

ANNO 1901

FESTE & FEIERN

WIR FREUEN UNS, DASS SIE BEI UNS FEIERN MÖCHTEN.

RÄUMLICHKEITEN

FÜR IHRE FEIER STEHEN IHNEN FOLGENDE RÄUMLICHKEITEN ZUR VERFÜGUNG:

- GASTRAUM MIT 20 SITZPLÄTZEN UND EINEM TRESSEN
- SAAL FÜR 120 PERSONEN. DIESER KANN IN ZWEI SEPARATE RÄUME AUFGETEILT WERDEN, DIE 30 UND 60 PERSONEN PLATZ BIETEN.
- BIERGARTEN MIT 60 SITZPLÄTZEN
- KEGELBAHN UND RAUM MIT 16 SITZPLÄTZEN

GERNE BERATEN WIR SIE BEI DER PLANUNG HINSICHTLICH DER RAUMWAHL, AUFTEILUNG UND ANORDNUNG DER TISCHE ETC.

EMPFANG

FÜR EINEN GELUNGENEN START IHRER FEIER SERVIEREN WIR
IHNEN GERNE ZUM EMPFANG FOLGENDE
BEGRÜSSUNGSGETRÄNKE:

LAVENDELLIMO (ALKOHOLFREI)

LAVENDELSIRUP, MINERALWASSER, ZITRONE & MINZE 3,80€

LILLET WILDBERRY

LILLET, SCHWEPPE'S WILDBERRY & ERDBEEREN 6,50€

ALKOHOLFREIER SUNRISE

ORANGEN- & RHABARBERSAFT, GRENADINE 4,50€

RHABARBERROL

APERROL, RHABARBERSAFT, PROSECCO 6,50€

GETRÄNKE

KLEINE GETRÄNKEPAUSCHALE

AB BEGRÜSSUNG: PROSECCO DOC VINO FRIZZANTE

WEITER:

CAROLINEN MINERALWASSER

COLA, COLA LIGHT, SPRITE, FANTA

APFEL- ORANGEN- & RHABARBERSAFT

FRUCHSAFTSCHORLEN

OFFENE ROT- UND WEISSWEINE

GILDE RATSCELLER VOM FASS

GILDE FREE 0,33L AUS DER FLASCHE

FRANZISKANER HELL UND ALKOHOLFREI

HEISSGETRÄNKE WIE KAFFEE, CAPPUCCINO, ESPRESSO, TEE

PREIS PRO PERSON FÜR 8 STUNDEN 38,00€

GROSSE GETRÄNKEPAUSCHALE

ZUSÄTZLICH ZU OBEN AUFGEFÜHRTEN GETRÄNKEN:

ALLE SPIRITUOSEN, Z.B. GRAPPA, AVERNA, JÄGERMEISTER, RAMAZOTTI
ETC.

ALLE LONGDRINKS, Z.B. GIN TONIC, HAVANNA COLA, VODKA LEMON
ETC.

PREIS PRO PERSON FÜR 8 STUNDEN 48,00€

MENÜVORSCHLÄGE

DIE FOLGENDEN MENÜVORSCHLÄGE SERVIEREN WIR IHNEN GERNE AM PLATZ ODER ALS BÜFFET.

UNSERE VORSCHLÄGE KÖNNEN SIE GERNE GEMEINSAM MIT UNSEREM KÜCHENCHEF NACH IHREN WÜNSCHEN ANPASSEN.

IN DER PLANUNG VON VEGETARISCHEN UND VEGANEN GERICHTEN SOWIE BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN SIND WIR IHNEN GERNE BEHILFLICH.

UNSERE EMPFOHLENE WEINVORSCHLÄGE SIND EBENFALLS NACH IHREN WÜNSCHEN VERÄNDERBAR.

MENÜ I

RICKLINGER FESTTAGSSUPPE

ZARTER RINDERSCHMORBRATEN MIT CHAMPIGNONS

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS IM SPECKMANTEL

TOMATEN CHUTNEY, MARKTGEMÜSE, ROTWEINJUS

BUTTERKARTOFFELN, KROKETTEN

MOUSSE AU CHOCOLATE

ODER

ROTE GRÜTZE

VANILLEEIS, VANILLESOSSE

28,90€ P.P

MENÜ 2

BLUMENKOHL-SESAM-CREME
MIT GEBACKENEN ZWIEBELN

KALBSBRATEN IN THYMIAN-RAHM-JUS
POCHIERTER KABELJAU AUF TOMATENRAGOUT MIT SAFRAN-SOSSE
GEGRILLTES GEMÜSE, BAMBERGER HÖRNCHEN

WEISSES NOUGAT-EIS
WALDBEEREN MOUSSE

33,50€ P.P

MENÜ 3

TOMATEN-BROTSALAT
GEGRILLTES GEMÜSE
VITELLO TONNATO VOM KALB
MEDITERRANER KARTOFFELSALAT
TOMATE, MOZZARELLA, BASILIKUM
BROT, BAGUETTE & BUTTER

HÄHNCHENBRUST UNTER KRÄUTERKRUSTE
BALSAMICO-LINSEN
LIMETTENSOSSE
POCHIERTER KABELJAU
SAFRAN-DILLSCHAUM
MEDITERRANES GEMÜSE
RÖSTKARTOFFELN
TOMATEN-RISOTTO

LAUWARMER WEISSER SCHOKOLADENKUCHEN
CREME BRÛLÉE
WALDBEERENSALAT

34,90€ P.P

MENÜ 4

ANTIPASTI GEMÜSE

TOMATE, BÜFFELMOZARELLA
HONIGMELONE-SERANOSCHINKEN
BAUERN Salat MIT FETAKÄSE
AUSWAHL VON RÄUCHERFISCH
INTERNATIONALE KÄSESORTEN
BROT, BAGUETTE & BUTTER

ROSA GEBRATENES RINDERFILET AUF PORTWEINZWIEBELN
GEFLÜGEL MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG
TOMATEN AUF APFEL-CHUTNEY
GEMÜSEVARIATION, ROSMARINJUS
GRATINKARTOFFELN, KARTOFFELZAPFEN

WEISSES MOUSE
PANNA COTTA
VANILLEEIS

36,50€ P.P

MENÜ 5

WILDKRÄUTERSALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENFRISCHKÄSE
HIMBEERDRESSING
PESTO-BAGUETTE

WILDKRAFTBRÜHE
FRITTATEN, KAROTTENSTREIFEN

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN MIT PILZEN DER SAISON
SCHWEINEFILET UNTER FRISCHKÄSEHAUBE
TOMATENRAGOUT
REGIONALES GEMÜSE, SCHWARZE JOHANNISBEERE-JUS
ROSMARIN-RÖSTKARTOFFELN, KARTOFFELZAPFEN

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN
GRIESSFLAMMERIE
KIRSCHSORBET

37,90€ 3 GÄNGE OHNE SUPPE
39,90€ 4 GÄNGE MIT SUPPE

MENÜ 6

SPARGELZEIT

KLEINER GEMISCHTER SALAT
BALSAMICO DRESSING

SPARGELCREME SUPPE MIT CROUTONS

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL
LANDSCHINKEN
SCHNITZEL
BUTTERKARTOFFELN
KARTOFFELZAPFEN
SAUCE HOLLONDAISE, BUTTER

MARINIERTE ERDBEEREN, BLAUBEEREN
VANILLEEIS, SCHLAGSAHNE

PREIS AUF ANFRAGE

GRÜNKOHLZEIT

GRÜNKOHL SATT
KASSLER UND BREGENWURST
SALZKARTOFFELN

16,50€ P.P.

SCHLACHTEPLATTE

SCHLACHTE-WURST-PLATTE
FRISCHES BROT UND GURKENSALAT

17,50€ P.P.

WEINE

WEISSWEIN

RIESLING QBA, TROCKEN

WEINGUT MEYER, PFALZ

APFEL UND PFIRSICH, WEISSES STEINOBST
FEINE MINERALITÄT UND ANGENEHME SÄURE

WEISSBURGUNDER, TROCKEN

WEINGUT MEYER, PFALZ

WEISSE BLÜTE IM DUFT, APFEL- UND ZITRUSNOTEN

BLANC DE BLANC »COTES DE GASCOGNE«

VIGNERON PLAIMONT, GASCOGNE, FRANKREICH

STACHELBEERE, EXOTISCH, SPRITZIG FRISCH

SILVANER, HALBTROCKEN

WEINGUT GRÖL, RHEINHESSEN

FRUCHTIGE AROMEN VON BIRNE UND APFEL

WENIG SÄURE

ROSÉWEIN

MESTA ROSADO (TROCKEN)

BODEGAS FONTANA, UCLES SPANIEN

MITTELKRÄFTIGER ROSÉ, JOHANNISBEERE

BLANC DE NOIR (TROCKEN)

WEINGUT GABEL, PFALZ

ROTWEIN

MESTA TINTO ORGANIC
BODEGAS FONTANA, UCLES SPANIEN
ROTE, REIFE FRÜCHTE, DÖRROBST
LANGER NACHHALL, CASSIS

MERLOT DELLE VENEZIE (TROCKEN)
ENDRIZI, VENETO, ITALIEN
MILDE KIRSCHER, DUNKLE BEERENFRÜCHTE
RUND UND WEICH

DORNFELDER (LIEBLICH)
WEINGUT KÖSTER-WOLF, RHEINHESSEN
FRUCHTIG, DUNKEL UND RUND

DEKORATION

ZU EINER RUNDUM GELUNGENEN FEIER GEHÖRT NATÜRLICH
AUCH EIN ANSPRECHENDES AMBIENTE UND EINE FESTLICHE
DEKORATION.

AUF WUNSCH DECKEN WIR IHRE TISCHE UND TAFELN GERNE
MIT WEISSER TISCHWÄSCHE UND SILBERNEN KERZENLEUCHTERN
MIT SPITZBERGEN KOSTENFREI FESTLICH EIN.

WIR KÜMMERN UNS AUF WUNSCH AUCH GERNE UM
BLUMENDEKORATION WIE Z.B. ZUSÄTZLICHE BLUMENGESTECKE
ODER BUNTE STREUBLUMEN.

MUSIK

FÜR DIE PASSENDE UNTERMALUNG IHRER FEIER BIETEN WIR
IHNEN ZUM PREIS VON 150,00 € UNSER MUSIKPAKET,
BESTEHEND AUS:

SONOS SOUNDANLAGE
TABLET MIT SPOTIFY-ZUGANG

ANNO 1901

GÖTTINGER CHAUSSEE 158

30459 HANNOVER

0511 - 42 00 79

KONTAKT@ANNO1901-RICKLINGEN.DE

WWW.ANNO1901-RICKLINGEN.DE