

FESTE feiern...



*Sie feiern und wir
kümmern uns gerne
um den Rest*

Familie Hoffmann und das Starenkasten-Team



STARENKASTEN

HOTEL · RESTAURANT · SAUNA · SCHWIMMBAD

Thiedestr. 25-31 - 38122 Braunschweig OT Rünigen

Telefon (05 31) 28 92 40 - Telefax (05 31) 87 41 26

eMail: info@zum-starenkasten.de

Internet: www.zum-starenkasten.de

Gültig ab 01/2016

Ein Familienbetrieb in 2. Generation mit 50 Jahren Erfahrung



Wir...

beraten Sie gern und unverbindlich und überlassen Ihnen zur Information unsere Menü- und Buffetvorschläge sowie unsere Weinangebote.

sind...

Sie sich noch nicht sicher über Tischform, Dekoration, Zeit und Ablauf Ihrer Veranstaltung? Wir helfen Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung.

gerne...

vermitteln wir Ihnen die passende Musik. Möchten Sie lieber eine Liveband, einen Alleinunterhalter oder den Disc-Jockey, der für Stimmung sorgt? Auch für ganz besondere Highlights haben wir Ideen.

für...

Ihre Gäste halten wir schöne gepflegte Hotelzimmer vor und bieten Ihnen die Übernachtungen zu attraktiven Sonderkonditionen an.

Sie...

schauen sich ganz in Ruhe unsere Räumlichkeiten an. Im großen oder kleinen Kreise: für jede Gesellschaft haben wir Platz in einem schönen Ambiente.

da...

gibt es noch eine Menge zu organisieren - aber wir lassen Sie nicht allein. Von A-Z beraten und betreuen wir Sie. Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren einen Gesprächstermin. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Hoffmann

Sehr geehrter Gast!

Die hier vorgestellten Speisen sind nur eine Auswahl, um Ihnen Anregungen für die individuelle Zusammenstellung eines Festmenüs oder Buffets zu geben. Selbstverständlich sind wir auch gerne bereit, Ihre Sonderwünsche zu berücksichtigen oder Ihr Lieblingsgericht zu servieren.

Natürlich ist es auch möglich, für Speisen und Getränke einen Alles-Inklusive-Preis zu vereinbaren.

Da wir für unsere Gäste möglichst günstig kalkulieren, bleiben alle Speisen, die bei den Menüs und Buffets übrig bleiben, in unserem Hause und werden den Gästen nicht mitgegeben!

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir Ihnen einen kleinen Kostenbeitrag in Höhe von EUR 1,50 pro Person in Rechnung stellen, wenn Sie den Kuchen für Ihre Veranstaltung nicht über unser Haus beziehen, sondern diesen selbst mitbringen.

Für die Erstellung von Menükarten berechnen wir pro Stück EUR 0,75.

Kalte Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Schinken	EUR 5,80
Frische Blattsalate mit angeschwenkten Champignons und Baguette	EUR 6,00
Italienischer Vorspeisenteller ~ leckere Antipasti	EUR 7,50
Hausgebeizter Graved Lachs mit einer Kräuter-Senf-Sauce Butter und Toast	EUR 8,20

Suppen

Braunschweiger Kartoffelsuppe mit einer Rauchfleischeinlage	EUR 3,50
Braunschweiger Hochzeitssuppe mit Hackbällchen, Eierstich und Gemüsestreifen	EUR 3,80
Kressesuppe mit Lachsstreifen	EUR 4,20
Champignoncremesuppe	EUR 4,75
Tomatencremesuppe mit Champignons, Lauchstreifen, Zwiebeln und mit Gin abgeschmeckt	EUR 5,50
Latte-Macchiato-Suppe	
Tomaten-Basilikumcremesuppe mit einer Sahnehaube	EUR 6,50

Warme Vorspeisen ~ Zwischengerichte

Hähnchenbrust im Salatnest	EUR 7,20
Marinierte frische Blattsalate mit angeschwenkten Lachsstreifen	EUR 7,50
Pestobandnudeln mit Rumpsteakstreifen	EUR 8,50
Seehecht mit einer Kräutersauce und Reis	EUR 9,50

- **Gefüllte Poulardenbrust Provencial**
mit einer feinen Kräutersauce, verschiedenen Gemüsesorten und Kartoffelvariationen EUR 14,50
- **Schweinebraten kombiniert mit Rinderbraten**
mit Champignons, großer Gemüseplatte, Kartoffelkroketten Klöße und Petersilienkartoffeln EUR 16,50
- **Zartes Schweinefilet im Ganzen**
mit einer Cognacrahmsauce, Gemüse der Saison Herzoginkartoffeln und Kartoffelkroketten EUR 18,50
- **Schweinefilet im Ganzen gefüllt mit Lauch und Käse**
mit einer Champignonrahmsauce, reichhaltiger Gemüseplatte, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln und Salatvariationen EUR 20,50
- **Wildschweinkeule**
mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, Rotkohl, Gemüseplatte und Kartoffelvariationen EUR 20,50
- **Schweinebraten und Rinderbraten**
kombiniert mit Hirschkalbskeule St. Hubertus, mit Preiselbeerbirne, Blumenkohl und grünen Bohnen auf einer reichhaltiger Gemüseplatte Klöße, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln EUR 21,50
- **Hirschkalbskeule St. Hubertus**
mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, Rotkohl und Rosenkohl auf einer großen Gemüseplatte, Kartoffelkroketten, Klöße und Salzkartoffeln EUR 21,80
- **Kalbsrücken**
mit geschmolzenen Tomaten und Artischockenherzen und Rosmarinkartoffeln EUR 31,50
- **Rinderfilet im Ganzen**
mit einer Champignonrahmsauce, Sauce Bearnaise einer Gemüseauswahl mit Artischocken in Rahm Salzkartoffeln, Mandelkroketten und Salaten der Saison EUR 32,50
- **Herzhafte Kalbshaxe**
mit einer Kalbsrahmsauce, Wirsinggemüse und Ratatouillegemüse
- Preis auf Anfrage -

Panna Cotta
mit marinierten Pflaumen
an einem Saucenspiegel
EUR 3,60

Rote Grütze
mit flüssiger Sahne
oder Vanillesauce
EUR 4,20

Birne Helene
Vanilleeis mit Birne
Schokoladensauce
und Sahne
EUR 4,70

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
oder Schattenmorellen
EUR 5,50

Gemischte Eisplatte
mit vielen
verschiedene Eissorten
EUR 6,50

Vanilleeis
mit frischem Obstsalat
und Schokoladensauce
zur Wahl
EUR 6,50

Dessertteller
à la Starenkasten
mit Mousse au chocolat
Eis und Früchten
EUR 7,80

Cannoli
frittierte Teigrollchen
gefüllt mit
einer Mascarponecreme
EUR 8,50

D
e
s
s
e
r
t
s

Menü 1

Tomatencremesuppe
mit Mandelsplitter

Gefüllte Poulardenbrust Provencal
mit feiner Kräutersauce
verschiedenen Gemüsesorten
und Kartoffelvariationen

Panna Cotta
EUR 23,60

Menü 3

Steinpilzrahmsuppe

Wildschweinbraten und Kalbsbraten
mit Preiselbeeren
einer reichhaltigen Gemüseplatte
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
(auf Wunsch auch Kartoffelklöße)

Rote Grütze mit Vanilleeis
EUR 31,50

Menü 5

Melone mit Katenschinken

Kressesuppe mit Lachsstreifen

Schweinebraten, Rinderbraten
und Hirschkalbskeule St. Hubertus
mit Preiselbeerbirne
reichhaltiger Gemüseplatte
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Gebackene Apfelringe
mit Vanilleeis
EUR 38,50

Menü 2

Hochzeitssuppe
- Brühe mit Einlage -

Schweine- und Rinderbraten
mit reichhaltiger Gemüseplatte,
Klößen, Kartoffelkroketten
und Petersilienkartoffeln

Vanilleeis
mit Himbeeren
und Schattenmorellen
EUR 25,80

Menü 4

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube

Schweinefilet
gefüllt mit Lauch und Käse
mit einer Champignonrahmsauce
einer reichhaltigen Gemüseplatte
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
und Salatvariationen

Vanilleeis
mit frischem Obstsalat
und Schokoladensauce
EUR 32,50

M
e
n
ü
a
u
s
w
a
h
l

Kalte Speisen

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Matjesfilets mit Zwiebelringen
Kleine Bouletten
Rüninger Wurstplatte mit Leberwurst, Mettwurst und Salami
Mett mit Zwiebelringen
Landschinken
Sauerfleisch à la Starenkasten mit einer Remouladensauce
Kleine Hähnchenschnitzel mit zwei Dips
Pfefferbeißer
Käsevariationen
Brotvariationen und Butter

Warme Speisen

Kartoffel-Gemüse-Suppe
Rostbratwürste mit Sauerkraut und Röstkartoffeln
Kassler und Krustenbraten mit Sahnekohl und Salzkartoffeln

Salate

Krautsalat
Kartoffelsalat

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce

(weitere warme Ergänzungen entnehmen Sie bitte dem Anhang)

Ab 25 Personen!
EUR 23,50 pro Person

Ab 50 Personen EUR 22,50 pro Person
Ab 100 Personen EUR 20,50 pro Person

R
ü
n
i
n
g
e
r

L
a
n
d
b
u
f
f
e
t

Kalte Speisen

Streifzug durch Italien's Vorspeisen
Tomaten mit Mozzarella
Geräucherter Butterfisch
Hausgebeizter Lachs mit einer Kräuter-Senf-Sauce
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Matjesfilets mit zweierlei Saucen und Zwiebelringen
Vitello von der Pute
Hähnchenschnitzel mit einer Currysauce
Roastbeef rosa gebraten
Melone mit Schinken
Kleine Bouletten mit Dipp
Verschiedene Salamisorten
Käseplatte mit internationalen Spezialitäten
Brotvariationen und Butter

Suppe

Braunschweiger Festtagssuppe

Salate

Hirtensalat Natur mit zwei Dressings
Frische Salate der Saison

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Schwarzwaldcreme mit Kirschen
Mousse au chocolat

(die warmen Ergänzungen entnehmen Sie bitte dem Anhang)

Ab 30 Personen!
EUR 27,50 pro Person

Ab 50 Personen EUR 25,50 pro Person
Ab 100 Personen EUR 23,50 pro Person

G

A

L

A

-

B

u

f

f

e

t

Kalte Speisen

Anti Pasti

Tomaten mit Mozzarella

Frische Salate

Hirtensalat Natur

Thunfischsalat

Vitello Tonnato vom Kalb

Carpaccio vom Rinderfilet

Hähnchenbrust à la Milanaise an kalter Tomatensauce

Scampi mit Knoblauchdipp

Graved Lachs

Stremellachs und Butterfisch

Melone mit Parmaschinken

Entenbrust

Schweinemedallions

Verschiedene Salamisorten

Käsespezialitäten

Brotvariationen und Butter

Suppe

Latte-Macchiato-Suppe ~ Tomato-Basilikum-Cremesuppe

Dessert

Panna Cotta mit einer Karamellkruste

Mascarpone-Marsala-Creme

Obstsalat

(die warmen Ergänzungen entnehmen Sie bitte dem Anhang)

Ab 30 Personen!

EUR 28,50 pro Person

Ab 50 Personen EUR 26,50 pro Person

Ab 100 Personen EUR 24,50 pro Person

- Lachsforelle EUR 1,50
- Scheiben aus dem Heilbutt EUR 1,50
- Stremellachs EUR 1,50
- Krabbensalat EUR 1,50
- Verschiedene Edelsalamisorten EUR 1,50
- Scampis EUR 2,00
- Wildrücken EUR 2,50
- Schweinemedallions
und Rindertournedos EUR 3,50
- Hummerpyramide EUR 5,50

Die o. g. Preise gelten pro Person

- **Falafel**
frittierte Bällchen aus Kichererbsen EUR 3,00
- **Mediterrane Schupfnudelpfanne**
EUR 4,50
- **Sellerieschnitzel**
mit Pestobandnudeln EUR 4,50
- **Überbackene Zucchini**
gefüllt mit Paprika, Aubergine und Balkankäse EUR 5,50
- **Poulardenbrust**
gefüllt mit Lauch und Käse
dazu eine Kräutersauce und Reis EUR 7,50
- **Geschnetztes Züricher Art**
aus feinen Schweinefleischstreifen
in einer Cognacrahmsauce
mit Champignons, Salatvariationen, Gratin-Kartoffeln
oder Berner Rösti oder Butterreis EUR 8,50
- **Schweinekrustenbraten**
mit Braunbiersauce, Sauerkraut oder Bayrisch Kraut
und Klößen EUR 8,70
- **Schweinefilet**
gefüllt mit Lauch und Käse
dazu reichen wir Pestobandnudeln EUR 9,20
- **Gedünstete Lachsfilets**
an einer Weißweinsauce mit Gemüsestreifen
und einem Reistimbale EUR 9,70
- **Zarte Schweinemedallions ~ serviert**
mit einer Steinpilzrahmsauce, Edelgemüse
und Herzoginkartoffeln EUR 13,50

Die o. g. Preise gelten pro Person

W
a
r
m
e
-
B
u
f
f
e
t
e
r
w
e
i
t
e
r
u
n
g
e

Canapées - reich belegt und bunt garniert

z. B. mit erlesenem Käse, Brie, Frischkäse, rohem Schinken

Kochschinken, Salami, geräucherter Putenbrust

Kasseler und gekochten Eiern

EUR 2,30 pro Stück

Gern belegen wir diese auch mit Forellenfilets

Lachs, Roastbeef oder Matjes

EUR 2,40 pro Stück

Belegte Brötchen

z. B. mit verschiedenen Sorten Käse, Salami

geräucherter Putenbrust

Schweinerücken, Roh- und Kochschinken

Kassler-Braten und Mettgut

EUR 2,10 pro Hälfte

Nach Belieben auch belegt mit Roastbeef

und geräuchertem Lachs

EUR 2,20 pro Hälfte

Belegte Brote

Mit verschiedenen Sorten Käse, Kochschinken,

rohem Schinken, Salami

und diversen Sorten Wurstaufschnitt

EUR 2,10 pro 1/2 Scheibe

Trauerfeierangebote

von Montag bis Donnerstag
(je nach Verfügbarkeit)

Pauschalangebot I

Veranstaltungsraum nach Personenzahl

- Brühe mit Einlage
- 2 1/2 belegte Brötchen
- Zuckerkuchen und Streuselkuchen
 - Kaffee und Tee
 - Mineralwasser

EUR 17,50 pro Person für 2 Stunden

anschließend wird der Verzehr nach Verbrauch berechnet!

Pauschalangebot II

Veranstaltungsraum nach Personenzahl

- Brühe mit Einlage
- Bratenteller mit verschiedenen Bratensorten
Gemüsebouquet, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten
- Zuckerkuchen und Streuselkuchen
 - Kaffee und Tee
 - Mineralwasser

EUR 26,50 pro Person für 2 Stunden

anschließend wird der Verzehr nach Verbrauch berechnet!

Pauschalangebot I

(ab 15 Personen)

- Tagungsraum nach Teilnehmerzahl inklusive Leinwand und Flipchart
 - Kaffeepause vormittags
 - 2-Gang-Mittagsmenü (verschiedene Hauptgänge zur Wahl)
 - 1 Softgetränk zum Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags mit Zuckerkuchen
 - Mineralwasser im Tagungsraum

EUR 26,50 pro angemeldete Person

Pauschalangebot II

(ab 15 Personen)

- Tagungsraum nach Teilnehmerzahl inklusive Leinwand und Flipchart
- Kaffeepause vormittags mit belegten Brötchen oder Canapés
- 3-Gang-Mittagsmenü (verschiedene Hauptgänge zur Wahl)
 - 1 Softgetränk zum Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags mit Zuckerkuchen
 - Mineralwasser im Tagungsraum

EUR 39,50 pro angemeldete Person

Gültig von Montag bis Donnerstag

(je nach Verfügbarkeit)

Leihgebühr für Beamer = EUR 50,00

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl unserer Favoriten getroffen.
 In unserem Weinkeller schlummern natürlich noch mehr
 leckere Tröpfchen...
 Bitte beachten Sie, dass bei den Jahrgängen Abweichungen
 vorkommen können.

Aperitif

Sekt Hausmarke „Zum Starenkasten“ trocken – 10,5% Vol.	0,75l Flasche	EUR 19,70
Fruchtiger Cocktail – alkoholfrei	Glas	EUR 3,60
Fruchtiger Cocktail – mit Alkohol	Glas	EUR 3,40
Sherry – dry, medium oder cream	5cl	EUR 3,00

Weißweine

Rheinhessen
 2013er Chardonnay
 Qualitätswein
 trocken-11% Vol.
 0,75l Flasche EUR 18,70

Rheinhessen
 2013er Riesling Spätlese
 mild-11% Vol.
 0,75l Flasche EUR 18,70

Weißherbst

Baden
 2013er Durbacher
 Spätburgunder Weißherbst
 Qualitätswein
 trocken-13% Vol.
 1l Flasche EUR 21,90

Rotweine

Rheinhessen
 2013er Cabernet Sauvignon
 Abf. Michaelshof
 Gau-Algesheim
 Qualitätswein
 halbtrocken-12% Vol.
 0,75l Flasche EUR 18,50

Pfalz
 2013er Diedesfelder Berg
 Dornfelder Rotwein
 Abf. Weingut Clade
 Qualitätswein
 trocken-13% Vol.
 0,75l Flasche EUR 18,70

Die folgenden Punkte sollen Ihnen die Planung
Ihrer Veranstaltung erleichtern.
Eine rechtzeitige Festlegung dieser Einzelheiten hilft auch uns,
Ihrer Feier den gewünschten Erfolg zu garantieren.



- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Personenzahl | <input type="checkbox"/> Tischplan |
| <input type="checkbox"/> Tischform | <input type="checkbox"/> Beginn des Empfangs |
| <input type="checkbox"/> Sitzordnung | <input type="checkbox"/> Beginn des Essens |
| <input type="checkbox"/> Ehrentische | <input type="checkbox"/> Beginn der Ansprachen |
| <input type="checkbox"/> Blumenschmuck | <input type="checkbox"/> Kindermenüs |
| <input type="checkbox"/> Farbe der Servietten | <input type="checkbox"/> Kaffee nach dem Essen |
| <input type="checkbox"/> Farbe der Kerzen | <input type="checkbox"/> Degistif anbieten |
| <input type="checkbox"/> Tischbänder | <input type="checkbox"/> Musikalische Darbietung |
| <input type="checkbox"/> Menükarten | <input type="checkbox"/> Verpflegung der Musiker |
| <input type="checkbox"/> Tischkarten | <input type="checkbox"/> Hotelzimmer für die Gäste |

C
H
E
C
K
L
I
S
T
E



