



Buffets & Menüs



Inhalt

Romanische Menüs

Bürgermahl	1
Fürstenmahl	2

Barock Menüs

„wo Halle nach Italien schmeckt“	3
„sächsisch - englisch“	4

Buffets

Unser Hochzeitsbuffet	5
Buffet „international“	6
Buffet „mediterrana“	7
Buffet „Mittelmeer“	8
Französisches Buffet	9
Buffet „Elsass“	10
Buffet „Balance“	11
Buffet „Händel“	12
„Halloren“ Buffet	13
„Pfännerbuffet“	14

Kinderbuffet

Buffet „kleiner Händel“	15
-------------------------	----

Romanisches Menü

Bürgermahl

Gaumenkitzler

Steinofenbrot mit Zwiebelschmalz und Topfgruke

1. Gang

Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel
mit Schwarzbrotcròutons

2. Gang

Raucke und Feldsalat
mit gratiniertem Ziegenkäse
und Beerenvinaigrette

3. Gang

gefüllte Hennenbrust
auf glasierten Rüben
mit Haselnussspätzlen

4. Gang

Met Sorbet
mit Gewürzäpfeln

Romanisches Menü

Fürstenmahl

Gaumenkitzler
Ziegenkäse im Zucchini-mantel
mit Pinienhonig

1. Gang

Geflügelkraftbrühe mit Suppenpfannkuchen
und Wurzelgemüse

2. Gang

Wildkräutersalat mit gebeizter Forelle
aus dem Kerner See

3. Gang

Kaninchenrücken
mit Kastanien, Kräutersaitlingen und Pfirsichen

4. Gang

knuspriger Schweinsbraten
mit Schmorgemüse und Semmelknödel

5. Gang

Himbeerkissel mit Bisquit Buttermilch
Mille feu

Barock Menü

„wo Halle nach Italien schmeckt“

1. Gang

Weinsuppe mit pochiertem Ei und Lauchstroh

2. Gang

Allerlei Salat

mit gebeizter Forelle aus dem „süßen See“
garniert mit Speckkrokant und Parmaschinken

3. Gang

Venezianisches Hühnerrisotto

4. Gang

Brombeer Kissel

5. Gang

geschmorter Kalbsbraten
mit Pastinakenpüree, römischen Nocken
und Barolojus

6. Gang

„Rosencreme von Bath“
mit Aprikosenragout

Barock Menü

„sächsisch-english“

1. Gang

Steckrübensuppe mit Äpfeln
und Sultaninen

2. Gang

Kopfsalat mit Gartengemüse
gebackener Makrele und Rhabarbersauce

3. Gang

eingemachte Pflaumen mit Rotwein

4. Gang

Soufflé von roten Rüben

5. Gang

„Boeuf à la mode“
mit Yorkshire Pudding und Wurzelgemüse

6. Gang

Orangen Pudding
mit angemachten Früchten

Unser Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Cocktail von Südseegarnelen mit Pampelmuse

Rosa gebratene Entenbrust auf Pilzragout
mit Kartoffelkrokant und Beerensauce

Gemüse-Carpaccio mit Olivenölmariade

knackfrische Blattsalate mit Birne,
Gorgonzola und Basalmicodressing

Rohmilchkäseauswahl mit Feigen und Beeren

Gemischter Brotkorb aus unserer Hausbäckerei

Hauptgerichte

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Maultaschen, Flädle und Markklößchen

Geschmorte Kalbskeule
mit Wurzelgemüse, Karoffelgratin
und Thymian Trüffeljus

oder Wahlweise

„Coq au vin“
Hähnchen in Burgundersauce
mit Lavendel Meersalzkartoffeln

Gegrilltes Pangasiusfilet auf Wakame-Spinat
mit Graupenrisotto und Tomatenkonfit

Dessert

Tiramisu mit Zimtkirschen

Timbale von italienischer Panna Cotta
Aromatisiert mit Grand Manier und Zwergorangensauce

Sächsische Quarkkeulchen mit Holunderquark

Buffet „international“

Vorspeisen und Salate

knackige Blattsalate und Gemüsesticks
mit Gurken-Minz-Dip

Süßkartoffelsalat mit Fruchtgemüse
und Erdbeer-Chilidressing

Garnelen Salat mit Avocado

Waldorfsalat nach Art des Hauses

internationale Antipasti-Auswahl

Italien

Parmesanbrocken, Oliven und Salsiccia

Spanien

Manchegokäse mit Orangenmarmelade Meeresfrüchtesalat

Deutschland

kleine Pellkartoffeln mit Sauerrahm

Hering mit Hausfrauensauce

Sülze mit Schwarzbiermarinade

Hauptspeisen

französische Zwiebelsuppe

Filetgulasch Stroganoff mit Butterspätzlen

geschmorte Kalbshüfte mit Toskana Gemüse
und getrüffeltem Risotto

Wolfsbarsch auf Tomaten-Aprikosensugo
mit Kardamon-Duftreis

Das Süße zum Schluss Apfelstrudelmit Zwetschkenröster

italienisches Tiramisu mit Zimtkirschen

Baileys Mousse mit marinierten Erdbeeren

Buffet „international“

Vorspeisen und Salate

knackige Blattsalate und Gemüsesticks
mit Gurken-Minz-Dip

Süßkartoffelsalat mit Fruchtgemüse
und Erdbeer-Chilidressing

Garnelen Salat mit Avocado

Waldorfsalat nach Art des Hauses

internationale Antipasti-Auswahl

Italien

Parmesanbrocken, Oliven und Salsiccia

Spanien

Manchegokäse mit Orangenmarmelade Meeresfrüchtesalat

Deutschland

kleine Pellkartoffeln mit Sauerrahm

Hering mit Hausfrauensauce

Sülze mit Schwarzbiermarinade

Hauptspeisen

französische Zwiebelsuppe

Filetgulasch Stroganoff mit Butterspätzlen

geschmorte Kalbshüfte mit Toskana Gemüse
und getrüffeltem Risotto

Wolfsbarsch auf Tomaten-Aprikosensugo
mit Kardamon-Duftreis

Das Süße zum Schluss Apfelstrudelmit Zwetschkenröster

italienisches Tiramisu mit Zimtkirschen

Baileys Mousse mit marinierten Erdbeeren

Buffet „international“

Vorspeisen und Salate

knackige Blattsalate und Gemüsesticks
mit Gurken-Minz-Dip

Süßkartoffelsalat mit Fruchtgemüse
und Erdbeer-Chilidressing

Garnelen Salat mit Avocado

Waldorfsalat nach Art des Hauses

internationale Antipasti-Auswahl

Italien

Parmesanbrocken, Oliven und Salsiccia

Spanien

Manchegokäse mit Orangenmarmelade Meeresfrüchtesalat

Deutschland

kleine Pellkartoffeln mit Sauerrahm

Hering mit Hausfrauensauce

Sülze mit Schwarzbiermarinade

Hauptspeisen

französische Zwiebelsuppe

Filetgulasch Stroganoff mit Butterspätzlen

geschmorte Kalbshüfte mit Toskana Gemüse
und getrüffeltem Risotto

Wolfsbarsch auf Tomaten-Aprikosensugo
mit Kardamon-Duftreis

Das Süße zum Schluss Apfelstrudelmit Zwetschkenröster

italienisches Tiramisu mit Zimtkirschen

Baileys Mousse mit marinierten Erdbeeren

Buffet „mediterrana“

Vorspeisen und Hauptgänge

Mozzarella mit Strauchtomaten
und mediterranem Kräuterpesto

Antipastiauswahl

Variation von gegrilltem und eingelegtem Gemüse
sowie Hartkäse und luftgetrocknetem Schinken

Linguinesalat mit Flußkrebsschwänzen und Avocado

Rucolasalat mit Orangen und Pinienkernen

geschmorte Kalbstafelspitz mit gebratenen Waldpilzen
Pfirsichgemüse und Rosmarinkartoffeln

gegrillte Dorade mit Proseccoschaumsauce und
Tomaten-Basilikum-Gnocchi

Penne Rigate mit Blattspinat und Trüffelrahmsauce

„das Süße zum Schluß“

Kaffeemousse mit Amarenakirschen

italienisches Tiramisu

Buffet „Mittelmeer“

Vorspeisen und Hauptgänge

Muschelsalat mit Reis und frischen Gartenkräutern

Auswahl von luftgetrocknetem Schinken
und Käse aus dem Mittelmeerraum

Artischockensalat mit Aprikosen und Vanilletomaten

Auberginensalat mit Joghurt und Minze

Tomaten-Gurkensalat mit Schafskäse

Spinatstrudel mit Parmesansauce
oder Wahlweise

Mais Poulardenbrust mit Ofenparika
und Kartoffel-Olivenpüree

geschmorte Lammschulter mit Ratatouillegemüse
und Risotto

„das Süße zum Schluß“

Cassispudding

Erdbeer-Joghurtmousse mit Schokoladen-Chilisauce

Catalanische Creme mit Amaretto

Französisches Buffet

Vorspeisen und Hauptgänge

Artischokensalat mit getrockneten Tomaten und Aprikosen

Elsässer Wurstsalat

knackige Blattsalate mit Birne, Paprika
und Frenchdressing

Salat nach Nizza Art

Malz Parisienne und Baguettebrot mit gesalzener Fassbutter

„Coq au Vin“ Hahn in Burgundersauce
mit Wurzelgemüse und Lavendel-Meersalzkartoffeln
oder Wahlweise

Lammbraten mit Thymianjus, Ratatouille und Kartoffelgratin

Rote Meerbarbe mit Karotten-Fenchelgemüse
und Limonentagliatelle

„das Süße zum Schluß“

Mousse au Chocolate

Crème Bruleé

Käsebett mit französischem Rohmilchkäse und Trauben

Buffet „Elsass“

Vorspeisen

Salat nach Nizza Art

Tomatensalat mit Avocado
Frühlingszwiebeln und frischen Gartenkräutern

knackfrische Blattsalate
mit Himbeerdressing und Walnüssen

Elsässer Wurstsalat

Malz Parisienne, Baguettebrot
und gesalzene Fassbutter

Hauptspeisen

„Coq au vin“ Hahn in Bourgundersauce
mit Wurzelgemüse und Lavendel-Meersalzkartoffeln

„Elsässer Spätzlepfanne“
Spätzle mit Pilzen, Zuckerschoten und gepöckeltem
Schweinefleisch

gegrilltes Barschfilet auf Karotten Fenchelgemüse
mit getrüffeltem Crémepolenta

Das Süße zum Schluß

„Crêpe Suzette“
süße Crêpes mit Orangen und Grand Manier

Vanillecrème mit marinierten Erdbeeren

kleines Käsebrett
mit Rohmilchkäse, Trauben und Feigensenf

Buffet „Balance“

Vorspeisen und Hauptgänge

Verschiedene Gemüsesticks mit Dip

knackige Blattsalate mit Sprossen
Keimen und Nüssen

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Rettichsalat mit frischen Gartenkräutern

Salat von weissen und grünem Spargel

mediterrane Gemüselasagne
oder Wahlweise

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
auf Tomaten-Olivengemüse mit Gnocchi

Fettucini mit gegrillten Garnelen
Zuckerschoten, Tobinambur und frischen Gartenkräutern

„das Süße zum Schluß“

Zitronengrasmousse mit Gewürzorange

exotischer Obstsalat
mit Kokosmilch und Curry

Buffet „Händel“

Vorspeisen

Variation von gefüllten Eiern

Auswahl von verschiedenem Weichkäse
„Harzer Handkäse mit leiser Musik“
sowie Trauben und Beeren

Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Gartenkräutern und Schafskäse

Heringsalat mit Topfgurke

Blattsalate mit Sprossen, Croutons und zweierlei Dressing

Hauptspeisen

Zitronenpfeffer Steaks vom Schwein
mit Kartoffel-Steinpilzgratin und geschmortem Spitzkohl

oder Wahlweise

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
mit Toskana-Gemüse und Gnocchi

Spinat-Lachs-Lasagne

„das Süße zum Schluss“

Süße Crepes gefüllt mit Heidelbeeren

Griesflammerie mit Grapparosinen

Cassis Crème

„Halloren“ Buffet

Speck-Krautsalat

Bohnensalat mit Paprikaconfit

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Raukesalat mit Schafskäse und gerösteten Nüssen

Hallenser Speckkuchen mit Topfgurke

Steckrübensuppe
mit geröstetem Schwarzbrot

Salzkrustenbraten vom Schwein
mit Wurzelgemüse und sauren Bierklößen

oder Wahlweise

pochiertes Welsfilet
mit Gurken-Lauchgemüse und Kräuter-Senf Kartoffeln

„Hallescher Topf“
(geschichtete Hacktesstippe mit Sauerkraut
und Kartoffelbrei, im Ofen gebacken)

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Brombeerjoghurt mit Schokoladensplittern

„Pfännerbuffet“

Vorspeisen und Hauptgänge

Blumenkohlsalat

Rauke und Feldsalat mit Schafskäse und gerösteten Nüssen

Auswahl von frischem Rohkostgemüse
Gemüsesticks von Möhren, Rettich, Paprika und Gurke
mit Kräuterfrischkäsedip

Eier in saurer Sahne

rustikaler „Bürgerschmaus“
Römerbraten, Putenschinken und Salami,
sowie eine Auswahl an Aufschnitt und Weichkäse,
bunt und herzhaft garniert mit Cornichons,
Babyäpfeln und Trauben

Apfel-Selleriesuppe mit Schwarzbrotcroùtons

„Pfännersteaks“ vom Jungschwein
und Geflügel mit gegrilltem Wurzelgemüse,
Gewürzreis und Erdäpfeln

„das Süße zum Schluss“

kalter Milchreis mit Roter Grütze

Schokoladencrème mit Zimtkirschen

Kinderbuffet

Buffet „kleiner Händel“

Vorspeisen und Hauptgänge

knackfrische Blattsalate
mit Joghurtdressing

Nudelsalat mit Mais und Schinken

Eiersalat mit Paprikaconfit

Minifrikadellen mit Dip
und kleinen Essiggucken

Gemüse Sticks

Spaghetti mit Sauce Bollognaise

kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Buttererbsen und Kartoffeln

gebackenes Seelachsfilet
mit Kartoffelpüree und Vichy Karotten

„das Süße zum Schluss“

Griesbrei mit Kirschen

Rote Grütze mit Waldmeistergele

Schokoladencreme mit Vanillesauce



Gerne richten wir für Sie ihre private Veranstaltung oder ihre Firmenfeier aus. Alle Buffets und Menüs werden nach ihren persönlichen Vorstellungen ausgearbeitet. Falls gewünscht, betreut Sie unser Koch während ihrer kompletten Veranstaltung. Weiterhin statten wir gerne ihr Event mit Bankettequipment und Dekorationsmaterialien aus. Uns zeichnet ein hoher Anspruch für "gute Küche", sowie für eine optimale Betreuung durch unsere Servicemitarbeiter aus. Wir würden uns freuen Sie von unserer Qualität überzeugen zu dürfen. Lassen Sie sich dazu einfach ein unverbindliches Angebot von uns erstellen.

Brasserie im Händel-Haus



Brasserie im Händel-Haus

Große Nikolaistraße 5
D - 06108 Halle (Saale)

Tel.: 0345 / 500 90 101

Fax.: 0345 / 516 37 34

Mobile: 0177 / 550 66 15

Email: info@brasserie-haendel-haus.de

www.brasserie-haendel-haus.de