



## Ihre Feierlichkeit ist zu wertvoll für Zufälle! Legen Sie Ihr Fest in professionelle Hände.

Schön, dass Sie uns bei der Planung Ihrer Feierlichkeit berücksichtigen.

Damit Sie sich einen ersten Eindruck über unsere kulinarischen Möglichkeiten verschaffen, haben wir auf den folgenden Seiten einige Menü- und Buffetvorschläge niedergeschrieben. Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein und erstellen Ihnen ein auf Ihre Vorstellungen zugeschnittenes Menü oder Buffet.

Die folgenden Räumlichkeiten stehen Ihnen bei uns zur Verfügung:

<u>im Waldkater</u>	<b>Kapazität</b>	<b>Raummiete</b>
Malzstube	bis 30 Pers.	€ 400,00
Wintergarten	bis 40 Pers.	€ 500,00
Restaurant Waldkater	bis 50 Pers.	€ 600,00
Buchenhain	bis 60 Pers.	€ 750,00
Festsaal	bis 90 Pers.	€ 1.100,00

<u>im Stadtkater</u>	<b>Kapazität</b>	<b>Raummiete</b>
Ratskeller-Gewölbe	bis 60 Pers.	€ 750,00
Ratskeller-Saal	bis 200 Pers.	€ 2.500,00

**Wir berechnen keine Raummiete, wenn der gastronomische Umsatz (Speisen & Getränke) die doppelte Raummiete übersteigt.**

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeit auch bei Ihnen zu Hause oder an einem Ort Ihrer Wahl aus. Die Details für „außer Haus-Veranstaltungen“ entnehmen Sie bitte diesen Unterlagen.

Sie möchten ein Pauschalangebot inklusive Getränke buchen? Auch hier haben wir auf den hinteren Seite interessante Angebote.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr

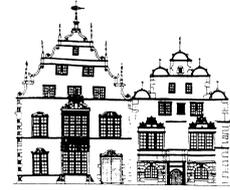
Veranstaltungsteam vom Waldkater & Stadtkater

Thomas Rathkolb  
Direktor

Iris Bornemann  
Empfangsleitung

Christoph Rau  
Küchenchef

Preisstand 03-2016



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

### Vorspeisen (Menüportionen)

Carpaccio vom Rind  
auf Olivenöl-Kräutermarinade  
mit Blattsalatspitzen und geriebenem  
Parmesan  
€ 11,00



Hausgebeizter Fjordlachs  
mit einem hausgemachten Reibekuchen,  
Honig-Senfsoße und Blattsalatspitzen in  
Kräuterdressing  
€ 9,50



Tatar vom Thunfisch  
mit Gurke, Sesam und Mango  
Blattsalatspitzen in Vinaigrette  
€ 14,50



Gegrilltes Zanderfilet auf einem  
Kartoffel-Gemüseragout mit gebratenem  
Speck  
€ 14,50



Mediterraner Vorspeisenteller  
mit Vitello tonnato, Carpaccio vom Rind,  
Frischkäseterrine, gegrilltem Gemüse und  
Oliven  
€ 12,00



Frische Wildkräuter mit Blattsalatspitzen,  
Rucola und Pinienkernen in  
Balsamicodressing  
€ 8,50

### Suppen (Menüportionen)

Schaumburger Festtagsuppe  
Feine Kesselbouillon mit Gemüse,  
Eierstich und Klößchen  
€ 5,50



Rahmsuppe von Schalotten  
mit Serranoschinkenespuma  
€ 6,00



Selleriecremesuppe  
mit Rote Bete Malerei  
€ 6,00



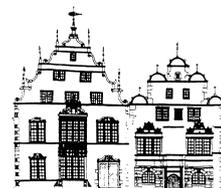
Rahmsuppe Zuckerschoten  
mit Lammnocken und Aprikose  
€ 6,00



Klare Steinpilzsuppe  
mit gefüllten Ravioli  
€ 7,50



Klare Tomatensuppe  
mit Kirschtomaten und Basilikum  
€ 5,50



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

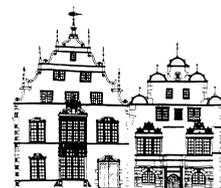
## Hauptgerichte (Menüportionen)

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten, auf geschmortem Gemüse mit Biersoße und Kartoffel-Lauchgratin	€18,50
Filet vom Zander auf der Haut gebraten, Blattspinat mit Kirschtomaten, Pariser Kartoffeln	€ 21,00
In Olivenöl gegartes Lachsfilet mit hellem Tomatenschaum, Grillgemüse und grünem Risotto	€18,50
Gespickte Maispoulardenbrust „Kiew“ (mit Kräuterbutter gefüllt & paniert) mit tomatisiertem Jus, Brokkoliröschen und Kartoffel-Selleriepüree	€ 16,80
gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Pilzen, Bierjus, Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln	160g € 22,50 220g € 26,50
Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit Roggenbiersauce, Gemüse vom Markt und Kartoffelkuchen	€ 26,00
Saltimbocca vom Schweinefilet auf Marsalasoße, mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	€19,50
Tournedos „Rossini“, Kalbsfilet mit Gänsestopfleber, schwarzem Trüffel, Madeirasoße sowie jungem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 33,50
Spanferkelrücken im Pilzmantel auf leichter Senfrahmsoße, mit Gemüse vom Markt und Kartoffelplätzchen	€18,50
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotwein-Pfeffersauce, Bohnenbündchen und Salbeignocchi	€ 20,50



## Dessert (Menüportionen)

Geeistes Mousse von zweierlei Schokolade auf verschiedenen Soßen, mit frischem Obst	€ 7,80
Mousse von weißer Schokolade mit marinierten Früchten, geistertem Mojito	€ 8,50
Helles Espressomousse mit Mango-Chiliragout, auf weißem Schokoladenschaum	€ 8,50
Unser „Schokolade macht glücklich-Teller“ mit frischen Früchten	€ 10,50
Joghurt-Crème brûlée mit frischen Beeren, Frozen Joghurt	€ 7,80
Aprikosen-Sauerrahmparfait mit einem warmen Schokoladenkuchen, Pinienkernkrokant	€ 8,00
Rintelner Apfelpudding mit Riesling Vanillesoße und Karamell-Rahmeis	€ 7,00
Terrine von gewürzten Orangen mit Vanilleschaum, Himbeersorbet	€ 8,20
Dreierlei aus der Dessertküche (Mousse, Sorbet, Terrine) mit frischen Früchten	€ 11,50



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

## Biermenü in 3 Gängen

Schaumsüppchen vom Roggenbier  
mit gebackenem Rucola & Parmesan



Römisches Bierhuhn  
auf geschmortem Gemüse, mit Datteln  
und Salbeignocchi



Hausgemachter Treberkuchen  
mit Walnusseis und Früchten

€29,50 pro Person

---

## Biermenü in 4 Gängen

Lauwarmes Fjordlachsfilet  
mit frischen Kräutern und Blattsalatspitzen in Weißbierdressing



Schaumsüppchen vom Roggenbier  
mit gebackenem Rucola & Parmesan



Kross gebratener Spanferkelrücken  
an Altbiersoße, mit Gemüse vom Markt  
und Kartoffel-Selleriepüree



Altbierhonigmousse mit frischen Früchten  
Vanillerahmeis

€ 39,00 pro Person



## Menü des Meeres

Knackiger Salat von Avocado und Tomate  
mit gebratenen Meerbarbenfilets und Arganöl-Vinaigrette



Schaumsuppe von Krustentieren



Roulade von Bachsaibling und Mangold & Thunfischsteak auf Safranfenchel,  
mit jungem Lauch, Weißweinsöße und Pestonudeln



Parfait von der Bourbon Vanille mit exotischen Früchten

€52,00 pro Person



## Menü in 5 Gängen

Galantine von der Maispoularde  
mit Zucchinicarpaccio und Bärlauchpesto



Cappuccino von der Tomate



Jakobsmuscheln mit Bohnenkernen und Tomaten



Rib Eye Steak mit Pfefferjus,  
Schmorgemüse und Salbeignocchi



Weißes Schokoladen-Chilimousse mit gewürzter Mango  
und Himbeersorbet

€ 48,00 pro Person



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

## Schaumburger Menü in 4 Gängen

Gegrilltes Zanderfilet auf Boddermelksanballerße  
mit gebratenem Speck



Brühe vom Rind mit Grießklösschen und Erbsen



Rinderfilet mit Zungenragout überbacken,  
Madeirajus, Rotweinschalotten, Saucieschen, jungem Gemüse  
und einer Kartoffel-Sellerie-Tarte



Rintelner Apfelpudding mit Riesling Vanillesoße

**€ 49,00 pro Person**

---

## 1920 Menü

Comedian Harmonist  
Gegrillte Scampi auf Saubohnen mit Champagnersoße & gebratenem Speck



Louis Armstrong  
Hähnchen Gumbo mit Chorizo, Kreuzkümmel und Gemüsereis

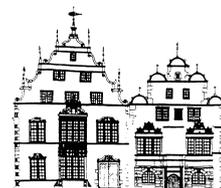


Charley Chaplin  
Gesottene Ochsenbrust in Kräutersoße,  
Gemüse und Kartoffeln



Josefine Baker  
Bananenstrudel mit Schokoladenmousse

**€ 45,00 pro Person**



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

## Küsten Menü in 3 Gängen

Ostfriesische Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben



Geschmorte Deichlammkeule, Rosmarinjus  
Spitzkohl-Karottengemüse, Gratinkartoffeln



Grießflammerie, Sanddornsoße und  
frische Früchte

**€ 37,50 pro Person**

---

## euro-asiatisches Menü in 5 Gängen

Salat von Erdbeere, Basilikum und Artischocken,  
Ingwergarnele in Joghurtdressing



Geflügelkraftbrühe mit Tapioka,  
Spargelravioli



Gegrillter Thunfisch, Mango-Basmatireis,  
Wasabi-Erbсен-Espuma



Gelacktes Kalbsfilet mit gebratenen Kräutersaitlingen,  
Koriander-Kartoffelragout



Ananas-Kokoslasagne mit Zitronengrasparfait

**€ 59,00 pro Person**



## Gourmet Menü in 5 Gängen

Amuse-Gueule I



Amuse-Gueule II



Dreierlei vom Atlantik-Hummer,  
Blumenkohl, Madagasker-Vanille, Granny Smith



Essenz vom Ochsenchwanz, Blätterteiggebäck  
Ochsenchwanzpraline mit Sherry



Gebratener Zander in Gänsestopflebersoße, Rosenkohl, rotes Zwiebelgelee

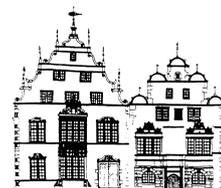


Rosa gebratene Entenbrust mit Perigord-Trüffel,  
Feigenrotkohl, Kartoffel-Pilz-Strudel



Feines von der Williams-Birne, Spekulatiuseis, Portweinsabayone

**€ 129,00 pro Person**  
bis maximal 30 Personen



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

## Menü der Sinne

Quartett der Zweisamkeit  
Liaison von Zander und Scampi, heißer Avocado und wildem Salat



Angeschärfte Kokos-Currysuppe



Lardo gepierctes Rinderfilet mit spitzem Kohl und Morcheln,  
Cherie-Kartoffeln in Tiefensalz



Paradies-Apfelpudding, chilischarfes weißes Schokoladenmousse,  
und Rahmeis von zuckriger Watte

**€49,90 pro Person**

---

## Innovatives Wirtschafts Menü der Automobilindustrie

Gruß aus der Küche  
*Wolfsburger Renner*



*Lada*

Carpaccio vom Stör mit Meersalz, Caviar und Büffelgras-Blini



*Peugeot*

Rahmsuppe von der Schalotte mit Balsamico-Apfel



*Seat*

Saltimbocca vom Seeteufel im Serranoschinkenmantel,  
Graupenrisotto mit Wurzelgemüse und Manchego



*Ferrari*

Tournedo vom Rinderfilet auf sardischen Oriettinudeln,  
jungem Gemüse mit Tomate, Sardelle und Kapern



*Porsche*

Schwäbische Aprikosenmaultaschen mit Vanille Rahmeis und  
einem pochierten Riesling-Apfel

**pro Person 6200 EUROCENT**



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

## Unsere „satt-Angebote“, rustikal & deftig!!

### Variante I

Rippchen „satt“  
mit Barbecuesoße, Krautsalat und Kartoffelwedges

€ 18,90 je Person – ab 10 Personen

### Variante II

Spanferkel „satt“  
Ganzes gefülltes Spanferkel – wird im Gewölbe aufgeschnitten  
mit Sauerkraut, Senf und Bratkartoffeln

€ 179,00 Pauschal - für 10 Personen  
jede weitere Person € 15,90

### Variante III

Geschmorte Entenkeulen „satt“  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

€ 16,50 je Person - ab 10 Personen

Erweitern Sie die rustikalen & deftigen Mahlzeiten mit unserem  
selbstgebrautem Hartinger Meisterbräu

### Bierpauschale 1

Für die Dauer von 2 Stunden servieren wir unser Hartinger Meisterbräu,  
soweit Sie mögen!

€ 12,50 je Person

### Bierpauschale 2

Je Person servieren wir eine 2l Kanne von unserem Hartinger Meisterbräu.

€ 9,99 je 2l Kanne

**Unsere „satt-Angebote“ sind ausschließlich im Ratskeller Gewölbe  
buchbar.**



## Nordisches Buffet

mind. 35 Personen

### **Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch**

Friesische Kartoffelsuppe mit Porree und Röstbrot

### **Kalte Gerichte**

Matjestatar mit Kapern, rosa Pfeffer und Zwiebeln

Cocktail von Nordsee-Granat

Variationen aus der Räucherammer

Matjesröllchen „Lord Nelson“ mit Apfelring und Preiselbeermeerrettich

Hausgebeiztes von Lachs und Heilbutt

Speckkartoffelsalat

Bunte Salatvielfalt

Allerlei Soßen und Dips

Deftige Brotauswahl

### **Warme Gerichte**

Rotbarschfilet direkt aus der Pfanne mit Krabbensauce

Deichlammkeule mit Machandelsauce

Junges Gemüse vom Tagesmarkt, Bratkartoffeln

### **Dessert**

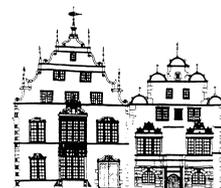
Friesische Teecrème

Ofenfrischer Schmandkuchen

Rumfrüchte mit Vanillecrème

**€ 52,00 pro Person**

**außer Haus-Konditionen: € 44,20 pro Person**



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

## Italienisches Büffet

mind. 35 Erwachsene

### Antipastiauswahl

- Vitello tonnato: rosa gebratenes Kalbsfleisch auf Thunfischsoße
- Carpaccio vom Rind mit geriebenem Parmesan
- Parmaschinken mit Melone
- Frischkäseterrine mit Pestosalat
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
- Gegrillte Auberginen, Paprika und Zucchini
- Marinierte Champignons
- Vanillemöhren mit Sesam
- Mailänder Salami
- Crostini mit Olivencreme
- Crostini mit Tomatensalsa
- Zucchiniröllchen mit Thunfisch
- Coppa di Parma
- Getrocknete Tomaten & Oliven
- Mariniertes Schafskäse
- Bresaola – getrockneter Rinderschinken

Italienische Brotauswahl, Butter und Olivenöl

### Hauptgerichte

Spaghetti aglio e olio e peperoncino

Penne all' Arrabbiata

Fische & Meeresfrüchte in Olivenöl und Kräutern gebraten

Piccata Milanese – Putensteaks in Parmesan Eihülle oder Saltimbocca vom Schweinefilet

Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Pana Cotta mit Himbeersoße, Tiramisu

Frischer Fruchtsalat & Zuppa inglese (Vanille-Sahnecreme mit Cantuccini)

**€ 38,50 pro Person**

**außer Haus-Konditionen: € 32,80 pro Person**

Wenn Sie sich für das Piccata und das Saltimbocca entscheiden,  
erhöht sich der Buffetpreis um € 2,20.



## Bier-Büffet

mind. 30 Erwachsene

### Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch

Roggenbiersuppe mit gebackenem Rucola und Parmesan

### Kalte Gerichte

Bierhaxen-Sülze mit hausgemachter Remouladensoße

Spanferkelbackschinken mit eingelegtem Essiggemüse

Zwiebelfleisch in Altbier-Kräutersud

Brathering & Matjessalat

Bierboulette auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Käsewürfel & Harzer

Kleine Salatauswahl mit zweierlei Dressings

Treberbrot, Laugengebäck mit Malzbutter

### Warme Gerichte

Römische Bierpoularde auf Schmorgemüse mit Datteln

Geschmortes Bierochsenfleisch mit Perlzwiebeln und Pilzen

marktfrische Gemüseauswahl, Kartoffeltaler und geschmorte Kartoffeln

### Dessert

Grießflammerie mit gewürzten Beeren

Orangenterrine mit Bierkaramell

Treberkuchen mit Malzbier-Mohnmousse

**€ 35,00 pro Person**

**außer Haus-Konditionen: € 29,90**



## Schlemmerbüffet

mind. 30 Erwachsene

### Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch

Schaumburger Festtagssuppe

### Kalte Gerichte

marinierter Spanferkelrücken in Zwiebelmarinade

Tranchen von der Hähnchenbrust mit frischen Früchten

bunt garnierte Medaillons vom Schweinefilet

rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße

Auswahl von rohem Schinken & Salami

Ganzer pochierter Fjordlachs mit Senf Dill Soße

Filet von Lachs, Makrele und Forelle aus dem Buchenrauch, Meerrettichcrème

buntes Salatbuffet mit allerlei Grünzeug und zweierlei Dressings

Blauschimmelkäse, Brie und Gouda mit Trauben

Traditionelle Brotauswahl und Butter

### Warme Gerichte

Gegrilltes Seehechtfilet auf Kräuter-Gemüse-Nudeln

Putengeschnetzeltes mit Champignons und Braunbiersoße

Schweinemedallions im Speckmantel auf Sherrysoße

Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin & Butterreis

### Dessert

Jahreszeitliche Dessertvariation

€ 37,00 pro Person

**außer Haus-Konditionen: € 31,50 pro Person**



## Asiatische Buffet

mind. 35 Erwachsene

### Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch

Tom Yum-Suppe mit Geflügelstreifen, Gemüse und Pilzen

### Kalte Vorspeisen:

Wakame-Salat mit gebratenen Fischfilets

Currynudeln mit Sesam und gegrillten Garnelen

Wan Tan von der Ente auf Lauchsalat

Tatar vom Gelbflossen-Bonito

Kartoffel-Wasabi-Terrine mit gebrannten Erdnüssen

### Warme Speisen:

Gegrilltes Seehechtfilet auf Linsencurry mit Blumenkohl, Chili & Kardamom

Schweinefilet aus dem Tandoori-Sud, mit gebratenen Shiitake-Pilzen

Bratnudeln mit Aubergine in Bejing Sauce

Basmatireis und gebratene Urkartoffel, Gemüsepfanne

### Dessert:

Klebreis mit Mango und Krokant

Zitronengrascrème mit Limone

Schokoladen-Chilimousse

**€ 45,00 pro Person**

**außer Haus-Konditionen: € 38,30 pro Person**



## Grillbuffet

mind. 35 Personen

### **Kalte Vorspeisen:**

Bruschetta von der Olivetti-Tomate mit frischem Basilikum

Coppa di Parma mit Melone

Lasagne frappé von Zucchini, Ziegenkäse mit Pesto

Linsen-Arrabiatta mit gegrillter Jakobsmuschel

Vitello tonnato im Happy Spoon

Großes Salatbuffet, verschiedene rohe und marinierte Salate mit verschiedenen Dressings

Ofenfrischer Brotkorb mit verschiedenen Broten und Brötchen, Landbutter

### **Warme Speisen – Feuer & Flamme:**

Schweinerückensteaks in Biermarinade

Karamellisierter Grillspeck mit Five Spice-Gewürz

Lamm - Hacksteaks mit Zitronengras und Knoblauch mariniert

Putenspieß mit Ananas

Lachssteaks in Zitronen-Koreanderbutter

Vegetarisches Grillgemüse mit mediterranen Kräutern und nativem Olivenöl

gratinierte Ofenkartoffeln mit Kreuzkümmel, Meersalz und Käse

### **Dessert:**

Panna Cotta mit frischen Himbeeren

Limoncello-Joghurtcreme

**€ 42,00 pro Person**

**außer Haus-Konditionen: € 35,70 pro Person**



## Buffet savoir vivre

mind. 35 Erwachsene

### **Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch**

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôutons

### **Kalte Gerichte ~ Vorspeise Französischer Landgarten**

Marinierter Spargelsalat in Bärlauchpesto

Marinierte Artischockenböden mit Limette und Chicoree

Saltimbocca von gegrillter Honigmelone,

Ziegenkäse mit Fenchelhonig

Broschetta mit Hüttenkäse und frischem Kerbel

Sieben-Kräuterterrine aus der Provence mit Frischkäse und mariniertem Paprika

Rohkostsalate und Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Ofenfrischer Brot und Brötchenkorb mit gesalzener Butter

### **Warme Gerichte**

„Coq au vin“ in Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Seehechtfilet auf Zucchini-Tomatengemüse

Friskäseravioli mit Pilzen in Rahm

Süßkartoffelgratin mit Kräutersauce

Junges Gemüse in Kräuterrahm

### **Dessert**

Variation von Schokolade mit Mousse, Pudding und Parfait

Französische Käse mit Früchtebrot & Feigensenf, frisches Obst

**€ 42,00 pro Person**

**außer Haus-Konditionen: € 35,70**



## mediterranes kalt warmes Büffet

mind. 40 Erwachsene

### **Kalte Vorspeisen**

Antipasti mit Austernpilzen, Paprika, Zucchini, Auberginen, Oliven,  
Parmaschinken, Coppa di Parma und Mailänder Salami  
Pochierte Lachswürfel an Pommery Senf-Mousse  
Wildkräutersalat mit zweierlei Dressings  
Brotauswahl mit gesalzener Butter

### **Warme Vorspeisen**

Wachtelbrust auf Linsensalat  
Jacobsmuschel auf Tomaten-Zuckerschotengemüse  
Kaninchenspieß auf Kräutersaitlingen  
Tintenfischtuben mit einer Paprika-Miesmuschelfüllung

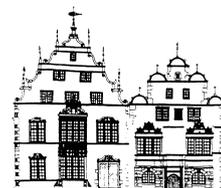
### **Warme Gerichte**

Saltimbocca - Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken umwickelt  
Lammchops Strindberg auf Ratatouillegemüse  
Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola,  
Olivenöl und Parmesan  
Frisches, sautiertes, junges Gemüse mit mediterranen Kräutern  
Tiefensalzkartoffeln

### **Dessert**

Eisbombe a la Traumschiff  
Tiramisu & Pana Cotta mit Himbeermark

**€ 65,50 pro Person**



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

## Kleinigkeiten für den Stehempfang!

### Canapées

Preis pro Stück

belegt mit Roastbeef, Lachs, Heilbutt, Rohmilchkäse,  
Serranoschinken, Mailänder Salami etc.

€ 3,50

belegt mit Käse, Wurst und Schinken

€ 2,80

### Fingerfood kalt

Preis pro Stück/Portion

Marinierte Artischockenböden mit Lachstatar

€ 4,00

Gefüllte Champignonköpfe mit Ziegenfrischkäse

€ 3,00

Gefüllte Oliven mit Pesto

€ 4,00

Parmaschinken auf Melone

€ 3,70

Satee-Spießchen von Shrimps im Sesammantel

€ 4,50

Gemüsesticks mit Dipsoße

€ 2,50

Parmesan mit Serranoschinken

€ 4,00

Frische Feige mit Gorgonzola

€ 3,70

Entenbrusttranchen mit Orangenfilets

€ 3,70

### Fingerfood warm

Preis pro Portion

Zwei Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut

€ 4,50

Backschinken-Würfel mit Kartoffelsalat

€ 3,70

Zanderfilet an Limettensoße auf Blattspinat, dazu

kleine Bratkartoffeln

€ 5,00

Gemüse-Soufflé

€ 4,00

### etwas Süßes!

Preis pro Portion

Rote Grütze mit Vanillemousse

€ 3,50

Mousse au chocolat

€ 3,50

Fruchtcocktail

€ 3,00

### Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück/Portionen

Ringhotel „Der Waldkater“ Waldkaterallee 27, 31737 Rinteln; T 05751/17980 F 05751/179883; [info@waldkater.com](mailto:info@waldkater.com); [www.waldkater.com](http://www.waldkater.com)  
riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG; Registergericht Stadthagen HRA 1817, StNr. 44/201/007 01 Finanzamt Stadthagen  
Bankverbindung: Sparkasse Schaumburg (BLZ 255 514 80) Konto-Nr. 516 363 009; DE 812 555 1480 0516 363 009 / NOLADE 21SHG  
persönlich haftende Gesellschafterin riha Richard Hartinger Getränke GmbH Rinteln; Registergericht Stadthagen HRB 2119  
Geschäftsführer Richard Hartinger



## Konditionen für „außer Haus“ Veranstaltungen

Sie möchten gerne zu Hause feiern? Dann sind Sie bei uns genau an der richtigen Adresse!! Wir kochen für Sie in Ihrer Küche und bringen – wenn Sie es wünschen – das gesamte Equipment mit. Sie benötigen lediglich das Essen und Geschirr? Auch das machen wir für Sie möglich!

### Equipment für ein kalt warmes Buffet

Sämtliches Porzellan, Besteck und Vorleger      je Person € 5,00

### Zusätzliches Equipment

Gläser für Wein, Wasser, Sekt oder Longdrinks      je Glas € 0,40  
Tischdecken      je Tischdecke € 4,00

### Tische & Stühle

Je Tisch 1,70m x 0,75      € 4,50 ohne Tischwäsche, Bedarf: 1 Tischdecke  
Je Tisch rund Ø 1,50m      € 6,50 ohne Tischwäsche, Bedarf: 2 Tischdecken  
Je Stuhl      € 4,00  
Bierzeltgarnitur      € 8,50 - 1Tisch & 2 Bänke

### Anlieferung / Abholung

Wenn wir bei Ihnen (Stadtgebiet & Ortsteile Rinteln) die Speisen anliefern und am kommenden Tag wieder abholen, dann berechnen wir eine Pauschale von € 80,00 – in der Regel kommen wir mit 2 Mitarbeitern. Dies ist selbstverständlich vom Umfang Ihrer Veranstaltung abhängig.

### Gerne bieten wir Ihnen auch die erforderlichen Mitarbeiter für Ihr Event an:

Servicemitarbeiter / Koch      je Stunde und Mitarbeiter € 35,00  
Serviceleiter / Oberkellner      je Stunde und Mitarbeiter € 45,00  
Küchenchef      je Stunde und Mitarbeiter € 60,00

Jeweils gerechnet ab Hotel bzw. Rückankunft im Hotel „Der Waldkater“ in Rinteln.

### Fahrzeugpauschale

Im Stadtgebiet und in den Ortsteilen von Rinteln werden hauseigene Fahrzeuge nicht berechnet. Liefern wir über die Stadtgrenzen von Rinteln hinaus, so berechnen wir je zusätzlichen Kilometer € 0,50.

Ringhotel „Der Waldkater“ Waldkaterallee 27, 31737 Rinteln; T 05751/17980 F 05751/179883; [info@waldkater.com](mailto:info@waldkater.com); [www.waldkater.com](http://www.waldkater.com)  
riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG; Registergericht Stadthagen HRA 1817, StNr. 44/201/007 01 Finanzamt Stadthagen  
Bankverbindung: Sparkasse Schaumburg (BLZ 255 514 80) Konto-Nr. 516 363 009; DE 812 555 1480 0516 363 009 / NOLADE 21SHG  
persönlich haftende Gesellschafterin riha Richard Hartinger Getränke GmbH Rinteln; Registergericht Stadthagen HRB 2119  
Geschäftsführer Richard Hartinger



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

Sie möchten unser Hartinger Meisterbräu auf Ihrem Event ausschenken?

Die folgenden Fassgrößen bieten wir Ihnen an:

**Hartinger Hell, je 30l Fass € 78,00 zzgl. Fasspfand € 25,00**  
**Hartinger Dunkel, je 50l Fass € 130,00 zzgl. Fasspfand € 25,00**  
Saisonale Bierspezialitäten auf Anfrage.



Gerne überlassen wir Ihnen die Fässer auf Kommission. Das heißt, dass alle Fässer die mit dem Originalverschluss verschlossen sind und wieder zurückkommen, nicht berechnet werden. Gläser stellen wir Ihnen gerne kostenfrei zur Verfügung – in Stiegen zu 35 Stück.

Sie können bei uns auch eine Zapfanlage bekommen. Hierfür berechnen wir eine Handlings- bzw. Reinigungsgebühr von € 10,00. Kohlensäure liefern wir in ausreichender Menge mit.

Sie möchten unseren Bierwagen „Boje“ für Ihr Event ausleihen?

Die Gebühr für den kleinen Bierwagen, inkl. Einweisung in den Auf- und Abbau, Funktionserklärung Zapfanlage, Bierleitungsreinigung beträgt **€ 120,00**. Grundsätzlich erfolgt die Übergabe bei uns im Waldkater. Sollten Sie eine Anlieferung und Abholung wünschen, so berechnen wir je angefangene Stunde und Mitarbeiter € 45,00.

Auf der Boje steht Kohlensäure in ausreichender Menge zur Verfügung. Gläser & Spülboy stellen wir Ihnen ebenfalls auf dem Bierwagen bereit.

Der Bierwagen muss sauber und geputzt wieder zurückgegeben werden. Einen entsprechenden Mehraufwand unsererseits müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

#### **ACHTUNG!**

Für kaputte und/oder verloren gegangene Biergläser berechnen wir € 2,50 je Glas. Wenn Sie von uns Kohlensäure (Co<sup>2</sup>) beziehen, erhalten Sie diese immer in ausreichender Menge. Erhöhter Verbrauch von Kohlensäure müssen wir Ihnen mit € 35,00 je 6kg Flasche berechnen.

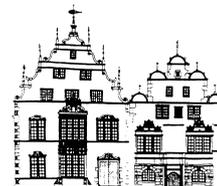
**Bitte beachten Sie, dass unser Hartinger Meisterbräu gekühlt gelagert werden muss - idealerweise zwischen 6 und 8°C.**

Unseren Kühlanhänger können Sie gegen eine Gebühr von € 60,00 (3 Tage) ausleihen.

Unser Hartinger Meisterbräu Hell und Dunkel bekommen Sie auch in den folgenden Einheiten:

- 2l Nostalgiekanne zum Preis von € 8,80 zzgl. Pfand (€ 12,00)
- 5l Partyfass zum Preis von € 18,50 – Pfandfrei!!

Ringhotel „Der Waldkater“ Waldkaterallee 27, 31737 Rinteln; T 05751/17980 F 05751/179883; [info@waldkater.com](mailto:info@waldkater.com); [www.waldkater.com](http://www.waldkater.com)  
riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG; Registergericht Stadthagen HRA 1817, StNr. 44/201/007 01 Finanzamt Stadthagen  
Bankverbindung: Sparkasse Schaumburg (BLZ 255 514 80) Konto-Nr. 516 363 009; DE 812 555 1480 0516 363 009 / NOLADE 21SHG  
persönlich haftende Gesellschafterin riha Richard Hartinger Getränke GmbH Rinteln; Registergericht Stadthagen HRB 2119  
Geschäftsführer Richard Hartinger



Historischer  
**Ratskeller**  
im Herzen der Altstadt von 1598

Sie möchten gerne ein Angebot inklusive der Getränke buchen? Entscheiden Sie sich für eines unserer Menüs oder Buffets und erweitern dies um:

### **all inklusive Getränkepauschale**

über den gesamten Zeitraum Ihrer Veranstaltung

Beginn um ca. 18/19 Uhr

Mindestteilnehmerzahl 35 Personen

- Carte Blanche trocken & Apfelsecco (beides Sekthaus Duprés) zur Begrüßung und im Laufe des weiteren Abends
- Die Getränke zum und nach dem Essen wie folgt; Rot- und Weißwein (Hausweine), Hartinger Meisterbräu, Mineralwasser, Limonaden und Säfte soviel wie verzehrt wird
- Filterkaffee während der Veranstaltung
- Digestif nach dem Essen aus der nachfolgenden Auswahl: Ramazotti, Fürst Bismarck, Obstler, Bailey´s, Wacholder so viel wie verzehrt wird

Je Person berechnen wir Ihnen € 42,50

### **Sie möchten die Getränkepauschale erweitern??**

#### **Mixspirituosen**

- Osborne, Rum und/oder Wodka für Longdrinks

Je Person berechnen wir einen Aufpreis von € 6,50

#### **Cocktails**

- Sex on the beach & Caipirinha

Je Person berechnen wir einen Aufpreis von € 8,50

Das ist nicht das Richtige? Dann entscheiden Sie sich für unsere

#### **Faßbierpreise**

Wir rechnen das Hartinger Meisterbräu Hell / Dunkel fassweise wie folgt ab:

- 50l Fass: € 360,00 je angestochenes Fass (regulär € 440,00)
- 30l Fass: € 216,00 je angestochenes Fass (regulär € 264,00)

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.