



Ihr Menü & Buffet!





Die Welt gehört dem, der sie genießt!

Planen Sie Ihre nächste Feierlichkeit wie Ihren Geburtstag, die Taufe, Konfirmation oder Hochzeit für 2 bis 150 Personen mit unserem erfahrenen Dorfkrug-Team und lassen Sie sich von unseren hausgemachten deutsch-österreichischen



Spezialitäten und dem gemütlichen Ambiente begeistern. Unsere Möglichkeiten sind vielfältig und bieten für jede Feier den passenden Rahmen: vom Kaminzimmer für bis zu 30 Personen bis zum Ballsaal mit neuer, moderner Licht- und Soundanlage für bis zu 150 Personen. Oder möchten Sie lieber bei sich Zuhause feiern? Auch das ist jederzeit nach Ihren Wünschen möglich. Gerne organisieren wir ein unvergessliches Grillfest oder verwöhnen Ihre Gäste und Sie mit einem Büffet / Menü Ihrer Wahl. Selbstverständlich sorgen wir für erstklassigen Service vor Ort und bringen alles mit damit Sie sich um Ihre Gäste kümmern und Ihre Feier selbst genießen können.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Daniel Schnoege

& das gesamte Dorfkrug-Team

Ideen für Ihr Lieblingsmenü:

Wiener Schnitzel-Traum

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Beilagen:

Grüne Bohnen

Vichy Karotten

Bratkartoffeln &

Rahmgurkensalat



ab 10 Personen

3-Gang-Menü Veggie

VORSPEISE:

Provenzalische Tomatensuppe

ZWISCHENGANG:

Burrata auf karamellisierter Fleischtomate
mit gegrillten Austernpilzen und Rucola

HAUPTGERICHT:

Gegrillte Champignons
Grüne Bohnen, Romanesco, Karotten,
Gratin Dauphinoise, Sauce Béarnaise

ab 10 Personen



3-Gang-Menü Klassik

VORSPEISE:

Bunter Salatteller mit Pfifferlingen
(saisonal) oder Austernpilzen

oder

Austernpilzen, Frühlingslauch & Himbeervinaigrette

HAUPTGERICHTE:

Supreme von der Maispoularde
oder Veganes Schnitzel

Beurre blanc au Riesling

Broccoli, Möhren, Kohlrabi, grüne Bohnen

Risotto

DESSERT:

Dorfkrug-Becher mit 2 Kugeln Vanilleeis

ab 10 Personen

3-Gang-Menü Filet

VORSPEISE:

Jahreszeitlicher Salat mit Himbeervinaigrette

HAUPTGERICHTE:

Rinderfiletmedaillons

Schweinefiletmedaillons

mit Rinderjus & frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise
frisches Marktgemüse, Gratin Dauphinoise

DESSERT:

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit frischen Beerenfrüchten



ab 10 Personen

3-Gang-Menü *Deistertraum*

VORSPEISE:

Doppelt konzentrierte Rinderconsommé

HAUPTGERICHTE:

Rehkeulenbraten aus heimischer Jagd

Rotwein-Rehjus

Preiselbeeren

Rotkohl

Pfifferlinge (saisonal) oder Austernpilze

Semmelknödel

Kartoffelklöße

DESSERT:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster



ab 10 Personen

3-Gang-Menü Kalbsbraten

VORSPEISE:

Hokaido-Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

HAUPTGERICHTE:

Kalbsbraten mit Jus

Preiselbeeren
Pfifferlinge (saisonal) oder Austernpilze
Bratkartoffeln
Kroketten

DESSERT:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

ab 10 Personen



4-Gang-Menü Feines Fest

SUPPE:

Calenberger Festtagsuppe

VORSPEISE:

Jahreszeitlicher Salat mit gegrillten Riesengarnelen
und Himbeervinaigrette

HAUPTGERICHT:

Rehkeulenbraten in Wildjus

Rotkohl

Semmelknödel

Gratin Dauphinoise

DESSERT:

Dessert-Trilogie

ab 10 Personen



3-Gang-Menü *Feier Fein*

SUPPE:

Pfifferlingsrahmsuppe

HAUPTGERICHTE:

Schweinefiletmedaillons
Supreme von der Maispoularde

mit Cognacrahmsauce

Frisches Marktgemüse

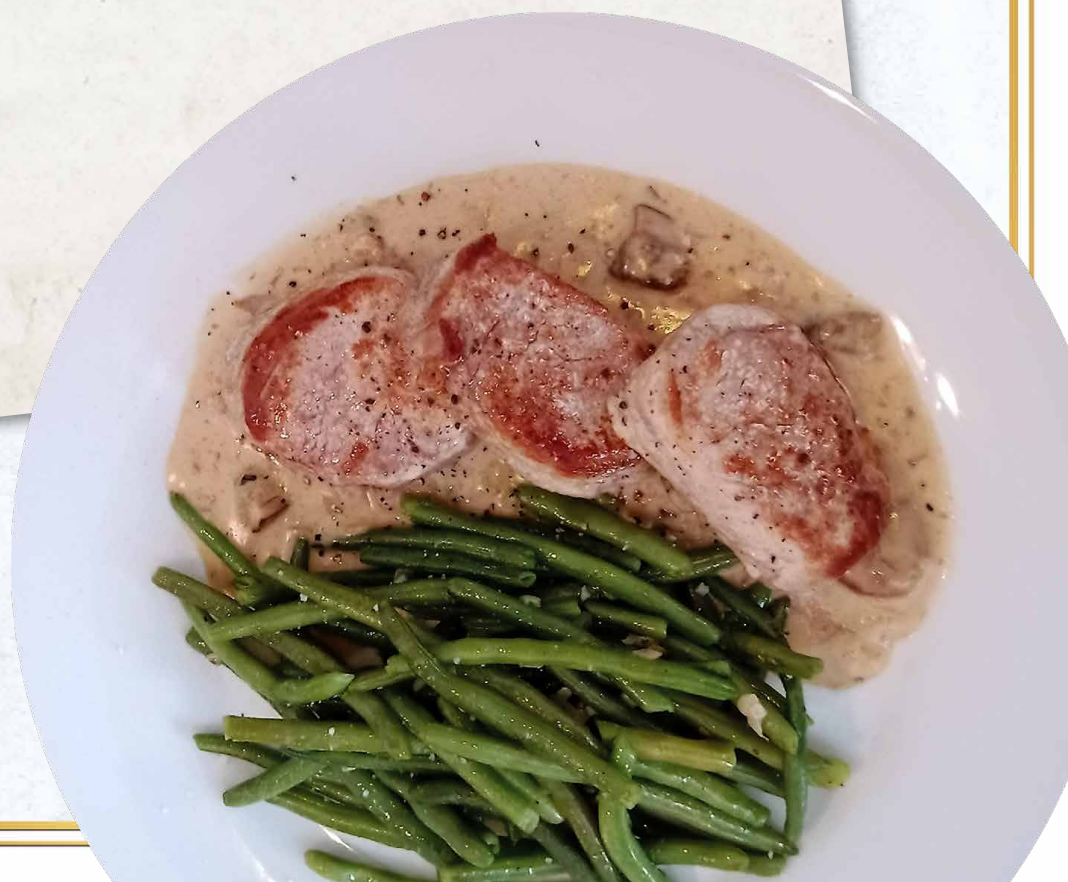
Rosmarinkartoffeln

Kroketten

DESSERT:

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit Waldbeermark und frischen Früchten

ab 10 Personen



Voll-lecker-Büffet:

VORSPEISEN:

Gegrillte Gemüseantipasti
Tomate-Büffelmozzarella
Kleine gemischte Salate im Weckglas
Bruschetta

HAUPTGERICHTE:

Kleine Original Wiener Schnitzel
Schweinefiletmedallions
Supreme von der Maispouarde
Champignon à la Creme
Samabalsauce
Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzle, frisches Marktgemüse

DESSERT:

gereicht in kleinen Weckgläsern

Mousse au Chocolat
Crème Brûlée
Panna cotta mit Waldbeermark

ab 25 Personen



3-Gang-Menü Spargelzeit:

SUPPE:

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE:

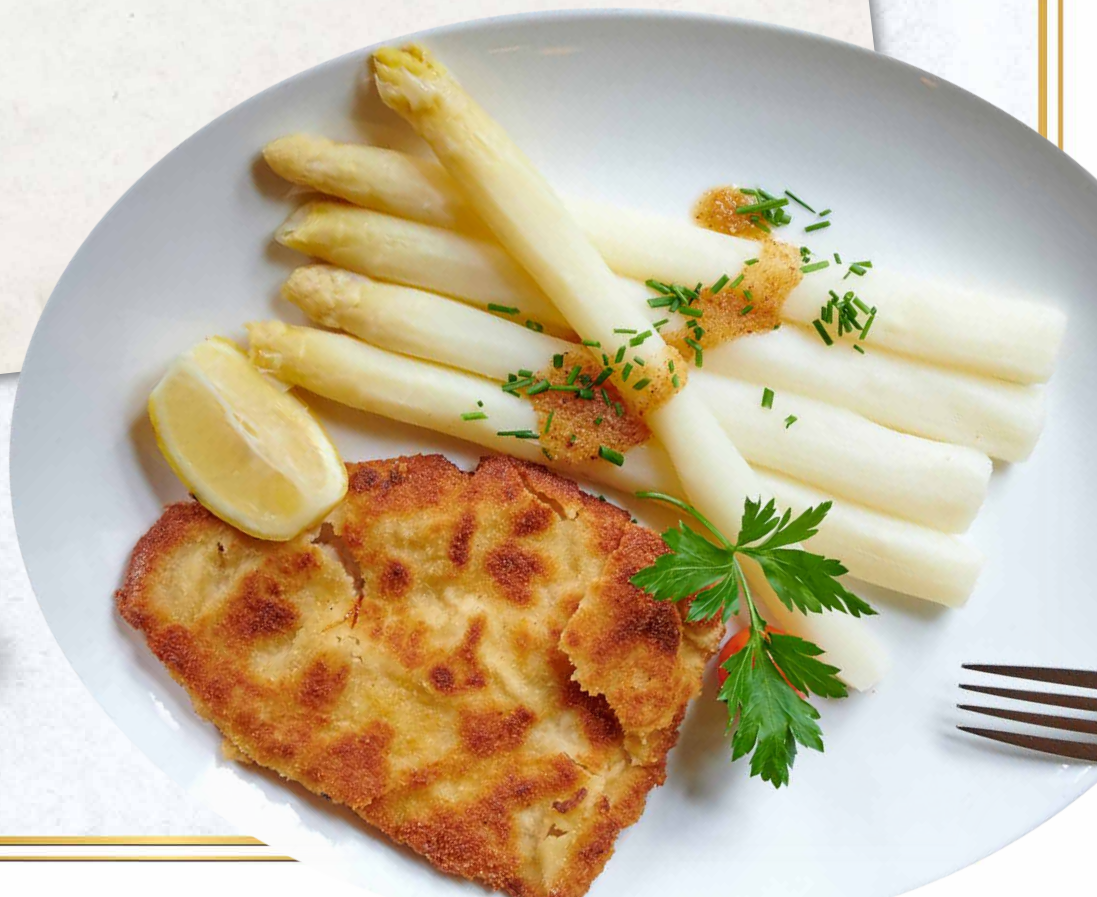
Kleine original Wiener Schnitzel
Vegane original Wiener Schnitzel

Frischer deutscher Spargel mit zerlassener Butter
Sauce Hollondaise
Salzkartoffeln

DESSERT:

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

ab 10 Personen



Grillbuffet Hellas:

Frisch vom Spieß geschnittenes Gyros
Souvlaki

Bifteki

Marinierte Lammkotelets

Gegrillter Fetakäse

Gemüsespieße mit Sour Cream

Vegetarische Moussaka

Gebackene Kartoffelecken

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat

Gegrillte Gemüseantipasti

Gefüllte Weinblätter

Tamaras

Tsatsiki

Pikanter Paprikadip

Metaxasauce

Dorfkrug-Spezialsauce

Weißbrot

DESSERT:

gereicht in kleinen Weckgläsern

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen
Mundgerecht geschnittenes Obst: Melone, Birne, Apfel etc.

ab 50 Personen

Lieblingsspeisen-Büffet:

VORSPEISEN:

Mozzarella-Tomate
Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle
Sahnemeerrettich und Preiselbeerdip
Melone mit Schinken
Salatbuffet mit Schafskäse & Honig-Senf vinaigrette

HAUPTGERICHTE:

Kleine Schweineschnitzel & Kleine Rinderrouladen
mit Rouladensauce
Lachsfilet mit beurre blanc au Riesling,
Rotkohl, Broccoli, Kroketten, Risotto, Salzkartoffeln

DESSERT:

gereicht in kleinen Weckgläsern

Panna Cotta mit Erdbeermark
Rote Grütze & Obstsalat Vanille-Sauce

ab 30 Personen

Kalt-warmes Schlemmer-Büffet:

SUPPE:

Festtagssuppe

VORSPEISEN:

Rinder-Carpaccio & Vitello Tonnato
Gegrillte Gemüseantipasti
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten

HAUPTGERICHTE:

Wildschweinbraten aus dem Deister in Burgundersauce
Kleine Rinderrouladen mit Rouladensauce
Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kroketten, Salzkartoffeln

DESSERT:

Mousse au Chocolat & Limettencreme
Panna Cotta mit Waldbeermark

ab 30 Personen



Kalt-warmes Büffet „Bella Italia uno“:

VORSPEISEN:

Gegrillte Gemüseantipasti
Insalata Caprese mit Büffelmozzarella
Gemischte Blattsalate

HAUPTGERICHTE:

Kleine Involtini vom Kalb in toskanischer Tomatensauce
Kleine Saltimbocca vom Schweinefilet in Salbeibutter
Frisches Marktgemüse
Gratin dauphinoise
Kroketten

DESSERT:

gereicht in kleinen Weckgläsern

Zweierlei Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Waldbeermark

ab 30 Personen



Kalt-warmes Büffet „Bella Italia due“:

SUPPE:

Calenberger Festtagssuppe

VORSPEISEN:

Gegrillte Gemüseantipasti
Insalata Caprese mit Büffelmozzarella
Kleine gemischte Blattsalate im Weckglas

HAUPTGERICHTE:

Ganzer gedünsteter Lachs
auf Gemüsebett mit beurre blanc au Riesling
Kleine Saltimbocca a la romana in Salbeibutter
Frisches Marktgemüse & Gratin dauphinoise
Risotto & Rosmarinkartoffeln

DESSERT:

gereicht in kleinen Weckgläsern

Zweierlei Mousse au chocolat
Zitronencreme



ab 30 Personen

Kalt-warmes Büffet Spezial:

VORSPEISEN:

Gegrillte Gemüseantipasti & Kohlrabi-Rote Beete-Carpaccio
Flusskrebssalat mit Mango & Staudensellerie
Kleine gemischte Salate im Weckglas

HAUPTGERICHTE:

Medallions vom Seeteufel & Lachsfilet
auf Gemüsebett, Curry-Weißweinsauce
Romy's afrikanisches Tofu-Erdnussbutter-Gulasch ^{vegan}
Gefüllte Paprikaschoten ^{vegan}
Kohlrabi, Möhren, Romanesco oder Brokkoli
Reis, Rosmarinkartoffeln

DESSERT:

gereicht in kleinen Weckgläsern

Mascarponecreme mit Waldbeermark
Mousse au chocolat

ab 30 Personen

Grill-Büffet Gartenparty:

HAUPTSPEISEN:

Schinkengriller
Bratwurst
Marinierte Putenbrust,
Nackensteaks
Lachs
Gemüsespieße

Grillgemüse, Dorfkrug´s Bratkartoffelsalat, Nudelsalat,
Krautsalat, Gemischter Salat, Schafskäse

DESSERT:

gereicht in kleinen Weckgläsern

Panna Cotta mit Waldbeermark
Obstsalat
Mousse au chocolat

ab 50 Personen

Ideen für Ihre Weihnachtsfeier:

Gänsemenü

Consommé mit Einlage

Gebratene Gänsekeule
mit Rotkohl, Orangen-Jus und leckeren Kartoffelklößen

Zimtparfait

Auf Vorbestellung bieten wir selbstverständlich
auch ganze Gänse mit Beilagen



ab 4 Personen