

Gasthof Kupferschmiede

<u>Inhaltsverzeichnis</u>	Seite 1
<u>Chronik des Hauses,</u>	Seite 2
<u>Bankett-Infos</u>	3 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>Fleur de Lys (Grill)</u>	Seite 11
<u>Exquisit (Grill)</u>	Seite 12
<u>Asian Hights Italian Primavera</u>	Seite 13
<u>Menüvorschläge</u>	3 Seiten// Seite 14
<u>Kaffee und Wein</u>	Seite 15
<u>Bier & Softdrinks</u>	Seite 16
<u>Spirituosen</u>	Seite 17
<u>AGBs</u>	2 Seiten// Seite 18

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 5 Minuten vor Absprachen-Ende. Gäste dürfen aber in Ruhe das Event ausklingen lassen.
- 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.

**Bitte berücksichtigen Sie unsere
Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf
S. 18 & 19.
Vielen Dank!**



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 (Samstags)
Arkaden-Saal: 5.500,-
Brasserie: 7.500,-

**15. Oktober bis 31. März
„Low-Season-Rabatt“
auf Buffets & Getränkeflats
aus diesem Angebot
sprechen Sie uns einfach an
!!!**

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
7,20



Aperol „Spritz“
oder
„Limoncello Spritz“
oder
„Sarti Rosa Spritz“
7,20



frische Erdbeeren + Schokoglasur
2 Stück 3,-/Saison



Schokofrüchte am Holzspieß
Erdbeere, Banane und Weintraube
3 Spieße 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



Hochzeit-Arrangement

Dienstleister

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

Landhaus Heidekrug: 05121-7586837

Hochzeitstorten:

(mitgebrachter Kuchen, Krümelgeld 2,00pP)

Bäcker Beste: 05121 - 35 473

Hofcafé: 05121 - 261601



Eis-Schwan mit Schale

125,-



„naschbar-herzgemacht.de

Candybar Vermietung: 0176-29974182

„Freie Traurednerin“

Viola Wolters: 0178-4117364

Claudia Stichnothe: 05185-9573229

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



Discjockey:

DJ VADIM KRAUS: 0177-7030040

www.rent-a-vadim.de

DJ BERNIE: 0176-81019149

DJ Grimm: 0172-5113443

www.grimmis-fun-factory.de

DJ Patrick: 0511-5105481

Noch weiter Dienstleister auf Anfrage,
Preislisten für alle Dienstleister
haben wir vor Ort.



„Plug and Play“ (Pauschal 55,00 €)

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

Sie dürfen sich gerne jederzeit (**mit Termin**) von dem Klang und der Qualität des Sounds in unseren Räumen überzeugen.

Technik im Verleih:

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

Weitere Technik auf Anfrage buchbar



Fotobox war gestern...

„Dein Magic Mirror“

Inklusive:

- + Auf & Abbau
- + persönliche Betreuung durch unser Personal vor Ort
- + Drucker (Druck-Flatrate Format 10x15)
- + Fotos auf USB-Stick (Optional 50,00 € extra)

Dekoration:

- + lustige Foto-Accessoires
 - + individuelles Fotolayout
 - + Facebook-Abfrage
 - + Personenleitsystem
- mit roten Teppich & Kordeln/Goldenen Ständern (wenn möglich bei Raumgestaltung)

Gesamt-Preis: 499,00 €

Für Events bis 100 Pax. Für mehr auf Anfrage

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 von frischem Gerster
gebuttert und dekoriert mit Milano-Salami, Katenrauch-Schinken & 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)

Toscana-Tomaten-Basilikumsuppe mit Croutons



Vorspeisen

Antipasti misto

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

Sonnentomaten | Toscana-Zwiebeln | rote Paprika mit Frischkäsefüllung

mediterraner Nudelsalat Pesto Rosso

„Vitello tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce

„Carpaccio“ - mariniertes Rinderfilet mit Parmesan

Burrata-Siciliana an marinertem 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 45,-pP

ab 80 Personen 43,- pP

Suppe (wird gereicht)

Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit Crème fraîche und Speck



Vorspeisen

gegrillter grüner Spargel mit Pecorino, Kirschtomaten, Feta & Vinnaigrette

Entenbrust-Carpaccio an Edelsalaten

mit Granatapfelkerne und Johannisbeer-Orangensauce

Trauben-Rucola-Salat mit Serrano, Ziegenkäse, Pinienkernen & Honig

Variation von geräucherten und marinierten Fischen

mit zweierlei Marinaden

Caprese mit Baby Mozzarella, Sonnentomate & Basilikum Pesto

gefüllter Crêpes mit Crème fraîche, 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 Hippengebäck

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 „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; „Getränkflat“ | 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	2,50
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 24,90

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

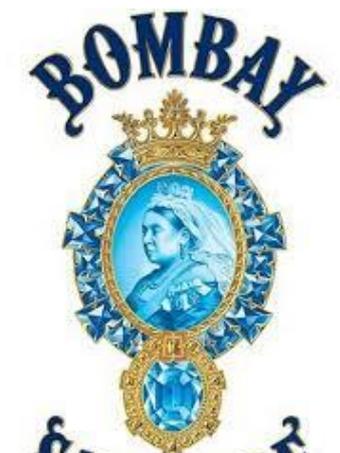
3 Anejo 4cl 7,90

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.

Liebe Gäste
Wir möchten, dass eure Party unter
einem guten Stern steht & müssen
deswegen auf einige Regeln achten!
Was eurer Feier aber keinen Abbruch
geben soll.

Liebe Gäste
Es soll & muss viel getanzt, gelacht &
gefeiert werden. Aber bitte in den
dafür vorgesehenen Räumen.

Aufgrund des Naturschutzes und der Tiere
in unserem vorgelagerten Wild-Park,
sind wir laut Immissionsschutz-Gesetz
zu folgenden Auflagen verpflichtet:

- Gäste dürfen sich ab 22.00h nicht mehr länger im Außenbereich
(Terrassen & Balkone) aufhalten.
- Kurze Aufenthalte und das Rauchen sind weiterhin gestattet aber in einer
moderaten Lautstärke.
- Das Grölen, Singen, Tanzen und sonstige Aktivitäten sind untersagt!
Dem Personal ist bitte Folge zu leisten!
- Musikdarbietungen, Kleinkünstler oder ähnliches auf der Terrasse sind nur
in einer moderaten Lautstärke bis 21.00h erlaubt.
Die dafür vorgesehene Technik muss in einem
Gespräch mit uns im Vorfeld abgeklärt werden!
 - Sämtliche DJs, müssen zwingend
unsere Musikanlage, die in den Sälen verbaut ist nehmen.
(auf der Tanzfläche werden 90dB/Partylautstärke erreicht. Ihr DJ darf gerne mit uns einen
Termin vereinbaren, um die Anlage zu testen.)
 - Bands sind nicht gestattet
- Feuerwerk & Pyrotechnik jeglicher Art sind nicht gestattet.
 - Ab 22.00h müssen sämtliche Fenster & Türen
geschlossen gehalten werden.

Dem Personal ist bitte Folge zu leisten!

Falls in den Räumen die Dezibel-Zahlen überschritten werden müssen
Maßnahmen zur Regulierung getroffen werden.

Wir freuen uns auf eine großartige Party mit euch!
Und vielen Dank für euer Verständnis.