

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

**Preise
unter
Vorbehalt.**

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 € 2,00 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 ca. € 1,50.

Kalte Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Schinken (mit Ammerländer Dielenschinken)	€	7,10
Frische Blattsalate mit angeschwenkten Champignons und Baguette	€	6,90
Italienischer Vorspeisenteller - leckere Antipasti	€	7,50
Dialog von Lachs und Matjes Tatar auf Schwarzbrottalern an zweierlei Saucen, Salatdeko	€	7,80

Suppen

Braunschweiger Kartoffelsuppe mit einer Rauchfleischeinlage	€	5,30
Braunschweiger Hochzeitssuppe mit Hackbällchen, Eierstich und Gemüsestreifen	€	5,40
Brühe Celestine mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen	€	5,20
Möhren-Ingwer-Suppe	€	5,70
Latte-Macchiato-Suppe		
Tomaten-Basilikumcremesuppe mit einer Sahnehaube	€	6,50

Vorspeisenbuffet

€ 22,50 p. P.

Antipasti Pfanne mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Champignons
und getrockneten Tomaten, hausgebeizter Lachs und Forellenfilets aus dem
Buchenrauch - „Vitello Tonnato“ zarter Kalbsbraten in Thunfischsauce
Tomaten-Mozzarella und Rohkostsalate
Schinkenplatte (mit Ammerländer Dielenschinken)und Honigmelone
Brot- und Brötchenauswahl, ofenfrisches Baguette und Butter

- Gefüllte Poulardenbrust Provencial*
mit einer feinen Kräutersauce, verschiedenen Gemüsesorten
und Kartoffelvariationen € 18,50
- Schweinebraten kombiniert mit Kalbsbraten*
mit Champignons, großer Gemüseplatte, Kartoffelkroketten
Klöße und Petersilienkartoffeln € 22,50
- Schweinefilet gefüllt mit Lauch und Käse*
mit einer Champignonrahmsauce, reichhaltiger Gemüseplatte
Sahnesauce, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln € 25,50
- Wildschweinkeule*
mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, Rotkohl
Gemüseauswahl und Kartoffelvariationen € 27,00
- Hirschkalbskeule St. Hubertus*
mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, Rotkohl und Rosenkohl
Kartoffelkroketten, Klöße und Salzkartoffeln € 29,50
- Rinderfilet im Ganzen*
mit einer Rotweinpfeffersauce, Sauce Bearnaise
Ratatouille, Salzkartoffeln
und Kartoffelkroketten € 42,50

Panna Cotta
mit marinierten Pflaumen
an einem Saucenspiegel
€ 5,90

Rote Grütze
mit Vanillesauce
€ 5,50

Birne Helene
Vanilleeis mit Birne
Schokoladensauce
und Sahne
€ 6,90

Vanilleeis
mit heißen Schattenmorellen
und heißer
Schokoladensauce
€ 7,90

Crème
brûlée
€ 6,10

Vanilleeis
mit frischem Obstsalat
und Schokoladensauce
zur Wahl
€ 7,50

Dessertteller
à la Starenkasten
mit Mousse au chocolate
Eis und Früchten
€ 9,50

D
e
s
s
e
r
t
s

Menü 1

Tomatencremesuppe
mit Mozzarella

Gefüllte Poulardenbrust Provencal
mit feiner Kräutersauce
verschiedenen Gemüsesorten
und Kartoffelvariationen

Panna Cotta

€ 31,50

Menü 2

Hochzeitssuppe
- Brühe mit Einlage -

Schweine- und Kalbsbraten
mit reichhaltiger Gemüseplatte
Kartoffelkroketten
und Petersilienkartoffeln

Vanilleeis
mit Himbeeren
und Schattenmorellen

€ 33,50

Menü 3

Steinpilzrahmsuppe

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

Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 42,50

Menü 4

Latte-Macchiato-Suppe

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

Vanilleeis
mit frischem Obstsalat
und Schokoladensauce

€ 39,50

M
e
n
ü
a
u
s
w
a
h
l

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 vom Kalb
Hähnchenschnitzel mit einer Currysauce
Roastbeef rosa gebraten
Melone mit Katenschinken
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 chocolate

(die warmen Ergänzungen entnehmen Sie bitte dem Anhang)

*Ab 30 Personen!
€ 36,50 pro Person*

*Ab 50 Personen € 34,50 pro Person
Ab 100 Personen € 33,50 pro Person*

G
A
L
A
-
B
u
f
f
e
t

Kalte Speisen

Antipasti
Tomaten mit Mozzarella
Frische Salate
Hirtensalat Natur
Thunfischsalat
Vitello Tonnato vom Kalb
Carpaccio vom Rinderfilet
Scampi mit Knoblauchdipp
Graved Lachs
Stremellachs und Butterfisch
Melone mit Parmaschinken
Entenbrust rosa gebraten
Roastbeef mit Remouladensauce
Verschiedene Salamisorten
Käsespezialitäten
Brotvariationen und Butter

Suppe

Latte-Macchiato-Suppe
(Tomate-Basilikum-Cremesuppe)

Dessert

Panna Cotta mit einer Karamellsauce
Mascarpone-Marsala-Creme
Obstsalat

(die warmen Ergänzungen entnehmen Sie bitte dem Anhang)

*Ab 30 Personen!
€ 38,50 pro Person*

*Ab 50 Personen € 37,50 pro Person
Ab 100 Personen € 35,50 pro Person*

- Verschiedene Edelsalamisorten € 1,50
- Krabbensalat € 2,10
- Scheiben aus dem Heilbutt € 3,00
- Stremellachs € 2,80
- Scampis € 3,30
- Lachsforelle € 3,80

Die o. g. Preise gelten pro Person

Vegetarische Gerichte:

- Mediterrane *Schupfnudelpfanne* € 5,80
- *Sellerieschnitzel*
mit Pestobandnudeln € 5,80
- *Überbackene Zucchini*
gefüllt mit Paprika, Aubergine und Balkankäse € 6,80

- *Poulardenbrust*
gefüllt mit Spinat und Käse
dazu eine Kräutersauce und Reis € 9,50
- *Geschnetzeltes Züricher Art*
aus feinen Schweinefleischstreifen in einer Cognacrahmsauce
mit Champignons, Berner Rösti oder Butterreis € 10,50
- *Schweinekrustenbraten*
mit Braunbiersauce, Sauerkraut oder Bayrisch Kraut
und Klößen € 10,90
- *Schweinefilet*
gefüllt mit Lauch und Käse, frisches Marktgemüse
dazu reichen wir Pestobandnudeln € 11,50
- *Gedünstete Lachsfilets*
an einer Weißweinsauce mit Spinat
und Risoleekartoffeln € 12,20
- *Roastbeef im Ganzen gebraten*
mit einer Sauce Bearnaise, Rotweinpfeffersauce
und Risoleekartoffeln € 13,50

Die o. g. Preise gelten pro Person

Canapées - reich belegt und bunt garniert

z. B. mit erlesenem Käse, Brie, Frischkäse, rohem Schinken
Kochschinken, Salami, geräucherter Putenbrust, Lachs
Kasseler und gekochten Eiern € 3,40 pro Stück

Belegte Brötchen

z. B. mit verschiedenen Sorten Käse, Salami
geräucherter Putenbrust
Schweinerücken, Roh- und Kochschinken
Kassler-Braten und Mettgut € 3,80 pro Hälfte

Belegte Brote

Mit verschiedenen Sorten Käse, Kochschinken,
rohem Schinken, Salami
und diversen Sorten Wurstaufschnitt € 3,60 pro 1/2 Scheibe

Trauerfeierangebote

von Dienstag bis Donnerstag
(je nach Verfügbarkeit)

Pauschalangebot 1

Veranstaltungsraum nach Personenzahl

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

€ 28,50 pro Person für 2 Stunden

Danach berechnen wir eine Verlängerungspauschale in Höhe von € 6,50 pro Person und Stunde. Dabei wird die Personenzahl zugrunde gelegt, die nach den 2 Stunden noch anwesend ist.

Pauschalangebot 2

Veranstaltungsraum nach Personenzahl

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

€ 38,50 pro Person für 2 Stunden

Danach berechnen wir eine Verlängerungspauschale in Höhe von € 6,50 pro Person und Stunde. Dabei wird die Personenzahl zugrunde gelegt, die nach den 2 Stunden noch anwesend ist.

Gültig von Montag bis Donnerstag

(je nach Verfügbarkeit)

Pauschalangebot 1

(ab 20 Personen)

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

€ 38,50 pro angemeldete Person

Bis 20 Personen € 150,00 Raummiete

bei darüber liegenden Personenzahlen nach Ab-

Pauschalangebot 2

(ab 20 Personen)

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

€ 43,00 pro angemeldete Person

Bis 20 Personen € 150,00 Raummiete

*bei darüber liegenden Personenzahlen nach Ab-
sprache*

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...*

Aperitif

Sekt Hausmarke „Zum Starenkasten“ trocken - 10,5%Vol.	0,75l Flasche	€	26,50
Fruchtiger Cocktail - alkoholfrei	Glas	€	4,20
Fruchtiger Cocktail - mit Alkohol	Glas	€	5,10
Sherry - dry, medium oder cream	5cl	€	4,00
Martini	Glas	€	5,50
Ramazotti rosato	Glas	€	6,50

Weißweine

Rheinhessen
2022er Chardonnay
Qualitätswein
- trocken-11%Vol.
0,75l Flasche € 26,50

Rheinhessen
2021er Riesling Spätlese
Qualitätswein mit Prädikat
mild-11% Vol.
0,75l Flasche € 26,50

Weißherbst

Baden
2020er Durbacher
Spätburgunder Weißherbst
Qualitätswein
trocken-13%Vol.
1l Flasche € 31,50

Rotweine

Rheinhessen
2021er Cabernet Sauvignon
Abf. Michaelshof
Gau-Algesheim
Qualitätswein
halbtrocken-12%Vol.
0,75l Flasche € 26,50

Pfalz
2019er Diedesfelder Berg
Dornfelder Rotwein
Abf. Weingut Clade
Qualitätswein
trocken-13%Vol.
0,75l Flasche € 26,50

W
E
I
N
E

*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



