

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 BEGRÜSSUNGSGETRÄN-  
KE:

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 EMPFOHLENEN 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

29,80 € 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

34,80 € 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

38,80 € 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

44,80 € 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, KARTOFFELZAPPEN

\*\*\*

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN  
GRIESSFLAMMERIE  
KIRSCHSORBET

43,80 €    3 GÄNGE OHNE SUPPE  
46,80 €    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 KIRSCH, 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 DE-  
KORATION.

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 BLUMENDE-  
KORATION 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, BESTE-  
HEND 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