



# *Apart Hotel* CATERING



**Ihr Caterer ganz nah draußen**

Apart Catering Tel.: 05138 / 618-0 · Fax: 05138 / 618 - 186 · Handy: 0170 – 28 42 134  
info@apart-hotel-sehnde.de [www.apart-hotel-sehnde.de](http://www.apart-hotel-sehnde.de)  
Peiner Strasse 7 - 31319 Sehnde

## Tagungspauschalen

### **Pauschale „small“**

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee und Gebäck

2-Gang-Mittagsmenü (ab 20 Personen auch gerne als Buffet) nach Wahl des Küchenchefs

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Gebäck

Raumnutzung inklusive Standardtechnik

€ 19,90 pro Person

### **Pauschale „medium“**

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee und herzhaften Snacks oder einem frischen Obstkorb

2-Gang-Mittagsmenü (ab 20 Personen auch gerne als Buffet) nach Wahl des Küchenchefs

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und 1 Stück Kuchen pro Person

Große Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum

Raumnutzung inklusive Standardtechnik

€ 25,00 pro Person

### **Pauschale „tall“**

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee herzhaften Snacks oder einem frischen Obstkorb

3-Gang-Mittagsmenü (ab 20 Personen auch gerne als Buffet) nach Wahl des Küchenchefs

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und 1 Stück Kuchen pro Person

Große Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum

Raumnutzung inklusive Standardtechnik

€ 29,00 pro Person

### **Extras:**

#### **Kaffeepause „light“**

Kaffee, Tee, Gemüsestix mit Dip, frischer Obstkorb, Müsliriegel

€ 11,50 pro Person

#### **Kaffeepause „Klassik“**

Kaffee, Tee, halbe belegte Brötchen mit Wurst & Käse, frischer Obstkorb, Gebäck

€ 12,50 pro Person

Halbes belegtes Brötchen

€ 1,00

Tellergericht

€ 8,00

2-Gang-Menü

€ 11,50

3-Gang-Menü

€ 13,90

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## Kuchen und Torten

### Blechkuchen

	Preis pro Stück
Streuselkuchen	€ 1,20
Butterkuchen	€ 1,20
Mandelkuchen	€ 1,20
Bienenstich-Pudding	€ 1,70
Apfelkuchen	€ 1,70
Kirschkuchen	€ 1,70
Stachelbeer-Baiser	€ 1,85
Obstkuchen	€ 2,00

### Hausgemachte Kuchen

	Preis pro Blech
Mandelkuchen	€ 16,80
Kirsch-Schoko-Schmand-Kuchen	€ 21,00

### Torten

	Preis pro Torte
Schoko-Birnen-Torten	€ 25,50
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 25,50
Nusstorte	€ 25,50
Schokoladentorte	€ 25,50
Cappuccinotorte	€ 25,50
Käse-Sahne-Torte	€ 25,50
Zitronentorte	€ 25,50
Pfirsichtorte	€ 25,50
Himbeertorte	€ 25,50
Erdbeer-Sahne-Torte	€ 25,50
Frankfurter Kranz	€ 26,90

### Weitere Kuchen- und Torten auf Anfrage

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Suppen

Hochzeitssuppe	€ 2,85 pro Person
Tomatensuppe mit Sahnehaube	€ 3,25 pro Person
Champignonsuppe	€ 3,25 pro Person
Gulaschsuppe	€ 3,25 pro Person
Karotten-Ingwersuppe	€ 3,25 pro Person
Brokkolisuppe mit Mandelsplittern	€ 3,25 pro Person
Minestrone	€ 3,25 pro Person

## Saisonale Suppen

Kürbissuppe	€ 3,25 pro Person
Spargelcremesuppe mit frischem Spargel	€ 3,70 pro Person
Pfifferlingscremesuppe	€ 3,70 pro Person
Maronensuppe	€ 3,70 pro Person

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## Kalte Vorspeisen

Auswahl an Antipasti	€ 4,10 pro Person
Rauchlachslasagne mit Frischkäse an Honig-Senf-Sauce	€ 4,10 pro Person
Matjestatar an Schwarzbrotecken	€ 4,10 pro Person
lauwarmer Ziegenkäse mit Italienischen Landschinken an marinierten Rucolasalat	€ 5,80 pro Person
marinierter Salat aus weißem und grünem Spargel mit Rumpsteaktranchen (zur Spargelsaison)	€ 5,80 pro Person
Trilogie vom Lachs an Kartoffelrösti mit Kräuterquark	€ 6,60 pro Person
Vitello Tonnato	€ 6,60 pro Person
gebratene Entenbrust an Feldsalat mit Orangenvinaigrette (saisonal ab Oktober )	€ 6,60 pro Person

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.



## Fisch

gebratenes Lachsfilet  
auf Lauch-Champignongemüse mit Kräutersauce  
und Schlosskartoffeln

€ 11,30 pro Person

Duett vom Zander und Garnele  
an Rote Beete Sauce, frischen Spinat und Maispolenta

€ 13,10 pro Person

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.



## Fleisch

Mit Bärlauch gefüllte Hähnchenbrust auf tomatisierten Bandnudeln	€ 8,40 pro Person
Picatta von der Poulardenbrust mit Mandelbrokkoli und Bandnudeln in Tomaten-Käse-Sauce	€ 10,00 pro Person
Maispoulardenbrust auf Tomatengemüse mit Dauphinkartoffeln	€ 11,70 pro Person
Saltimbocca vom Schweinefilet, mit Rahmwirsing und Kartoffelrösti	€ 11,70 pro Person
Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Möhrengemüse und Bouillonkartoffeln	€ 13,20 pro Person
Im ganzen gebratenes Schweinefilet auf Speckbohnen mit Sherrysauce und Herzoginkartoffeln	€ 14,00 pro Person
Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 14,00 pro Person
Gebrautes Rumpsteak in Pfeffersauce mit glasierten Zwiebeln und Kartoffelgratin	€ 14,90 pro Person
Gebrauter Lammrücken auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	€ 14,90 pro Person
Rinderfiletsteak an gegrillter Paprika mit Portweinsauce und Kartoffelplätzchen	€ 17,90 pro Person

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.



## Dessert

Tiramisu	€ 3,20 pro Person
Crème Brulée	€ 3,20 pro Person
Mousse au Chocolat an frischem Fruchtmark	€ 4,10 pro Person
Duett von zweierlei Mousse an Beerenkompott	€ 4,10 pro Person
Erdbeerparfait an Mangomousse	€ 4,10 pro Person
Kokosparfait an Himbeermark	€ 4,10 pro Person

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.



## Buffet Sehnde

Champignon-Suppe mit Crôutons

\*\*\*

Bratenauswahl à la Vitello Tonnato  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Aceto di Balsamico  
Rauchlachsplatte mit Sahnemeerrettich  
Auswahl an Antipasti

bunter Blattsalat mit verschiedenen Dressings

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Bardierte Medallions vom Schweinefilet  
In einer Sherrysauce mit Kartoffelgratin

Ratatouille

Hähnchenfilet mit Ziegenkäse und italienischen Landschinken  
und Bandnudeln in Tomaten-Sahnesauce

\*\*\*

Bayrisch Crème mit Himbeersauce

**€ 21,50 pro Person**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Buffet Ilten

Niedersächsische Festtagssuppe

\*\*\*

rustikale Schinkenplatte an Essiggemüse  
Schnitzelplatte mit Minifrikadellen  
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade  
Rauch- und Graved-Lachs an Sahnemeerrettich  
Krautsalat

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Schweinebraten in Zwiebelsoße mit Marktgemüse  
und Kartoffelgratin

Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce  
mit Spätzle

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
hausgemachter Obstsalat

**€ 19,50 pro Person**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Buffet Wassel

Rauchlachsplatte mit Honig-Senf-Sauce  
Strauchtomaten mit Mozzarella und hausgemachten Pesto  
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf  
Bratenauswahl à la Vitello Tonnato  
Geflügelsalat

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Hirschgulasch mit Haselnusspätzle

Putenbrust mit Ziegenkäse und italienischen Landschinken,  
saisonales Gemüse und Penne in Champignonrahm

\*\*\*

Mango-Joghurtcrème  
Himbeer-Mascaponecrème

**€ 22,00 pro Person**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.



## Buffet Bolzum

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

\*\*\*

Auswahl an Antipasti

Vitello Tonnato

Strauchtomaten mit Mozzarella und Aceto di Balsimico

Italienischer Landschinken mit Honig-und Cantalupmelone

Mediterraner Nudelsalat

Ciabatta, Brot und Butter

\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet

mit Ratatouille und tomatisierten Bandnudeln

Ossobuco mit Wurzelgemüse und Gnocchi in Pesto

\*\*\*

Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeerenmark

**€ 22,00 pro Person**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Buffet Rethmar

Rauchfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce  
Im ganzen poschierter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf  
Auswahl an Fischterrinen  
Matjessalat

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Lachs im Blätterteig  
auf Rahmspinat mit Kräuterreis

Putenbrustmedaillons in Zwiebelsauce  
mit Zucchini Gemüse und Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Orangencreme  
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce

**€ 22,50 pro Person**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Buffet Höver

Matjesauswahl  
Rauchmatjes, Matjes in Sherrymarinade und Matjes in Bärlauchmarinade

Geflügelplatte  
Hähnchenkeulen und Chickenwings

Tranchen von der geräucherten Entenbrust an Waldorfsalat  
Schlachteplatte mit Essiggemüse  
Bauernsalat

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Bardiertes Schweinefilet  
mit Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

Rinderschmorbraten  
mit Speckbohnen und Semmelknödel

\*\*\*

Helles und dunkles Mousse au Chocolat  
mit Erdbeersauce

**€ 20,50 pro Person**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

**Gerne können Sie sich aus den oben genannten Vorschlägen kombinieren und sich Ihr ganz individuelles Wunschbuffet zusammenbauen, Preis auf Anfrage**

*Apart Hotel*  
CATERING

## Mediterranes Grillbuffet

verschiedene Blattsalate und verschiedene Dressings

Tomate-Mozzarella-Platte  
Krautsalat  
Kartoffelsalat

\*\*\*

Nackensteak,  
Putensteak,  
Schinkenriller,  
Bratwurst

Marinierte Lachsteaks

\*\*\*

Ratatouille-Päckchen  
Gefüllte Riesenchampignons  
Folienkartoffeln mit Sour Cream  
Verschiedene Grillsaucen

\*\*\*

Ciabatta, Baguette und Butter

\*\*\*

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

€ 21,00 pro Person

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Grillbuffet

verschiedene Blattsalate mit Dressing  
Kraut- und Kartoffelsalat

\*\*\*

Nackensteak,  
Putensteak,  
Schinkenriller,  
Bratwurst

\*\*\*

Verschiedene Grillsaucen  
Ciabatta, Baguette und Butter

€ 13,50 pro Person

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING



## Fingerfood/Flying Buffet

Krabbencocktail im Weck Glas

Spieße mit Galia- und Honigmelone und italienischem Landschinken

Tomate-Mozzarella-Spieße

geschichtete Anti Pasti im Glas

Garnelen im Teigmantel

verschiedene Früchte im Speckmantel

Hähnchenbrustfilet in Ananas-Curry-Chuttney

Bruschetta

\*\*\*

kleine Weckgläser gefüllt mit:

helles und dunkles Mousse au Chocolat

Creme von frischen Erdbeeren

pro Person werden je Komponente 3 Stück bereitgestellt

€ 24,50 pro Person

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Getränkepauschalen

Zusätzlich bieten wir Ihnen zu unseren angebotenen Menüs und Buffets auch unsere Getränkepauschalen für **fünf Stunden** mit verschiedenen Inhalten an:

<b>Sektempfang</b> Sekt, Sekt-Orangensaft, Orangensaft	<b>Preis pro Person:</b>	<b>€ 2,70</b>
<b>Getränkepauschale I</b> Alkoholfreie Getränke Fassbier: Königs Pilsener, Bitburger, Erdinger Hefeweizen Hausmarkenwein: Rot, Weiß, Rosé	<b>Preis pro Person:</b>	<b>€ 17,50</b>
<b>Getränkepauschale II:</b> Alkoholfreie Getränke Fassbier: Königs Pilsener , Bitburger, Erdinger Hefeweizen Hausmarkenwein: Rot, Weiß, Rosé 3 Spirituosen nach Wahl Heißgetränke	<b>Preis pro Person:</b>	<b>€ 25,50</b>
<b>Getränkepauschale III:</b> Alkoholfreie Getränke Fassbier: Königs Pilsener, Bitburger, Erdinger Hefeweizen Hausmarkenwein: Weiß, Rot, Rosé Spirituosen ohne Begrenzung Longdrinks Heißgetränke	<b>Preis pro Person:</b>	<b>€ 33,70</b>

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Die Getränkepauschalen haben **fünf Stunden** Gültigkeit und sind nur in Verbindung mit unseren Menü- und Buffetvorschlägen buchbar. Nach Ablauf der fünf Stunden werden die Getränke à la carte berechnet.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Getränke

König Pilsner vom Fass, à Liter	€ 3,60
Bitburger vom Fass, à Liter	€ 3,60
Flaschenbier, König Pilsner 24 x 0,33 L, à Kiste	€ 22,00
Flaschenbier, AF König Pilsner 24 x 0,33 L, à Kiste	€ 22,00
Flaschenbier, Köstritzer Schwarzbier 24 x 0,33 L, à Kiste	€ 23,50
Flaschenbier, Erdinger Weizen klar 20 x 0,50 L, à Kiste	€ 24,50
Flaschenbier, AF Benediktiner 20 x 0,50 L, à Kiste	€ 27,50
Flaschenbier Benediktiner dunkel 20 x 0,5 L, à Kiste	€ 27,50
Flaschenbier Benediktiner trübe 20 x 0,5 L, à Kiste	€ 27,50
Weißwein	auf Anfrage
Rotwein	auf Anfrage
Mineralwasser Spritzig 12 x 0,75, à Kiste	€ 4,50
Mineralwasser Medium 12 x 0,75 L, à Kiste	€ 4,50
Mineralwasser Stilles 12 x 0,75 L, à Kiste	€ 4,50
Zitronenlimonade 12 x 0,70 L, à Kiste	€ 6,50
Coca-Cola 12 x 1 L, à Kiste	€ 20,00
Coca-Cola Light 12 x 1 L, à Kiste	€ 20,00
Fanta Orange 12 x 1 L, à Kiste	€ 20,00
Sprite 12 x 1 L, à Kiste	€ 20,00
Mezzo Mix 12 x 1 L, à Kiste	€ 20,00
Latte Macchiato	€ 1,40
Milchkaffee	€ 1,10
Cappuccino	€ 1,10
Café Crema	€ 1,10
Kakao	€ 1,10
Espresso	€ 1,00
Kaffee gekocht, à Liter	€ 4,50
Tee gekocht, à Liter	€ 3,90

Auf Anfrage bieten wir Ihnen gerne auch weitere Getränke an.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Mietgeschirr

Großer Teller, à	€ 0,19
Mittel- / Kuchenteller, à	€ 0,19
Suppentasse mit Unterer, à	€ 0,38
Dessertschale, à	€ 0,19
Besteck (Gabel und Messer), à	€ 0,29
Suppenlöffel, à	€ 0,15
Dessertlöffel, à	€ 0,15
Kuchengabel, à	€ 0,15
Uniglas 0,20 l, à	€ 0,19
Rotweinglas 0,20 l, à	€ 0,19
Weißweinglas 0,20 l, à	€ 0,19
Sektglas 0,10 l, à	€ 0,19
Bierglas 0,30 l, à	€ 0,19
Weizenbierglas 0,50 l, à	€ 0,19
Cocktailglas 0,30 l, à	€ 0,19
Schnapsglas, à	€ 0,15
Kaffeetasse mit Unterer, à	€ 0,38
Latte Macchiatoglas mit Unterer, à	€ 0,38
Espressotasse mit Unterer, à	€ 0,30
Kaffeelöffel, à	€ 0,15
Latte Macchiatolöffel, à	€ 0,15
Espressolöffel, à	€ ,015

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## Mietequipment

Grill inkl. Holzkohle, à	€ 35,50
Festzeltgarnitur (1 Tisch und 2 Bänke), à	€ 15,00
Tischdecke inkl. Reinigung, à	€ 1,90
Zapfanlage inkl. CO <sup>2</sup> , à	€ 35,00
Tresenelement, à	€ 15,00
Kaffeemaschine inkl. Filter à	€ 25,00
Wasserkocher, à	€ 3,50
Flaschenkühler, à	€ 1,00
Duni Servietten 250er Farbe wählbar, à Pg	€ 10,50

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

*Apart Hotel*  
CATERING

## Personal

Die Abrechnung der Mitarbeiter erfolgt nach effektiv geleisteten Stunde

Serviceleitung, pro Person, à Stunde	€ 29,00
Koch/Köchin, pro Person, à Stunde	€ 25,00
Barkeeper/in zum Cocktailmischen, pro Person, à Stunde	€ 25,00
Servicemitarbeiter/in, pro Person, à Stunde	€ 20,00
Auf- und Abbau pro Person, à Stunde	€ 19,50
An – und Abfahrt	€ 75,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## Ihr Ansprechpartner

Sven Embrechts

Silke Wrede

Till von Schlippe

*Apart Hotel*  
CATERING