

Unsere Vorspeisen

Rucola – Salat mit Tomaten in Balsamico Dressing, dazu gebratener Mozzarella im Schinkenmantel	€ 5,80
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken	€ 5,80
Gefüllte halbe Avocado mit einem Shrimps – Salat in Cocktail Dressing	€ 7,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Pinienkernen und kleinem Salat	€ 8,50
Verschiedene Antipasti mit gebratener Garnele, dazu Baguette	€ 8,50
geräuchertes Heideforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter	€ 6,90
Geräuchertes von Lachs und Forelle mit einem Salat von Nordseekrabben, dazu Baguette und Butter	€ 6,90
Feldsalat und Cocktailtomaten in Vinaigrette mit gebratenen Scheiben von der Hähnchenbrust	€ 6,50
Räucherlachs auf Kartoffelpuffer, dazu eine Honigsensauce	€ 7,50
Bunte Blattsalate mit Speck und Brotcroutons	€ 5,20

Unsere Suppen:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich, Nudeln und Fleischbällchen	in Tassen € 4,00 in Terrinen € 4,50
Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurstscheiben und Brotcroutons	€ 3,80
Legierte Lauchcremesuppe unter der Sahnahaube	€ 3,80
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 3,80
Wachtel – Essenz mit Kräuterklößchen	€ 5,00
Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterstange	€ 4,50
Klare Ochschwanzsuppe unter der Blätterteighaube	€ 5,50
Tomatencremesuppe mit Grießklößchen	€ 4,50
Ungarische Gulaschsuppe	€ 4,50
Wildkraftbrühe mit Klößchen und Gemüsestreifen	€ 4,50
Legierte Kresserahmsuppe mit Schrimps	€ 4,50

Unsere Hauptgänge für Banketts:

Rustikaler Jägerbraten in einer Waldpilzsauce, dazu Erbsen, Möhren und Heidekartoffeln	€ 9,80
Gebratene und panierte Schnitzel mit verschiedenen Saucen, Kroketten, Pommes Frites und einem gemischten Salat	€ 11,80
Rinder - und Schweinebraten in Burgunder mit erlesener Gemüseplatte, Heidekartoffeln und Kroketten	€ 11,80
Verschiedene Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und bunten Salaten	€ 14,80
Burgunder-Krustenbraten in Madeira mit Champignons, dazu Buttererbsen und Kroketten	€ 11,80
Verschiedene Filets vom Rind und Schwein in einer Rotweinsauce, dazu erlesene Gemüse und gratinierte Rahmkartoffeln	€ 14,80
Geschmorte Hirschkalbskeule- oder Rehkeule mit Pfifferlingen in Rahm, dazu eine gefüllte Rotweinbirne, Rosenkohl, Rotkohl, Kroketten und Heidekartoffeln	€ 16,80
Heidschnuckenbraten in einer Wacholderrahmsoße mit grünen Bohnen im Speckmantel, gefüllte Rotweinbirne und Kroketten	€ 17,50
Medaillons vom Rehfilet und von der Flugentenbrust mit zwei verschiedenen Saucen, Rosenkohl und Rotkohl, Heidekartoffeln und Kroketten	€ 18,50
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Bearnaise, Rotweinsauce, erlesener Gemüseplatte und gratinierten Rahmkartoffeln	€ 17,50
Scheiben vom Kalbsrücken mit Morcheln in Rahm, erlesenen Gemüsen und Schlosskartoffeln	€ 19,00
Geschmorte Bauernente in eigenem Saft mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 16,50
Zanderfilet, gedünstet, in einer Weißweinsauce, dazu Brokkoligemüse und Wildreis	€ 16,80
Gebratenes Zanderfilet mit Limettensauce, Schlosskartoffeln und gemischten Blattsalaten	€ 16,80
Norwegischer Lachs, gedünstet, in Safransauce, dazu Blattspinat und Bandnudeln	€ 16,80
Seezungenröllchen auf Wurzelgemüsen, dazu Sauce Bearnaise, Heidekartoffeln und ein gemischter Blattsalat	€ 17,00

Unsere Desserts

	€
Hausgemachte Caramel - Creme	4,90
Gemischtes Eis (Erdbeere, Vanille, Schokolade) mit Sahne	3,90
Vanillecreme mit Kirschen	3,90
Frischer Obstsalat	5,90
Mousse von dunkler Schokolade mit Früchten verziert	5,90
Krokanteisparfait mit flambierten Kirschen	5,90
Welfenspeise mit Sahne verziert	4,90
Flambierte Himbeeren mit Vanilleeis	5,90
Zitronencreme	4,90
Eisguglhupf an Fruchtsoße	4,90
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	4,90
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,90
Dessertteller "Hotel Meyn"	6,90

Unser Hotel - Meyn - Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe

* * * * *

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Geflügelsalat mit Früchten

* * * * *

Roastbeef, rosa gebraten, kalt, mit Remoulade
geräucherte Putenbrust
Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
gefüllte halbe Eier
Tomaten mit Mozzarella

* * * * *

Krustenbraten vom Schwein mit Rahmsauce, Krautsalat und Bratkartoffeln

* * * * *

Mousse au chocolate
Bayerisch Creme mit kalten Himbeeren
große Käseplatte
Brotauswahl und frische Landbutter
ab 20 Personen pro Person € 23,50

Unser mediterranes Buffet

Verschiedene Antipasti mit Garnelen
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Mozzarella mit Tomaten
Italienische Wurstspezialitäten reich verziert
verschiedene Ciabatta

* * * * *

Zuccinialat mit Tomaten und Mais in Vinaigrette
Salat von Meeresfrüchten mit schwarzen Oliven

* * * * *

Geflügelvariationen in einer Tomaten – Gemüse – Sauce mit Butterreis
Penne Rigate und Würfel vom Lachs in einer Basilikumsauce

* * * * *

Hausgemachtes Tiramisu
Frischer Obstsalat
ab 20 Personen pro Person € 21,50

Unser Feinschmecker – Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe
oder
Cremesuppe von Waldpilzen

* * * * *

Geräucherter Lachs und geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Rehrücken, gebraten und tranchiert, umlegt mit Wildpastete, dazu Cumberlandsauce
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet fein garniert
Cocktail von Nordseekrabben
Honigmelone mit verschiedenen Schinken
Roastbeef zartrosa gebraten, dazu Remouladensauce

* * * * *

Geflügelsalat mit Früchten
Rindfleischsalat mit Paprika
Heringssalat
Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

* * * * *

Gebratener Kalbsrücken mit Rahmsauce, frischem Gemüse, Heidekartoffeln und Kroketten
und
Hirschbraten mit Pfifferlingen in Rahm, Apfelrotkohl, Heidekartoffeln und Kroketten

* * * * *

Eisgugelhupf mit warmen Himbeeren
Mousse au chocolate, Tiramisu
großes Käsebrett mit Trauben
Brotauswahl und frische Landbutter
ab 20 Personen pro Person € 34,50

Für ihre Feier können wir Ihnen Getränkepauschalen anbieten.

Pauschalangebot 1:

Prosecco
roter und weißer Landwein

* * * * *

König Pilsener vom Fass
Paulaner Hefeweizen

* * * * *

alkoholfreie Getränke:
Cola, Fanta und Zitronenlimonade
Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft

* * * * *

Kaffee und Tee

* * * * *

Spirituosen:

Korn, Roter, Saurer und Bommerlunder, Mariacron
festlich gedeckte Tafel inklusive kleiner Tischvase, jeweils mit einer Blüte
ab 20 Personen pro Person € 22,00

Pauschalangebot 2:

verschiedene Empfangscocktails
3 verschiedene Weine
deutscher Markensekt, Prosecco

* * * * *

Königs Pilsener vom Fass
Hefeweizen

* * * * *

Alkoholfreie Getränke:
Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade, Apfel- und Orangensaft
Mineralwasser, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

* * * * *

Kaffee und Tee

* * * * *

Spirituosen:

Korn, Roter, Saurer, Bommerlunder, Malteser, Jubiläums Aquavit, Bacardi
Ramazotti, Gin, Wodka, Whiskey, Campari, Jägermeister
Weinbrand, Obstler, Williamsbirne und Baileys
festlich gedeckte Tafel inklusive kleiner Tischvasen, jeweils mit einer Blüte
ab 20 Personen pro Person € 32,00