



3-Gang-Menüs

Menü 1

Amuse Bouche

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

*Gegrillte Poulardenbrust in fruchtiger Currysauce
mit Ananas und Mango an Risi Bisi*

Crème Brûlée mit frischen Beeren und leicht geschlagenem Rahm

Preis pro Person 33,80 €

Menü 2

Amuse Bouche

Mozzarella mit Mango auf frischem Rucola

*Zartes Filet vom Landschwein in Calvadosrahmsauce
mit karamellisierten Apfelspalten, frischen Kaiserschoten und Spätzle*

*Topfenknödel mit warmem Confit von Schattenmorellen
und hausgemachtem Amarena-Zwetschgeneis*

Preis pro Person 37,80 €

Güse Hotel GmbH
Münsterwall 2
31787 Hameln

Telefon 051 51/90 10
Telefax 051 51/90 13 33

Gerichtsstand Hameln
HRB 102032
Ust.-Id.-Nr.: DE239251356
info@hotel-stadthameln.de
www.hotel-stadthameln.de



Menü 3

Amuse Bouche

*Feine Curryrahmsuppe
mit karamellisierten Marillen und frischer Minze*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet in Morchelrahm
mit grünem Spargelragout und Parmesankartoffeln*

Zitrus Panna Cotta mit Früchten und grüner Sahne

Preis pro Person 43,20 €



4-Gang-Menüs

Menü 4

Amuse Bouche

*Roulade von skandinavischem Räucherlachs, Ricotta und Blattspinat
mit frischem Feldsalat und marinierten Kirschtomaten*

Tomatenconsommé mit Eierstich und Petersilienklößchen

*Gespicktes Filet vom Angus Rind in Trollingersauce
an buntem Gemüse, im Wirsingsäckchen und Parmesankartoffeln*

Apfelbeignets auf Altbier – Zabaione an frischen Früchten der Saison

Preis pro Person 47,80 €



Menü 5

Amuse Bouche

Frischer Pflücksalat mit Kartoffeldressing und geräucherten Entenbruststreifen

*Tagliatelle in Rahm
mit sautierten Steinchampignons und frittiertem Rucola*

*Im Ganzen gebratener Angus Rinderrücken in Bordeaux – Rosmarinjus
an Meerrettichwirsing oder glacierten Kaiserschoten, dazu Herzoginkartoffeln*

*Eierlikör – Crêpe mit aromatisierten Früchten der Saison
und geschlagenem Rahm*

Preis pro Person 49,80 €



Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

Vorspeisen:

*Roulade von skandinavischem Räucherlachs, Ricotta und Blattspinat
an frischem Feldsalat mit marinierten Kirschtomaten*

Mozzarella mit Mango auf frischem Rucola

Mit Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Apfel – Selleriesalat

Frischer Pflücksalat mit Kartoffeldressing und geräucherten Entenbruststreifen

Bresaola condita,

Bresaola mit gebratenen Steinpilzen, Rucola und Parmesanspänen

*Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln und Sardellenfilets
garniert mit Limettenfilets und Kräutersträußchen, dazu ofenfrisches Oliven-Ciabatta*

*Gegrillte Jacobsmuscheln auf Carpaccio von roter Bete
an einem Bouquet von frischen Blattsalaten*

*Praline vom Norwegischen Räucherlachs und Heilbutt
auf knackigen Blattsalaten mit Gravlax-Sauce*



Suppen:

Klare Tomatenconsommé mit Eierstich und Petersilienklößchen

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

Duett von roter und gelber Paprika mit Chorizo

Feine Maronensuppe mit gebackenem Schinken und frischen Kräutern

*Festtagssuppe mit feinen Gemüsestreifen, Kräuterflädle
und kleinen Maultaschen*

*Feine Curryrahmsuppe mit karamellisierten Marillen
und frischer Minze*

Fruchtige Gazpacho mit frischen Lauchzwiebeln und Brunoise von mariniertem Feta



Zwischengänge:

Tagliatelle in Rahm mit sautierten Steinchampignons und frittiertem Rucola

Gebratene Putenspieße auf Alb- Linsen- Gemüse

Rinderfiletspitzen mit Kräuterspätzle an einem kleinen Salatbouquet

*Handgemachte Ravioli mit Pilzfüllung in Salzeibutter sautiert
mit fruchtiger Tomatensauce und frittiertem Basilikum*

Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffel – Selleriepüree mit warmer Tomaten- Vinaigrette

*Gebratenes Zanderfilet auf Kohlrabi
mit Schnittlauch – Vinaigrette und gebackenen Kapern*

Gebratenes Rotbarbenfilet an Kerbelschaum auf Limetten – Risotto

*Gerne reichen wir zwischendurch als Erfrischung ein fruchtiges, hausgemachtes Sorbet á
2,50 €*

Auf Wunsch wird das Sorbet klassisch am Gast mit Sekt aufgegossen.



Hauptgänge:

...mit Fleisch:

*Zartes Filet vom Landschwein in Calvadosrahmsauce
mit karamellisierten Apfelspalten, frischen Kaiserschoten und hausgemachten Spätzle*

*Sautierte Rinderfiletspitzen mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen
an hausgemachten Butterspätzle*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet in Morchelrahm an einem Ragout von grünem Spargel
und Strauchtomaten mit Parmesankartoffeln*

*Im Ganzen gebratener Angus-Rinderrücken medium in Bordeaux - Rosmarinjus
an Meerrettichwirsing oder glacierten Kaiserschoten, dazu Herzoginkartoffeln*

*Gespicktes Filet vom Angus-Rind in Trollingersauce an buntem Gemüse
im Wirsingsäckchen, dazu Parmesankartoffeln*

*Rosa gebratenes Lammrückenfilet in der Kräuterkruste an feinem Ratatouille
dazu Rosmarinkartoffeln*



... mit Geflügel:

*Coq au Riesling mit gerösteten Schinken-Croûtons an sautierten Champignons
und glacierten Schalotten, auf Püree von Trüffelkartoffeln*

Gegrillte Putenmedaillons mit frischen Rahmchampignons und gebutterten Bandnudeln

*Gegrillte Poulardenbrust in fruchtiger Currysauce mit Ananas und Mango
an Risi Bisi*

*Gebratene Barbarie Entenbrust mit Honig – Sojasauce und Ingwer
an Wokgemüse und Basmati Reis*

... mit Fisch:

Gebratenes Rotbarschfilet mit Currygemüse, dazu gekräuterte Rahmkartoffeln

*Gebratenes Zanderfilet unter der Meerrettichkruste mit Zitronen-Kapernsauce
und Mandelbrokkoli auf Kartoffel-Selleriepüree*

*Pochierte Lachsschnitte im Safransud mit Wurzelgemüse
an gebutterten Safrankartoffeln*

*Gebratenes Filet vom Loup de Mer auf Dill-Gartengemüse
mit geschmolzenen Kirschtomaten, dazu tournierte Kartoffeln*

Steinbeißerfilet unter einer Kräuterkruste an Zucchini Gemüse und Salbeignocchis



...vegetarisch:

Pikante Pilzpfanne mit frischen Wildkräutern abgeschmeckt

Kartoffel-Zucchini gratin mit gehobelem Parmesan

Waldpilze in Sahnesauce mit frischen Kräutern und hausgemachten Spätzle

Zucchini gefüllt mit frischem Marktgemüse, überzogen mit Sauce Béarnaise

*Mille Feuille von Auberginen, Tomaten und Mozzarella
an einem kleinen Salatbouquet mit Sauce Vinaigrette*

Desserts:

Apfelbeignets auf Altbier - Zabaione an frischen Früchten der Saison

*Eierlikör - Crêpe gefüllt mit aromatisierten Früchten der Saison
dazu geschlagener Rahm*

Zitrus - Panna Cotta mit Früchten und grüner Sahne

*Limonen - Joghurtmousse im Crêpemantel
auf mit Chili marinierten Ananasscheiben und Amarettosahne*

Tiramisu mit Confit von Amarenakirschen und gebrochenen Cantuccini

*Topfenknödel an warmen Confit von Schattenmorellen
und hausgemachten Amarena - Zwetschgeneis*

Crème Brûlée mit frischen Beeren und leicht geschlagenem Rahm



Unser Küchenchef empfiehlt:

*Gruß aus unserer Patisserie
Kleine Variationen von Desserts auf Empfehlung unseres Patissiers*

*Variation von internationalen und nationalen Käsespezialitäten
mit Feigen und Orangensenf, altem Balsamessig, gerösteten Pinienkernen
und ofenfrischem Baguette*



Hausbuffet Hotel Stadt Hameln

Kleine Brotauswahl

*Gebackene Auberginen mit würzigem Tomatensugo an frischem Rucola
Bunte Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus-Rind an gegrilltem, mariniertem
Mittelmeergemüse und Sauce Tartar
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln und Limettenfilets
Pralinen von geräuchertem Lachs und Heilbutt mit Gravlax – Sauce
und Lachskaviar mit knackigen Blattsalaten
Italienische Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und altem
Balsamico*

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

*Saltimbocca vom Jungschweinrücken, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
mit würziger Tomatensauce und Rosmarinpolenta
Coq au Vin mit gerösteten Schinken, Perlzwiebeln und Croûtons
an buntem Gemüse und Mandelkroketten
Gegrillte Lachsschnitte in Zitronengrassauce auf Wokgemüse mit Jasminreis*

*Früchtespieß der Saison mit Pistazien – Minz - Pesto
Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl mit frischem Schlagrahm
Mini-Eclairs, Krapfen, Blondies, Brownies und Mini-Muffins
Panna Cotta mit Rohn, napiert mit feiner Schokoladensauce, an
Zwetschgenconfit*

*Preis pro Person ohne Suppe 38,10 €
Preis pro Person mit Suppe 42,90 €
(Preis ab 30 Personen)*

Buffet 1

Kleine Brotauswahl

*Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Croûtons und gerösteten Kernen
an zweierlei Dressings*

Tomaten – Mozzarellaspieße mit frischem Basilikum

*Auswahl von italienischem und spanischem luftgetrocknetem Schinken
und Salami mit Feigen und Cantaloupemelone*

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind an gegrilltem, mariniertem

Anti Pasti – Gemüse und Sauce Tatar

Peperonata von gelben und roten Paprikaschoten

gebraten und mariniert mit nativen Olivenöl und frischen Kräutern

*Pralinen von geräuchertem Lachs und Heilbutt mit Gravlax – Sauce
und Lachskaviar mit knackigen Blattsalaten*

Tomatencremesuppe „Palermo“ mit Karotten, Erbsen und Reis

Filet vom Jungschwein in Waldpilzrahmsauce

mit feinem Möhren – Kohlrabigemüse und Topfenspätzle

Gebratene Tournedos vom Angus-Rindsfilet in Trollingersauce

auf Tomaten – Zucchinigemüse, mit Rosmarinkartoffeln

*Gebratenes Doradenfilet mit Cashewkernen und geschmolzenen Tomaten
dazu Cous Cous*

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Bourbon-Vanilleeis

Früchtespieß der Saison mit Pistazien – Minz – Pesto

Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl mit frischem Schlagrahm

Mousse au chocolat an einem Confit von frischen Früchten mit Eierlikörsahne

Preis pro Person ohne Suppe 42,90 €

Preis pro Person mit Suppe 46,90 €

(Preis ab 30 Personen)

Güse Hotel GmbH
Münsterwall 2
31787 Hameln

Telefon 051 51/90 10
Telefax 051 51/90 1333

Gerichtsstand Hameln
HRB 102032
Ust.-Id.-Nr.: DE239251356
info@hotel-stadthameln.de
www.hotel-stadthameln.de



Buffet 2

Kleine Brotauswahl

*Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Ciabatta- Croûtons, gerösteten Kernen
an zweierlei Dressings
Frische Spinat-Ravioli in Morchel-Rahmsauce, mit Salbei
und gerösteten Sonnenblumenkernen
Spießchen von geräucherter Entenbrust,
mit Aprikosen – Orangen – Kardamonsauce, an Linsensalat
Antipasti von Paprika, Zucchini, getrockneten und gefüllten Tomaten, Zwiebeln
und Champignons, auf frischem Rucola
Auswahl von italienischem und spanischem luftgetrocknetem Schinken und Salami
mit Feigen und Cantaloupmelone
Italienische Strauchtomaten und Büffelmozzarella
mit frischem Basilikum und altem Balsamico*

Leichte Karottencremesuppe mit Ingwer und Crème Fraîche

*Feines Kalbsgeschnetzeltes in Steinpilzsauce, dazu Tomatengnocchis
Gegrillte Lachsschnitte in Zitronengrassauce auf Wokgemüse, dazu Jasminreis
Crêpes gefüllt mit Gemüse der Saison, dazu Pestosauce
aromatisiert mit sonnengetrockneten Tomaten und frischen Kräutern*

*Panna Cotta mit Mohn, nappiert mit feiner Schokoladensauce, an Zwetschgenconfit
Tiramisu mit Confit von Amarenakirschen und Cantuccini
Hausgemachte Eis- und Sorbet Auswahl mit frischem Schlagrahm*

Preis pro Person ohne Suppe 45,80 €

Preis pro Person mit Suppe 48,90 €

(Preis ab 30 Personen)



Buffet 3

*Große italienische Brotauswahl mit Ciabatta, Focaccia, Panini
und ofenfrischem Brotkonfekt
Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Croûtons und gerösteten Kernen
an zweierlei Dressings
Peperonata von gelben und roten Paprikaschoten, gebraten und mariniert
mit nativen Olivenöl und frischen Kräutern
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln und Limettenfilets
Auswahl von italienischem und spanischem luftgetrocknetem Schinken und Salami
mit Feigen und Cantaloupmelone
Praline von geräuchertem Lachs und Heilbutt mit Gravlax – Sauce
und Lachskaviar auf knackigen Blattsalaten*

*Hausgemachte Kartoffelcremesuppe
mit gerösteten Katenschinken und knusprigen Croutons*

*Saltimbocca vom Jungschweinrücken, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
in würziger Tomatensauce und Rosmarinpolenta
Coq au Vin mit geröstetem Schinken, Perlzwiebeln und Croûtons
an buntem Marktgemüse der Saison und Mandelbällchen
Gegrilltes Filet vom Loup de Mer auf Dill-Gärtnergemüse
mit geschmolzenen Rispen Tomaten und tournierten Kartoffeln*

*Mango – Limonenmousse mit Walnußeis, an frischen Beeren und Eierlikörsahne
Früchtespieß der Saison mit Pistazien – Minz – Pesto
Waldbeerengrütze mit Bourbon Vanilleeis und geschlagenem Rahm
Mousse au Chocolat an einem Confit von frischen Früchten, dazu Amarettosahne*

Preis pro Person ohne Suppe 47,60 €

Preis pro Person mit Suppe 50,70 €

(Preis ab 30 Personen)

Güse Hotel GmbH
Münsterwall 2
31787 Hameln

Telefon 051 51/90 10
Telefax 051 51/90 13 33

Gerichtsstand Hameln
HRB 102032
Ust.-Id.-Nr.: DE239251356
info@hotel-stadthameln.de
www.hotel-stadthameln.de



Buffet 4

*Salatbuffet mit verschiedenen Blatt – und Rohkostsalaten
und hausgemachten Dressings
Hausgemachter Münsteraner Kartoffelsalat
Schweizer Wurstsalat
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Gemüsemais
Auswahl von regionalen Wurstspezialitäten
Auswahl von regionalen Brotspezialitäten und ofenfrischen Brötchen*

Waldpilzcremesuppe mit Croûtons und frischen Wildkräutern

*Krustenbraten in Schwarzbiersauce mit Spitzkohl und Spätzle
Hausgemachte Rinderroulade in Rotweinsauce
mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse
Bandnudeln mit einem Ragout von frischen Waldpilzen in Kräutersahne*

*Variation von dunkler – und weißer Mousse au chocolate
Apfelküchle an Mastschaum und karamellisierten Apfelspalten
Birnen in Trollinger gedünstet an weißem Schokoladenmousse*

Preis pro Person ohne Suppe 35,60 €

Preis pro Person mit Suppe 39,10 €

(Preis ab 30 Personen)

*Gerne reichen wir Ihren Gästen nach dem Dessert eine Internationale Käseauswahl
mit ofenfrischem Brot, Trauben, altem Balsamessig, Orangen- und Feigensenf.*

Hierfür berechnen wir pro Person 9,50 €



Ihr Buffet zum Zusammenstellen

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Katenschinken und knusprigen Majorancroûtons
Leichte Karottencremesuppe mit Ingwer und Creme fraîche
Kürbis – Ingwersuppe mit gerösteten Kürbiskernen und feinen Kräutern
Tomatencremesuppe „Palermo“ mit Karotten, Erbsen und Reis
Rinderconsommé mit Gemüseperlen und frischen Gartenkräutern
Klare Tomatenkraftbrühe mit Kräuter – Gnocchis
Broccolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln und frischen Gartenkräutern

Hauptgerichte mit Fleisch

*Saltimbocca vom Jungschweinrücken, gefüllt mit Parmaschinken
und Salbei in würziger Tomatensauce und Rosmarinpolenta*
*Filet vom Schwäbischen Landschwein in Waldpilzrahmsauce
an feinem Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Topfenspätzle*
Feines Kalbsgeschnetzeltes in Steinpilzsauce mit Tomatengnocchis
*Gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsahnesauce
mit Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse*
*Geschmortes Kalbsnüsschen mit sautierten Tomaten und Steinchampignons
an hausgemachten Spätzle*
Gekräutertes Lammrückenfilet mit feinen Bohnenbündchen und Thymiankartoffeln
*Gebratene Tournedos vom Rindsfilet in Trollingersauce
auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln*
*Gebratenes Filet vom schwäbischen Landschwein gefüllt mit Dörripflaumen,
mit feinen Princessbohnen und Lyoner Kartoffeln*
Rindersaftgulasch mit Paprika und Wiesenchampignons an Kräuterspätzle



Hauptgerichte mit Geflügel

*Gebratene Poulardenbrust gefüllt mit jungem Blattspinat in Weißweinsauce
dazu Basmatireis mit sonnengetrockneten Tomaten
Coq au Vin mit geröstetem Schinken, Perlzwiebeln und Croûtons
an buntem Marktgemüse und Mandelkrokotten
Zarte Poulardenbrust im Wirsingblatt auf Maronenpüree
mit Pilzsauce und Schupfnudeln
Saltimbocca von der Ente auf Radieschen – Risotto mit jungem Blattspinat
Gebratene Maispoulardenbrust an gebutterten Romanescoröschen
und Safranschupfnudeln*

Hauptgerichte mit Fisch

*Gebratenes Zanderfilet unter der Meerrettichkruste in Weißweinsauce
auf provenzalischem Gemüse und Dillkartoffeln
Gegrillte Lachsschnitte in Zitronengrassauce auf Wokgemüse mit Jasminreis
Gegrilltes Filet vom Loup de mer auf Dill-Gärtnergemüse
mit geschmolzenen Strauchtomaten und tournierten Kartoffeln
Gebratenes Doradenfilet mit Cashewkernen
und geschmolzenen Kirschtomaten an Cous Cous*

Vegetarische Hauptgerichte

*Kartoffel-Zucchini gratin mit gehobeltem Parmesan
Crêpes gefüllt mit Gemüse der Saison, dazu Pestosauce
Gefüllte Zucchini mit frischem Marktgemüse und Sauce Béarnaise
Kartoffel gratin mit gebratenem Radiccio und Walnüssen*



Desserts

*Gemischte Auswahl von Mini-Eclairs, Krapfen, Blondies
Brownies und Mini-Muffins*

Hausgemachte Eis- und Sorbet- Auswahl mit frischem Schlagrahm

Waldbeerengrütze mit Bourbon-Vanilleeis und frischem Schlagrahm

Mango – Limonenmousse mit Walnußeis, an frischen Beeren und Eierlikörsahne

*Leichte Joghurt – Vanillemousse mit frischen Früchten und Cantuccini
im Glas serviert*

Früchtespieß der Saison mit Pistazien – Minz – Pesto

Panna Cotta mit Mohn, napiert mit feiner Schokoladensauce an Zwetschgenconfit

Tiramisu mit Confit von Amarenakirschen und gebrochenen Cantuccini

Mousse au Chocolat an einem Confit von frischen Früchten, dazu Eierlikörsahne

Variation von weißer – und dunkler Mousse au Chocolate