vermerkten Konditionen vom Vertrag zurücktreten.

Innerhalb von 4 Monaten vor der Veranstaltung werden keine Stornogebühren berechnet.

Innerhalb von 3 Monate vor der Veranstaltung sind 10 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.

Innerhalb von 2 Monaten vor der Veranstaltung sind 30 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.

Unter 1 Monat vor der Veranstaltung sind 50% des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.

Unter 2 Wochen sind 80 % des Auftragsvolumens zu berechnen.

Wenn die HHB GmbH die Mietsache nicht weiter verwerten kann.

Der Stornierungsgrund des Veranstalters ist in diesem Falle nicht maßgebend.

Sonderregelung:

Der serviceorientierte Umgang mit uns und unseren Gästen lässt im Einzelfall zu, die etwaig anfallende Stornogebühr als Gutschrift binnen 12 Monaten bei einem anderen Anlass bei uns zu verwerten.

Abweichende Stornierungsfristen für die unterschiedlichen Veranstaltungen können bei Bedarf individuell verabredet werden und bedürfen der Schriftform.

Die Kündigung hat schriftlich zu erfolgen. Für die Einhaltung der Frist reicht das Datum des Poststempels. Wird die Kündigung per E-Mail übersandt, so ist das Eingangsdatum bei der HHB Gaststättenservice GmbH (Kupferschmiede) ausschlaggebend

Die HHB Gaststättenservice GmbH kann jederzeit aus wichtigem Grund vom Vertrag zurücktreten, ohne dafür haftbar gemacht zu werden.

Bitte senden Sie uns die Auftragsbestätigung umgehend unterschrieben zurück.

Ein Auftrag ist bei kleineren Veranstaltungen schon nach Absprache von Arrangement und Buffet/Menü entstanden.

Die Stornierungsregeln gelten für Gruppen ab 10 Personen und greifen auch bei a la Carte Reservierungen.