



Unsere gastronomischen Angebote

Menüs, Büffets, Getränke & Pauschalen

**Gerne sind wir für Sie da!
Jubiläum, Geburtstag, Hochzeit,
Kommunion/Konfirmation, Party & viel, viel mehr...**

Das Ringhotel Niedersachsen ist ein 4-Sterne-Hotel mit 97 Zimmern/180 Betten im Herzen von Hötter. Unser Haus gehört der Kooperation der „Ringhotels“ an. In unserem Hotel finden Sie die Corbie-Therme mit Pool, Sauna, Dampfbad und Sanarium, sowie einem modernen Fitnessraum. Unsere Gastronomie umfasst das Restaurant „Huxori Stube“, die Bier- und Wein-Stube „Sachsenklause“ und 12 Veranstaltungsräume für bis zu 260 Personen.

Ob Familien-, Hochzeits- oder Weihnachtsfeier, das Haus der Familie Sievers bietet auch für Ihre Veranstaltung den passenden Rahmen und ansprechende Räumlichkeiten in angemessener Größe.

Unsere Gesellschaftsräume bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten, wobei wir die Dekoration und Ausstattung gerne auf Ihre Vorstellungen und Bedürfnisse abstimmen. Mit viel Erfahrung und einem breiten Repertoire stilvoller Ideen sorgen wir stets für eine überzeugende Raumgestaltung.

Und damit Sie sich möglichst entspannt Ihrer Rolle als Gastgeber widmen können, garantieren wir Ihnen eine kompetente persönliche Betreuung und einen ständigen Ansprechpartner vor Ort. Unser aufmerksames und engagiertes Serviceteam und die hervorragende Küche sorgen dafür, dass Ihre Feier Ihnen und Ihren Gästen als wahre Sternstunde in Erinnerung bleiben wird.

Den gastronomischen Mittelpunkt im Hotel Niedersachsen bildet die „Huxori-Stube“, unser à la carte-Restaurant. Neben diesem befindet sich die „Sachsenklause“ als ebenso gemütliche Stube, zum Beschließen eines gemütlichen Abends. An lauen Sommerabenden bietet sich die davor gelagerte Terrasse zum entspannten Verweilen an.

Sie wollen im kleinen oder großen Rahmen feiern oder einfach nur lukullisch speisen?
Nutzen Sie unsere - unterschiedlich in Größe und Ausstattung gestalteten - Räumlichkeiten.

Wir kreieren für Sie individuelle Menü- und Büffetvorschläge oder organisieren Programmpunkte. Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Mit gastfreundlichen Grüßen

Artur Schrainer (Küchenchef)

mit Familie Sievers
& dem gesamten Team des Hotel Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

UNSERE BÜFFET-ANGEBOTE

Großes Frühstücksbüffet/Brunch	4
Leichtes Büffet	5
Frühlingsbüffet	6
Mediterranes Büffet	7
Winterliches Büffet	8
Schlemmerbüffet	9
Großes Grillbüffet	10
Fischbüffet	11
Vegetarisches & veganes Büffet	12
Hochzeits-Festbüffet (all inclusive)	13

UNSERE SPEISENVORSCHLÄGE

Vorspeisen und Suppen	16
Fisch- und Fleischgerichte	17
Desserts	17
Menüs zu jeder Gelegenheit	18

GETRÄNKE & PAUSCHALEN

Bankettweine-Auszug	21
Getränkepauschalen	22

AUCH DIES WILL BESPROCHEN SEIN...

Informationen und Geschäftsbedingungen	23
--	----



UNSERE BÜFFET- ANGEBOTE



Großes Frühstücks-Büffet

Große Aufschnittvielfalt
Westfälischer Schinken & viele andere Wurstvariationen
Käsevariation mit verschiedenen Dips
Marmeladen-Auswahl (auch Diätmarmelade)
Honigwabe, Nuss-Nougat Creme
Gekochte Eier, Rühreier, gebratener Speck
Räucherlachs, Meerrettichsauce, Remouladensauce, Dill-Senfsauce
Tomaten, Gurken, Paprika, grüne Oliven
Frisches saisonales Obst (Ananas, Melonen, Orangen, Trauben, etc.)
Müslivariationen, Quark, Vanillequark, Joghurt, Obstsalat
Bosnischer Kuchen, kleine süße Gebäckteilchen
Butter und Diät-Margarine
Brötchenauswahl, Croissants, Brotvariation, Toast
Kaffeespezialitäten, Teeauswahl, Kakao
Säfte, Ingwerwasser, Sauerkrautsaft, Mineralwasser & stilles Wasser

Brunch

Unser Großes Frühstücks-Büffet
zusätzlich mit warmen Speisen

Saisonale Suppe
Mettbällchen, Nürnberger Rostbratwürstchen
Schnitzelchen vom Schweinelachs
Waffeln zum selber backen - mit Vanille- und Schokosauce

Leichtes Büffet

Canapés belegt mit Roastbeef, Lachs
und verschiedenen Weichkäsen
Spieße mit westfälischem Landschinken
& Honig-Melone
Röllchen aus Räucherlachs und Gurke
Roastbeef-Gurkenspieße
Knackiges, blanchiertes Gemüse
Gemüse-Salat

*

Kleine Hackbällchen
Medaillons vom Schweinefilet
Hähnchenbrust
Gegrilltes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

*

Mousse au chocolat
Obstsalat
Erdbeersauce

Frühlingsbüffet

Räucherlachs mit Dillsenfauce
Salat von Spargel, Shrimps und Artischocken
Terrine von grünem und weißem Stangenspargel an Tomaten-Pesto-Dip
Strauchtomaten und Mozzarella mit Balsamicodressing mariniert
Bunte Frühlingsalate mit leichten Dressings

*

Schaumsuppe vom Stangenspargel

*

Tranchen aus dem Schweinefilet
mit frischen Wiesenchampignons in Sahnesauce
Filet von Lachs und Zander
auf Gemüsestreifen und Bärlauchsauce
Variation vom Frühlingsgemüse mit frischem Stangenspargel
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
Kartoffeln aus neuer Ernte
Gemüse-Bulgur
Tortellini in Käsesauce mit Frühlingslauch

*

Frische marinierte Erdbeeren
Mousse au chocolat
Eisawahl
Erdbeersauce

Mediterranes Büffet

„Vitello Tonato“

Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Variation von Antipasti

mit gehobeltem Parmesankäse

Mozzarella-Tomaten-Salat

Bunt gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brotkorb mit Aioli und Butter

*

Minestrone

*

Ossobuco

Kalbshaxenfleisch in würzigem Gemüseragout

Saltimbocca–Kalbsschnitzel

gefüllt mit Parmaschinken und Salbei

Lachsfilet auf Basilikumrahm

Tortellini in Kräutersahne mit Lauch und Pilzen

Bandnudeln mit gebratenem Pilzgemüse

*

Gemüse der Saison

Tomatenreis

Rosmarinkartoffeln

*

Tiramisu

Mousse au chocolat

Panna Cotta

Obstsalat

*

Große Käseauswahl

Winterliches Büffet

Fruchtiger Geflügelsalat
Pikant-scharfer Rindfleischsalat mit Paprika und Mais
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Westfälische Schinkenvariation mit Netzmelone
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

*

Muskatkürbisschaumsüppchen
mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen

*

Hirschkalbsrücken - im Ganzen gegart -
mit sautierten Pfannenzapfen und Preiselbeersauce
Dorschfilet mit Weißwein-Senf-Sauce
Poulardenbrust im Speckmantel
Paprika-Zucchini-Gemüse
Rotkohl, Rosenkohl
Kartoffeln, Röstinchen, Spätzle

*

Mousse au chocolat
Warmer Apfelstrudel
Vanillesauce
Erdbeersauce
Vanilleeis & Pistazieneis
Obstsalat

*

Käseauswahl vom Brett



Schlemmerbüffet

Räucherlachs mit Dillsenf Funke
Rosa gebratenes Roastbeef und Schweinebraten
Remouladensauce
Schinkenröllchen mit Cornichons auf Gemüsesalat
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

*

Knackige bunte Salate - frisch vom Markt
Honig-Senf Dressing & Balsamicodressing
Nüsse und Crôtons
Schinken und Käsestreifen

*

Schaumsüppchen von Brunnenkresse

*

Poulardenbrust mit Dattel-Frischkäsefüllung
Filets vom Rotbarsch in leichter Senfsauce
Frisches Marktgemüse
Dampfkartoffeln und Bandnudeln

*

Mousse au chocolat
Salat von frischen Früchten (saisonal)
Bayrisch Crème mit Fruchtmark



Großes Grillbuffet

Melone mit westfälischem Schinken
Strauchtomaten mit Mozzarella und Oliven
Nudelsalat mit Paprika, Tomaten und Zwiebellauch
Antipasti-Auswahl mit Zucchini, Auberginen und Peperoni
Parmesan

*

Hauptspeisen vom Grill

Marinierte Rindersteaks
Hähnchenspieße mit Paprika und Zwiebeln
Schweinerückensteaks
Garnelenspieße mit Zucchini und Paprika

*

Grilltomaten mit Käse überbacken
Grillgemüse
Gegrillte Rosmarinkartoffeln

Heiße Barbecue-Sauce
Chilisauce
Kräuterquark & Aioli

*

Mousse au chocolat
Eis
Panna Cotta
Salat von frischen Früchten (saisonal)
Erdbeersauce

Fischbüffet

Lachsmedaillons pochiert mit Kräuterrahm

Rauchlachs und Graved Lachs

Duett von geräucherter Forelle & Heilbutt

Gabelrollmöpse

Variation vom Matjes

„Hausfrauen Art“, Curry & Preiselbeere

Hausgemachtes Chutney

Sahnemeerrettich, Dill-Senfsauce, Aioli

Bunte Blattsalate

Verschiedene Dressings

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

*

Rotbarsch mit Dijonsensauce

Filet von der Dorade mit weißer Balsamicosauce

Große und kleine Garnelen mit Gemüsestreifen

*

Zucchini-Tomatengemüse

Kleine Grillkartoffeln in der Schale

Dillkartoffeln

Reis

*

Käseplatte

Vegetarisches & veganes Buffet

Marktfrische Blattsalate mit Essig & Öl (vegan)
Tomate-Mozzarella-Mango

Antipasti von eingelegtem Gemüse, Oliven (vegan)
Peperoni gefüllt mit Schafskäse, dazu gehobelter Parmesan
Gemischter Brotkorb
Butter, Kräuterquark, Aioli

*

Kartoffel-Lauch-Süppchen

*

Grilltomaten auf Blattspinat mit Gorgonzola-Rahm
Sellerie-Schnitzel mit Tomaten-Basilikumsahne
Gefüllte Zucchini mit Gemüse CousCous (vegan)
Kartoffel-Lauch-Auflauf
Hausgemachte Quiche mit Gemüse
Buntes Linsengemüse (vegan)
Penne mit Basilikum und Pinienkernen
Rosmarinkartoffeln (vegan)

*

Salat von frischen Früchten (vegan)
Schokoladen-Nuss-Küchlein
Mousse au chocolat
Erdbeersauce (vegan)

Hochzeits-Festbuffet

- Ein Angebotsbeispiel -

Variation aus Fluss und Meer
Graved Lachs, Räucherforelle, Räucherlachs
Dill-Senfsauce, Sahnemeerrettich

*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Westfälische Schinkenvariation
Bunte Blattsalate mit Möhre, Gurke, Paprika und Tomate
Balsamico- & Honig-Senf-Dressing
Salat von Strauchtomaten mit frischen Kräutern
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Aioli

*

„Hochzeitssuppe“

(auf Wunsch als 1. Gang serviert)

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen

*

Hauptgangbuffet

Schweinelendchen - im Ganzen gebraten -
Dijon-Senfsauce & Trollingersauce
Filets vom Lachs und Rotbarsch an Kräutersahne mit Gemüsestreifen
Rosmarin-Hähnchenbrust auf Paprika-Zucchini-Gemüse
Frisches Marktgemüse
Kartoffelgratin, Spätzle, Reis und Salzkartoffeln

*

Mousse au chocolat
Bayrisch Crème
Salat von frischen Früchten (saisonal)
Eisvariationen & Erdbeersauce

+

Mitternachtssnack

Käseauswahl oder Gulaschsuppe
oder Bratwürstchen mit Currysauce

Unsere Hochzeitspauschale 2024

- SEKTEMPFANG IM GARTEN
- HOCHZEITSMENÜ ODER BUFFET
- GETRÄNKEPAUSCHALE 8 STUNDEN
INKL. 3 SORTEN LONGDRINKS UND
SPIRITUOSEN
- RUNDE TISCHE & STUHLHUSSEN
- GRATIS HOTELZIMMER FÜR DAS BRAUTPAAR
- HOTELZIMMER ZUM SONDERPREIS

119€ PRO PERSON

APRIL 2024 *bis* OKTOBER 2024

BEI BUCHUNG DIESER PAUSCHALE KOSTEN DIE
HOTELZIMMER FÜR DIE GÄSTE 80€ PRO
DOPPELZIMMER UND 65€ PRO EINZELZIMMER

WEITERE INFOS:
WWW.HOTELNIEDERSACHSEN.DE



UNSERE SPEISEN- VORSCHLÄGE

**für Ihr individuelles
Menü oder Büffet**



Speisenvorschläge

Vorspeisen

Vitello Tonato
Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Limetten

Gurken carpaccio
mit gebratenen Riesengarnelen

Blattsalate in Champagnerdressing
mit Scheiben von der Barbarie-Entenbrust an Portwein Dip

Rose vom gebeizten Lachs
an Reibeplätzchen und einem Salatstrauß

Suppen

Tomaten Consommé mit Frischkäse-Basilikum-Klößchen

Oxtail mit Käsestange

Möhren-Orangen-Suppe
mit westfälischem Landschinken

Apfel-Curry-Süppchen
mit gerösteten Pinienkernen

Kresseschaumsüppchen

Fischgerichte

Gebratenes Kabeljaufilet
Dijon-Senfsauce
Schmorgurken und Pestokartoffeln

Filet vom Lachs
Zitronensauce und Grillgemüse

Filet vom Flußzander mit Speck-Schmand-Sauce
Gemüse-Linsen und Kartoffelstampf

*

Fleischgerichte

Rinderfilet - im Ganzen gebraten -
Portweinjus
Gemüsebündel & glasierte Kartoffeln

Schweinefilet im westfälischen Schinkenmantel
Traubensauce
Marktgemüse und Schupfnudeln

Entenbrust rosa gebraten an Cassis-Sauce
Brokkoliröschen und Herzoginkartoffeln

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Béarnaise
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin



Desserts

Vanille Crème Brûlée mit Beerensorbet

Eissplittertorte „Niedersachsen“
mit fruchtiger Beersauce

Schokoladenlasagne von weißer und Zartbitter-Mousse
Heidelbeersauce

Mascarponecrème mit Schokoküchlein
& Parfait von Ahornsirup

Pernod-Feigen mit Walnusseis

Joghurt-Limettencrème
mit Erdbeersauce

Kleine oder große Käseauswahl
Brot



Menüs zu jeder Gelegenheit

Menüvorschlag I

Bunter Salat mit Antipasti und Melonenwürfeln

Bruschetta

*

Kresseschaumsüppchen

*

Tranchen aus dem Schweinefilet

an Traubensauce

Möhren-Kohlrabigemüse & Kartoffelkügelchen

*

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Menüvorschlag II

Gurkencarpaccio

mit flambierter Riesengarnele

*

Oxtail mit Käsestange

*

Tranchen aus dem Kalbsrücken

Portweinjus

Bohnenbünchen & kleine Grillkartoffeln

*

Mousse au chocolat

Blaubeersauce & Vanilleeis-Praline

Gerne erstellen wir Ihnen Ihr ganz individuelles Menü!



GETRÄNKE & PAUSCHALEN

**Bankettweine
-Auszug-**

WEISSWEINE

2019/20er	Riesling Hochgewächs trocken, halbtrocken oder lieblich Weingut Albert Kallfelz, Zell – Merl	0,75 l
2020er	Grauburgunder trocken, Weingut Ungstein Pfalz	0,75 l
2019er	Volkacher Silvaner trocken, Weingut Zur Schwane Franken	0,75 l

ROSÉWEIN

2020er	Trollinger Rosé, feinherb Weingut Sonnenhof, Vaihingen Gebrüder Fischer, Württemberg	0,75 l
--------	--	--------

ROTWEINE

2019er	Trollinger & Lemberger feinherb, Weingut Sonnenhof Württemberg	0,75 l
2019er	Primitivo trocken, Terre Avare IGT Apulien, Italien	0,75 l
2017er	Chusclan Côtes du Rhône Villages Domaine de la Baranière	0,75 l



Getränkepauschalen

Gerne bieten wir Ihnen neben einer Getränke-Einzelabrechnung einen Pauschalpreis für das aufgeführte Getränkesortiment an

- Prosecco
- Frisch gezapftes Bier vom Fass
- Korrespondierende Qualitätsweine (Weiß und Rot)
- Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Sprite – glasweise)
- Mineralwasser 0,75l
- Stilles Wasser
- Säfte (Apfel, Orange, Kirsche – glasweise)
- Kaffee, Cappuccino, Espresso & Teeauswahl
- Spirituosen (1x pro Gast)
Korn, Weinbrand, Aquavit, Grüner, Roter, Kräuterschnaps

Abends – bis 8 Stunden

+ Longdrinks

AUCH DIES WILL BESPROCHEN SEIN...

Informationen und Geschäftsbedingungen

Die genannten Menüs bereiten wir ab 6 Personen, die Büffets ab 20 Personen zu. Bei geringerer Personenzahl erlauben wir uns, je nach Auswahl der Speisen, einen Aufschlag zu berechnen.

Innerhalb der aufgeführten Angebote sind Kinder von 1 bis 6 Jahren kostenfrei. Ein Pauschalbetrag von 50% des Gesamtpreises pro Person wird für Kinder von 7 bis 12 Jahren berechnet. Für die ganz kleinen Gäste (unter einem Jahr) planen wir einen Kinderstuhl ein.

Der Verzehr für Musiker oder andere Darsteller wird von uns mit einer Pauschale von € 35,00 p. P. für Speisen und Getränke berechnet. Ab 2:00 Uhr bis Ende Ihrer Veranstaltung erheben wir für die weitere Betreuung pro Mitarbeiter 30,00 € je Stunde.

Für Veranstaltungen mit erhöhtem Lärmaufkommen, z.B. durch Musik im Corbie-Palais, müssen für die Veranstaltung 15 Hotelzimmer dazu gebucht werden. Ein zusätzliches Zimmer ist kostenlos.

Für die 15 Zimmer berechnen wir 138,00 € pro Zimmer (inklusive Frühstücksbüffet).

Ab 24:00 Uhr ist die Lautstärke, insbesondere der Bass, zu reduzieren.

Für Veranstaltungen mit mehr als 60 Personen berechnen wir eine Auf- und Abbaupauschale von 200,00 €. Gerne stellen wir Ihnen runde Tischplatten für Ihre Veranstaltung zur Verfügung. Diese werden pro Tisch mit 8,00 € berechnet. Menükarten berechnen wir mit 1,00 €/Stück.

Wir bitten um Ihr Verständnis für folgende Stornofristen

Im Falle der Komplett-Stornierung einer gesamten Veranstaltung (ab 30 Personen), die fest gebucht wurde und für die kein besonderer Vertrag geschlossen wurde, wird bei keiner gleichwertigen Ersatzbuchung, die Stornierung wie folgt berechnet:

- bis 30. Tag vor der Veranstaltung kostenfrei
- 30% zwischen dem 29. und 21. Tag
- 60% zwischen dem 20. und 11. Tag
- 80% zwischen dem 10. und 4. Tag- und zu 100% danach.

Diese Fristen gelten, wenn keine gesonderten Stornovereinbarungen getroffen wurden.

Die Reduzierung der Personenzahl bis 10% der bestellten Menge ist bis zum 3. Tag vor der Veranstaltung kostenfrei. Wir bitten Sie, uns Änderungen oder Stornierungen schriftlich mitzuteilen.

Die genannten Preise sind Bruttopreise. Die Umsatzsteuer entspricht dem zum Vertragsabschluss gültigen Satz. Bei Buchung vereinbaren wir eine Anzahlung in Höhe von 40% der festen Kosten bis 14 Tage vor dem Veranstaltungsdatum. Wir bitten Sie herzlich um Ihr Verständnis, dass wir hierbei keine Kreditkarten akzeptieren.

Unser Team tut alles, damit Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis wird!
Wir freuen uns auf Ihre Buchung.

Stand April 2022.

Hiermit verlieren alle älteren Angebote ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten.