Klosterhotel
Wöltingerode

GENUSSVOLL FEIERN

HÄPPCHEN, MENÜS, BUFFETS & GETRÄNKE

FINGERFOOD & SNACKS

Klosterhotel Wöltingerode

KÖSTLICHE HÄPPCHEN FÜR ZWISCHENDURCH

Verschieden belegte Canapés
2,70 Euro je Stück
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto
2,90 Euro je Stück
Verschieden gefüllte Wraps
3,10 Euro je Stück
Serranoschinken mit Honigmelone
3,10 Euro je Stück
Pikante Mini-Tartelettes
2,90 Euro je Stück
Foccacia mit Mailänder Salami
3,10 Euro je Stück
Tramezzino mit Lachsmousse
3,30 Euro je Stück
Würstchen im Schlafrock
2,90 Euro je Stück
Riesengarnele mit Cocktaildip
3,70 Euro je Stück
Roastbeef Röllchen mit Wasabi und Krautsalat
3,70 Euro je Stück
Mini Boulette mit Gewürzgurken Senf
2,90 Euro je Stück

• • •

Vegan
Bruschetta im Glas mit Brotchip – **2,90 Euro je Stück**
Champignon mit Avocado Dip – **3,10 Euro je Stück**

• • •

Beim Fingerfood- & Snack-Angebot ist pro Variante
eine Abnahme von 10 Stück verpflichtend.

MENÜS

Klosterhotel Wöltingerode

VORSPEISEN

Ziegenfrischkäsemousse, Feigen
und Granatapfel

Gemüseterrine, Feldsalatcreme und
Sprossensalat (vegan-vegetarisch)

Rucola-Salat, Pinienkerne, Granatapfel
und Parmesan

Terrine vom Räucherlachs und Zander, Fenchel,
geschmolzene Tomaten und Meerrettich

Riesengarnelen, Kalbs-Involtinis und Salat
von jungem Spinat

Anti-Pasti von frischem Gemüse, Coppa di Parma,
Pecorino und marinierte Feigen

SUPPEN

Hochzeitssuppe

Tomatencremecappuccino mit Basilikum
und Crostini

Weiße Tomatensuppe mit Garnelen und Spargel

Hummerschaumsuppe mit frittiertem Rucola

Karotten-Ingwersuppe mit Violetta
(vegan-vegetarisch)

Riesling-Cremesuppe mit Karottenstroh

MENÜS

Klosterhotel Wöltingerode

ZWISCHENGERICHT

Zander kross gebraten, Paprikakraut,
Petersilienpüree

Rote Meerbarbe, Spinatschaum
und Safran Risotto

Wachtelbrustfilet, glasierte Trauben
und Apfel-Selleriepüree

Topinambur, Birne, geröstete Zwiebeln
und Sellerie (vegan-vegetarisch)

Karamellisierte Kalbsbrust, Räucheraal,
Paprika und Violetta

Rosa Rehrücken, glasierte Zwiebeln,
Kräuterpolenta

HAUPTGÄNGE

Seeteufel und Zander mit Lardo, Pappardelle
Limette und Chorizo

Gebratenes Lachsfilet, Champagnerkraut,
Safran Risotto und geräucherter Tomatenfond

Lammkarree, Parmesankruste, Ratatouille
und sahnige Polenta

Gratiniertes Filetsteak vom Rind, geschmorte
Paprika und Romanesco, Rosmarinkartoffeln

Rosa Hirschrücken-sous vide, Cranberrys,
geschmorte Birne und Laugensemmelknödel

Kalbsfilet im Brotmantel, Portweinjus, junges
Gemüsen, Kräuterpüree

Sojageschnetzeltes, mediterranes Gemüse, Tahini
und geröstetes Fladenbrot
(vegan-vegetarisch)

Klosterhotel Wöltingerode

DESSERT

Mango-Joghurt Panna Cotta, Espresso-Granita
und frische Himbeeren

Mousse von weißer Schokolade, französischer Nougat
und Pistazienbiskuit

Hausgemachtes Quitteneis, Kirsch Crumble,
Orangenfilets und Mandelbaissier

Chia-Kokoscreme mit Passionsfrucht, Pitahaya
und Melisse (vegan-vegetarisch)

Stellen Sie sich Ihr Menü
nach Ihren Wünschen zusammen.
Sollten Sie andere Wünsche haben, sprechen Sie uns gern an.
Guten Appetit!

BUFFETS

Klosterhotel Wöltingerode

BUFFET I

Hochzeitssuppe

• • •

Vorspeisen:

Ziegenfrischkäsemousse mit Trauben
und Feigensenf
Parmaschinken und Mailänder Salami mit
Honigmelone und Crostini
Rucola-Salat, Pinienkerne und Parmesan
Terrine von mediterranem Gemüse
mit Feldsalatcreme
Forellenterrine mit frischem Meerrettich
Bunter Blattsalat mit zweierlei Dressing

• • •

Hauptgänge:

Rinderrücken rosa gebraten, live am Buffet tranchiert,
Sauce Bearnaise
Kabeljaufilet mit jungen Erbsen, Kirschtomaten
und Limettensauce
Maishähnchenbrust in Barolo Sauce
Marktfrisches Gemüse mit Nussbutter und
frischen Klosterkräutern
Strozzapretti mit Sauce von sonnengetrockneten
Tomaten und Parmesan
Kartoffelgratin
„Mograbieh“ Couscous mit jungem Gemüse
und Ras el Hanuot
Mandelkroketten

• • •

Dessert:

Creme Brûlée
Joghurt-Mousse mit frischen Beeren
Tiramisu
Cappuccino-Mousse mit
karamellisierten Haselnüssen
Käsevariation und frisches Obst

BUFFET II

Kalbs-Consommé

• • •

Vorspeisen:

Argentinische Rotgarnele mit Coleslaw-Salat
und Cocktailsauce
Vitello Tonnato mit Kapern und Limette
Parmaschinken mit Honigmelone
Ententerrine mit Grand Marnier und Orangen
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
Bunter Blattsalat mit verschiedenen Dressings

• • •

Hauptgänge:

Chateaubriand vom argentinischen Rinderfilet,
live am Buffet tranchiert
Lachsfilet auf Schmorgurken, Kirschtomaten
und Safransauce
Pasta mit grünem und weißem Spargel,
Pinienkerne und frischem Koriander
Glasierte Perlhuhn Brust und
mediterranem Gemüse
Marktfrisches Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Zitronenreis

• • •

Dessert:

Frischer Obstsalat mit Wöltingeröder Himbeergeist
Espresso Panna Cotta mit Granatapfel
und Aprikose
Weiße Mousse au Chocolate mit französischem
Nougat und Pistazienbiskuit
Schokoladenterrine mit Karamell und Orangen

Klosterhotel Wöltingerode

BUFFET III

Pastinaken-Cremesuppe mit Bacon und
karamellisierten Äpfeln

• • •

Vorspeisen:

Lachspralinen mit Gurke und Dill
Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Remoulade
Hausgemachte Anti Pasti mit Balsamico und
frischen Klosterkräutern
Flusskrebsterrine mit Mango-ragout und Melisse
Glasierte Hähnchenbrust auf Rote Beete
Bulgur und Rucola
Hirschschinken mit Preiselbeer-Sahne und
grünem Spargel
Bunter Blattsalat mit verschiedenen Dressings

• • •

Hauptgänge:

Hirschbraten im Preiselbeer-Portweinsud
mit dunkler Schokolade
Zanderfilet auf Tomaten-Fenchelragout
Schweinefilet im Kräutermantel auf breiten Bohnen
Aniskarotten, Romanesco
Kleine Ofenkartoffeln mit tomatisiertem
Gemüse und Feta graniert
Laugensemmelknödel mit Lavendelbutter
Salzkartoffeln
Butterspätzle mit frischem Thymian

• • •

Dessert:

Joghurt Panna Cotta mit Waldhonig und
marinierten Himbeeren
Mousse au Chocolate mit Wöltingeroder Eierlikör
Eisvariationen mit Brandteig und frischen Beeren
Mascarponecreme mit Blaubeeren

•

Klosterhotel Wöltingerode

BUFFET IV

Oklahoma Joe´s BBQ Smoker

geeistes kaltes Gurkensüppchen mit Wölti Gin

• • •

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat mit zweierlei Dressings
Kartoffelsalat und Nudelsalat
Klosterbrot und Stangenweißbrot mit Steakbutter
BBQ Sauce, Avocado Dip, Knoblauch Crème, picante Salsa

• • •

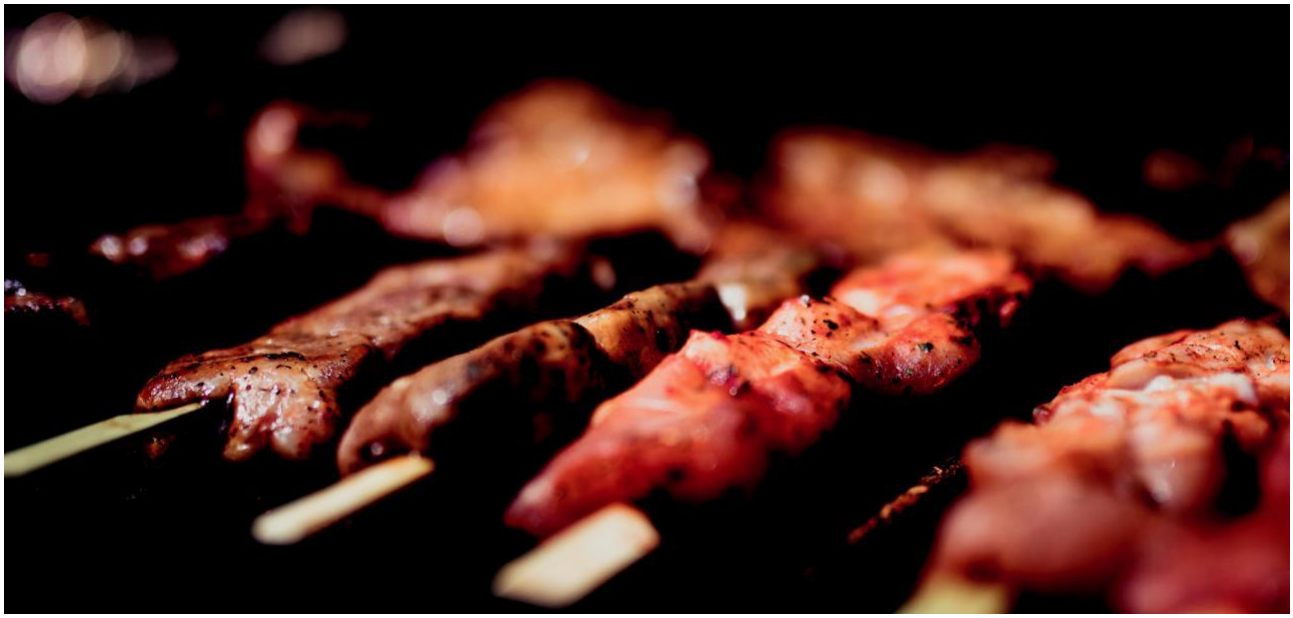
Hauptgänge:

Rinder Roastbeef im Ganzen mit Kräutern aus dem Klostergarten
Schweinenacken rauchig mariniert
Hähnchenbrust mit Kaffir Limette und Curry
halber Lachs von der Holzschindel
Ofenpaprika und gegrillte Zucchini

• • •

Dessert:

karamellisierte Banane mit Blütenhonig
gegrillte Ananas und Melone
Minzpesto



GETRÄNKE

Klosterhotel Wöltingerode

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Altenauer Limo 0,33 l | 3,10 Euro
Bad Harzburger
Sprudel, Naturell
0,25 l | 2,40 Euro
0,75 l | 5,50 Euro
Pepsi Cola / Pepsi Light 1,3
0,20 l | 2,90 Euro
0,40 l | 4,90 Euro
Seven up
0,20 l | 2,90 Euro
0,40 l | 4,90 Euro
Mirinda 1,4,5
0,20 l | 2,90 Euro
0,40 l | 4,90 Euro
Bad Pyrmonter
0,20 l | 3,20 Euro
Tonic Water 2
Ginger Ale
Bitter Lemon 2
Vaihinger Säfte
0,20 l | 2,90 Euro
0,40 l | 4,90 Euro
Orangensaft,
Multivitaminsaft
Johannisbeerensaft
Traubensaft rot
Rhabarbersaft

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee | 2,60 Euro
Kännchen Kaffee | 4,50 Euro
Cappuccino | 3,20 Euro
Milchkaffee | 3,50 Euro
Latte Macchiato | 3,50 Euro
Espresso | 2,60 Euro
Doppelter Espresso | 4,40 Euro
Nönnchen mit Haube | 4,50 Euro
Zimtlikör warm mit einem Sahnehäubchen
Tasse Schokolade mit Sahne | 3,80 Euro
Tasse Tee | 3,10 Euro
Aus dem Hause Ronnefeldt: Assam,
Darjeeling, Mint & Fresh, Grüner Tee, Kräuter
Kännchen Tee | 4,50 Euro
Aus dem Hause Ronnefeldt: Assam,
Darjeeling, Mint & Fresh, Grüner Tee, Kräuter
…verfeinert mit einem Schuss aus der Klosterbrennerei

BIER VOM FASS

Altenauer Pils
0,30 l | 2,90 Euro
0,50 l | 4,20 Euro
Altenauer Urstoff
0,30 l | 2,90 Euro
0,50 l | 4,20 Euro

FLASCHENBIERE

Hefeweizen, Naturtrüb, Alkoholfrei Clausthaler alkoholfrei 0,33l | 3,10 Euro Altenauer Malztrunk 0,33 l | 3,10 Euro Altenauer Hüttenbier 0,33 l | 3,10 Euro Altenauer Dunkel 0,33 l | 3,10 Euro

SEKT

Sekt Hausmarke 0,10 l | 4,90 Euro Sekt Hausmarke 0,75 l | 33,00 Euro Wölti Spritz 0,10 l | 5,90 Euro Geldermann Sekt 0,75 l | 38,00 Euro Geldermann Sekt rosé 0,75 l | 42,00 Euro

SPEZIALITÄTEN AUS DER KLOSTERBRENNEREI 2CL

1682 EDELGIN 4cl 45% | 7,50 Euro Edelkorn 38% | 3,50 Euro St. George 38% | 3,90 Euro Getreidekümmel 35% | 3,80 Euro Kirschlikör 30% | 3,80 Euro Quittenlikör 25% | 3,80 Euro Holunderblütenlikör 25% | 3,80 Euro Ingwerlikör 25% | 3,80 Euro Haselnusslikör 25% | 3,80 Euro Zimtlikör 25% | 3,80 Euro Gewürzlikör 35% | 3,80 Euro Kräuter und Früchte 40% | 3,80 Euro Kräuterbitter 30% | 3,80 Euro Magenbitter 40% | 3,80 Euro Geheimnisvolle 21 35% | 3,80 Euro

DIE GEISTLICHEN

Himbeere 40% | 4,50 Euro
Haselnuss 40% | 4,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
1 = Farbstoff, 2 = Chinin, 3 = Koffein, 4 = Süßungsmittel, 5 = Zitronensäure
Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche MwSt. und Bedienungsgeld

GETRÄNKE

Klosterhotel Wöltingerode

WEITERE ALKOHOLISCHE SPEZIALITÄTEN

Grappa 2cl
Nonino 41% | 5,50 Euro
Vermouth
Martini Bianco 5cl 14,4% | 3,80 Euro
Martini Rosso 5cl 26% | 3,80 Euro
Spirituosen 2cl
Baileys 17% | 5,90 Euro
Wodka Three Sixty 37,5% | 3,60 Euro
Sierra Tequila 38% | 2,90 Euro
Wodka Eisbrecher 40% | 3,20 Euro
Cognac 4 cl
Hennessy Fine de Cognac 40% | 8,60 Euro
Whiskey 4 cl
Johnny Walker
Jim Beam
Red Label 40% | 5,10 Euro

LONGDRINKS

1682 EdelGin Tonic | 9,00 Euro 4cl Gin, Bad Pyrmonter Tonic Water
Cuba Libre | 7,50 Euro 4cl Havanna Club 3J, Pepsi Cola
Whiskey Cola | (Johnny Walker) 7,00 Euro
Wodka Three Sixty | 7,50 Euro
mit Orangensaft oder Bitter Lemon
Wodka Eisbrecher | 7,00 Euro
mit Orangensaft, Energy oder Bitter Lemon
Lillet Wild Berry | 7,50 Euro
Lillet, Schweppes Wildberry, Himbeeren

COCKTAILS

Kloster-Sling | 8,50 Euro
1682 EdelGin, Kirschlikör, Cointreau, Ananas, Angostura
Kloster Caipirinha | 6,50 Euro
Limetten, Frucht und Kräuter, Brauner Zucker
Wölti Sunrise | 6,50 Euro
Edelkorn, Orangensaft, Grenadine

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema | 6,00 Euro
Ginger Ale, brauner Zucker, Limetten
Golden Ginger | 6,00 Euro
Ginger Ale, Ananassaft, Orangensaft, Pink Grapefruit

Für weitere Getränkewünsche, sprechen Sie uns gern an.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
1 = Farbstoff, 2 = Chinin, 3 = Koffein, 4 = Süßungsmittel, 5 = Zitronensäure
Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche MwSt. und Bedienungsgeld

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Alle Getränkepauschalen können individuell angepasst werden.

Getränkepauschale I
Sektempfang mit Sekt (Hausmarke),
Orangensaft oder gemischt – nach der Trauung
Mineralwasser, Pepsi Cola, Mirinda, Seven
Up, Apfel- & Orangensaft, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,
Pils und Urstoff aus der Altenauer Brauerei,
Weizenbiere (Flaschenbier), Malztrunk (Altenauer Brauerei),
1 Weißwein (Hauswein) & 1 Rotwein (Hauswein)
44,50 Euro

Getränkepauschale II
die Leistungen der Getränkepauschale I zzgl.
Filterkaffee zur Hochzeitstorte, 5 Spirituosen aus der Klosterbrennerei
51,50 Euro

Getränkepauschale III
Alle Leistungen aus den Getränkepauschalen I & II zzgl. Kaffeespezialitäten
(Bereitstellung einer Kaffeemaschine für Ihre Gäste), Sekt, 4 verschiedene
Cocktails/ Longdrinks für die Dauer von 4 Stunden.
61,00 Euro

Zubuchbare Optionen:
Sektempfang mit Geldermann Sekt Carte Blanche oder Rose
4,50 Euro

Cocktailempfang
3,50 Euro

Erdbeerbowle (saisonal)
2,50 Euro

Unsere Getränkepauschalen bieten wir für die Dauer von 7 Stunden an.
Alle Getränke nach Ablauf der 7 Stunden werden nach Verzehr berechnet.

Gern können Sie unsere Getränkepauschale verlängern oder verkürzen.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein individuelles Buffet
oder Menü zusammen.

Zum Buffet servieren wir Ihnen die Suppe auch gern am Platz.
Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 Euro pro Person.

Aus hygienischen Gründen dürfen Sie keine
eigenen Speisen mitbringen.

Klosterhotel Wöltingerode
ein Unternehmen der Cellerar GmbH

Wöltingerode 3
38690 Goslar / OT Vienenburg

Tel: 05324 / 77 44 60
Fax: 05324 / 77 44 619

www.klosterhotel-woeltingerode.de

hotel@klosterhotel-woeltingerode.de