

KOCHEN & EVENTS  
Im Alten Bahnhof  
Gasthaus

## Feiern im Alten Bahnhof

Herzlich willkommen im Gasthaus im Alten Bahnhof.  
Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus.

Ob Geburtstag, Kommunion, Konfirmation, Hochzeit, Weihnachtsfeier, Firmenessen etc. Mit unserem Saal, unserer Gaststube und Gartenterrasse sowie ausreichend Parkplätzen und einigen Gästezimmern bieten wir beste Voraussetzungen für Veranstaltungen von 15-100 Personen.

Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!

### Räume

#### Gaststube

In unserem Restaurant können wir Ihnen an einer Tafel mit bis zu 18 Personen ein Menü servieren. Insgesamt bietet das Restaurant bis zu 30 Sitzplätze, das Sie gerne exklusiv buchen können.

#### Saal

Für größere Veranstaltungen finden im Saal je nach Bestuhlung bis zu 100 Personen Platz. Ideal für Tanzveranstaltungen mit ca. 60 Personen. Ab 80 Gästen wird das Buffet in der Gaststube nebenan angeboten.

#### Gartenterrasse

Im Sommer bietet sich bei schönem Wetter unsere Gartenterrasse für Empfänge und Grillabende an.

### Dekoration und Blumenschmuck

Aus einer bunten Farbpalette an Kerzen und Servietten können Sie das Passende wählen. Gerne geben wir nach Ihren Wünschen und auf Ihre Rechnung Blumenschmuck für die Tische in Auftrag.

Sie können sich auch selbst um die Blumendekoration kümmern. Weitere Dekoration auf Tischen und im Raum ist erst nach vorheriger Absprache mit uns möglich.

KOCHEN & EVENTS  
Im Alten Bahnhof  
Gasthaus

Mitarbeiterpauschale:

Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft pro Stunde 46,00 € als Dienstleistungspauschale (brutto).

Zimmerpreise:

Sollten Sie zu Ihrer Feier Zimmer benötigen, so gewähren wir auf alle Zimmerpreise 10 % Nachlass.

Getränke:

Empfang: Sekt, O-Saft, Prosecco, Aperol Spritz, Cocktail auch alkoholfrei

Weinkarte

- Weingut Renner, Baden

Weißburgunder, trocken

Holunder, weiße Johannisbeere, Weinbergpfirsich.

Frische Säure, leichter Körper mit ausgeprägter

Mineralik.

Weingut Schott, Nahe

Grauburgunder, trocken

Galliamelone, Boskop-Äpfel, etwas Haselnuss.

Sehr milde Säure mit mittlerem Körper und

Ausgeprägter Frucht

Weingut Feth- Wehrhof, Rheinhessen

Silvaner, feinherb

Limette, Mandarine, Nashi-Birne.

Mittlere Säure und leichter Körper mit

Feiner Mineralität

KOCHEN & EVENTS  
Im Alten Bahnhof  
Gasthaus

Domaine de la Baume, Languedoc- Roussillon

Sauvignon Blanc, trocken

Mango, Ananas, Kumquat, exotische Aromen.

Mittlere bis frische Säure mit mittlerem

Körper.

Weingut Schott, Nahe

Black Hills Metal Wines

Dunkelfelder, Cabernet Sauvignon, trocken

Cassis, Rote Beete, getoastete Gewürze, Waldbeeren.

Sehr milde Säure mit opulentem Körper.

Weiche Tannine, dezentes Holz.

Domaine de la Baume, Languedoc- Roussillon

Elite D´or

Cabernet Sauvignon, Marselan, trocken

Beerenkompott, Cayenne, Zeder, Pflaume.

Milde Säure und sehr kräftiger Körper.

Weiche Tannine

Domaine Marcel Martin, Languedoc- Roussillon

Merlot, trocken

Waldbeeren, Zimt, Pflaume.

Milde Säure und mittlerer Körper.

Leichte Restsüße, sehr weicher Wein.

Alle weiteren Getränke wie Softgetränke, Biere, Weine und Kaffeespezialitäten sind in großer Auswahl vorhanden und werden nach unserer regulären Getränkekarte berechnet

## KOCHEN & EVENTS

# Im Alten Bahnhof Gasthaus

### Kaffee und Kuchen

Gerne bestellen wir Ihnen bei ausgewählten Bäckern die Kuchen für Ihre Feier.  
Der Gedeckpreis inklusive Kaffee, Tee liegt bei 5,60 EURO pro Person.  
(Dieser Gedeckpreis gilt nur wenn Sie zusätzlich bei uns ein Mittag- oder Abendessen buchen.

### Menu oder Buffet?

Bis 20 Personen können wir Ihnen ein komplettes mehrgängiges Menu servieren.  
Für 20 – 30 Personen können wir Ihnen ein Menu im Plattenservice servieren.  
Für 20 – 100 Personen können wir Ihnen gerne ein komplettes Buffet anbieten.  
Ab 80 Gästen wird das Buffet in der Gaststube nebenan angeboten.

### Kinder

Für die kleinen Gäste bieten wir Hochstühle, Kindergeschirr und Besteck.

Bei Buffets und Menus werden die Kinder wie folgt berechnet:

bis 3 Jahre = frei

4-11 Jahren = 50%

Ab 12 Jahren = voll

Gerne können wir für die Kinder auch ein Kinderessen servieren.

### Menüvorschläge

Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre gesunde und leckere Küche und lassen Sie sich von uns mit einem Buffet oder Menu verwöhnen.

Je nach Anlass, Jahreszeit und Motto entsprechend gestalten und stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr Menü oder Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Für unsere Menüs verwenden wir möglichst regionale Rohprodukte von höchster Qualität aus saisonalen Angeboten.

## Menus

1.

Hochzeitssuppe

\*

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Speckmantel an Pilzrahmsoße

Gegrillte Maishähnchenbrust an einer Mango –Pfeffersauce

Auswahl an Saisongemüsen

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

\*

Rote Beerengrütze an Vanilleeis

KOCHEN & EVENTS

Im Alten Bahnhof  
Gasthaus

2.

Rahmsuppe von Wiesenkräutern mit Sesamkonfekt

\*

Gebratene Kalbsschnitzelchen mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken umhüllt

Gegrilltes mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

\*

Variation von schwarzer Schokoladenmousse

& Panna cotta mit Himbeersauce

3.

Kohlrabisüppchen mit Pesto

\*

Wildschweinbraten an Rotweinjus und Preiselbeerbirne,  
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Putenbraten im Speckmantel an Kräuterjus,

Gemüsevariation mit Hollandaise

(Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Bohnen)

Kartoffelgratin

\*

Joghurtmousse mit Mango

4.

Hausgebeizte Lachsforelle und geräucherte Forelle aus den Aschau Teichen an  
knackigen Blattsalaten dazu Zitronen-Dill-Dressing und Honig-Senf-Soße

\*

Gebratene Maishähnchenbrust auf Orangensoße, Brokkoli und Mandelreis

Hirschschnitzel in Nusspanade an Bratenjus, glasierte Möhren und Kartoffelgratin

\*

Beerengrütze mit Vanillecreme

KOCHEN & EVENTS

Im Alten Bahnhof  
Gasthaus

5.

Hochzeitssuppe

\*

Rosa gebratenes Schweinefilet an Champignonrahmsoße, dazu Bohnenbündchen  
und Kartoffelgratin

\*

Roulade von der Hähnchenbrust mit Tomaten- Frischkäsefüllung auf Bratenjus, dazu  
Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten

\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

KOCHEN & EVENTS

Im Alten Bahnhof  
Gasthaus

Buffets

**Frühjahr**

Gemischter Salat mit Nüssen

\*\*\*

Gurkenschaumsüppchen mit Lachsstreifen

\*\*\*

Gebratene Filets von der Lachsforelle aus den Auschau Teichen

auf Kräutersauce,

Vichymöhren und bunte Nudeln

Weißer und grüner Spargel im Dinkelcrepe

Geschmorte Lammkeule mit Kräuterkruste und Thymianjus

Gemüse des Marktes

Kleine Heidekartoffeln

\*\*\*

Joghurtmousse mit Fruchtmark

Erdbeeren in Gelee mit Vanillecreme

KOCHEN & EVENTS

Im Alten Bahnhof  
Gasthaus

**Sommer**

Knackige Blattsalate und Rohkost

Orangen-Senfdressing, Himbeervinaigrette

\*

Gefüllter Buchweizenpfannkuchen mit Spinat und Schafskäse

\*

Gebratenes Lachsfilet

Senf-Honig-Dill-Soße

Minutensteaks vom der Rinderhuft

Gurkenrelish

Mediterranes Gemüse

Gebackene Kartoffeln

Kartoffelgratin

\*\*\*

Vanilleeis mit warmer Himbeersoße

**Herbst**

Rote-Beete-Süppchen

\*

Gebratenes Seiblingsfilet auf Gemüsestreifen an Weißweinsauce mit Wildreis

Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Blaukraut

Zarte Schweinemedallions mit Pilzrahm, hausgemachte Krokette und glasierte Karotten

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Schafskäse

Süße Tarte mit Birne

Zwetschgenkompott mit Vanillecreme



KOCHEN & EVENTS

Im Alten Bahnhof  
Gasthaus

**Mediterranes Büffet**

Antipasti a la romana  
aus Zucchini, Aubergine, Champignons und Tomate

Vitello tonato  
*Tafelspitz vom Kalb an Thunfischsoße und Kapern*

Luftgetrockneter Schinken auf Melonenschiffchen

Mediterraner Kartoffelsalat mit Balsamico und Ruccola

Tomate-Mozzarella-Salat mit Balsamico, Pesto und frischem Basilikum

Knackige Blattsalate, und buntes Gemüse Oliven, Peperoni und verschiedene  
Toppings Balsamico-Vinaigrette und Italien-Dressing

Tomatenbrot, Chiabatta  
Butter und Kräuterbutter

\*\*\*

Hähnchenröllchen mit getrockneten Tomaten auf Kräuterfrischkäsesauce,  
Tagliatelle und geröstetes italienisches Gemüse

Saltimbocca a la romana  
Kalbsschnitzel in Salbei und Parmaschinken gehüllt auf Masalasaucе,  
kleine Kräuterkartoffeln in Olivenöl gegart.

\*\*\*

Panna cotta im Gläschen mit verschiedenen Fruchtmarks  
Creme Catalan

Joghurt-Limettenmousse mit Mangomark und frischen Früchten

## KOCHEN & EVENTS

# Im Alten Bahnhof Gasthaus

### Niedersachsen

Hochzeitssuppe

Hausgebeizte Lachsforelle aus den Aschau Teichen auf Kartoffelrösti mit Gurke und Schmand  
Geräucherte Forellenfilets im Buchweizencrepe mit Zitronen-Dillsoße

Welsfilet im Kartoffelmantel mit Weißweinsauce

Tranchen von der Wildschweinkeule an Rotweinsauce und Preiselbeerbirne

Ravioli gefüllt mit Heidschnuckenknipp

in Honig-Senf-Sud mit Gemüsestreifen

Saisonale Gemüsauswahl

Rotkohl

Kartoffelkroketten

Salzkartoffeln

Vegetarische Gemüselasagne

Welfenspeise

Rote Grütze mit Vanillecreme

### Hamburg St. Pauli

#### Von Übersee

Kürbissuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Garnelen

#### Warmes Hamburger Rundstück

*Schweinelachsbraten im Brotmantel mit Rotweinsauce dazu Rahmwirsing und  
Kartoffelkroketten*

#### Hamburger Pannfisch

Gebratene Fischfilets aus Meer und See auf gebratenen Kartoffeln dazu feine Senfsauce

#### Hamburger Stubenkücken

Geschmorte Hähnchenunterkeule

#### Bunte Chips

Gebackenes Wintergemüse und Backkartoffeln mit Sesam und Sour Cream

\*

#### Reeperbahns süße Sünde

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

#### Franzbrötchen

Süßes Feingebäck mit Zimtfüllung auf Mandelcreme

KOCHEN & EVENTS

Im Alten Bahnhof

Gasthaus

**Grillbuffet**

Minutensteaks von der Rinderhuft, Gurkenrelish  
Marinierte Schweinefiletspieße mit Apfel und Zwiebel  
Hähnchenspieße mit Erdnussoße  
Gefüllte Champignons mit Schafskäse und Bärlauch  
Grilltomate

Knackige Blattsalate und Rohkost  
Orangen-Senfdressing, Himbeervinaigrette  
Hirtensalat mit Schafskäse  
Mediterraner Kartoffelsalat mit Tomate, Oliven und Ruccola

\*

Sour Cream  
Dinkelbaguettes und Butter

**Grillbuffet Mediterran**

Bratwurst  
Merguez, pikante Grillwurst aus Lamm- und Rindfleisch  
gegrilltes Saiblingsfilet  
Mariniertes Schweinenackensteak\* mit mediterranen Kräutern und  
Knoblauch Putensteaks  
gefüllte Champignons mit Schafskäse und Pesto  
gegrillte Maiskolben

Mediterraner Kartoffelsalat mit Tomate, Oliven und Ruccola  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico, Pesto und frischem Basilikum  
Hirtensalat mit Schafskäse

Gegrilltes mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln

\*

Zaziki  
Senf und Curryketchup  
Kräuterbutter  
Brotkorb:  
Chiabatta, Vollkornbaguettes und Fladenbrot

\*

Joghurt-Limettenmousse mit Mangomark und frischen Früchten  
Tiramisu

KOCHEN & EVENTS

Im Alten Bahnhof

Gasthaus

**Schlemmerfrühstück**

frische Brötchen und Brot Auswahl

Butter

hausgemachte Konfitüren, Honig aus eigener Imkerei, Nutella

\*

Frühstückscerealien

Milch

Fruchtjoghurt

Sahnequark

frisches Obst

gemischte Platte mit Wurst , Schinken und Zwiebelmett

Weich- und Schnittkäseauswahl mit Obst

Räucherfischvariation

Honigsenfsoße und Meerrettichsahne

\*

Tomaten-Mozzarella-Salat

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Geflügelsalat

Fleischsalat

gekochte Eier

Rührei mit gebratenem Frühstücksschinken

Baked Beans

Nürnberger Rostbratwürstchen

Gurke und Tomate

\*

## KOCHEN & EVENTS

# Im Alten Bahnhof

## Gasthaus

### Flying Buffet

Die perfekte Bewirtung für den Stehempfang, innovativ und kommunikativ. Dabei wird Besteck beinahe überflüssig; lediglich eine Serviette wird dazu gereicht. Hier bietet sich auch eine Bewirtung als Flying Buffet an: Unser Service bietet die verschiedenen Köstlichkeiten direkt von großen Servierplatten an.

Tomate-Mozzarella-Spieß  
Vitello Tonnato  
Kartoffelcremesuppe mit Croûtons  
Shimpscocktail mit Cocktailsoße  
Rindfleischsalat  
Mediterraner Bauernsalat mit Schafskäse  
Frühlingsrollen mit Sojasauce  
Kleines Kartoffel-Chilirösti mit Lachstatar  
Roastbeefröllchen mit Remouladensoße und Gewürzgurke  
Hühnchenspieße in Erdnussauce  
Panna cotta  
Schokoladenmousse

### Fingerfood

#### CANAPÉS

belegt mit:

Tomate & Mozzarella mit Pesto  
Ziegenkäse mit Rote Bete & Walnüsse  
Rosa gebratenem Roastbeef  
Räucherforelle,  
Gebeizter Lachsforelle  
Französischem Weichkäse  
Seranoschinken  
Forellentatar

## KOCHEN & EVENTS

# Im Alten Bahnhof Gasthaus

### KALTE SNACKS

Tomate-Mozzarella-Spieße  
Fleischbällchen aus Rindfleisch mit Tomate und Gurke  
Gegrilltes Hähnchenfleisch am Spieß mit Thai-Chili  
Mini-Rösti mit Lachs und Granatapfel  
Mini-Burritos mit Hähnchen und Avocadomousse  
Zucchinirollchen mit Ziegenkäse und Backpflaume  
Hirsetaler mit Kräuterdip und Tomate  
Dinkelkanapee mit irischem Cheddar, Gurke und Kresse  
Forellenmousse und Lachsforelle auf Schwarzbrottaler  
Rosa Roastbeef mit Remoulade am Spieß  
Blätterteignack mit Schinken, Tomaten und Sesam  
Obstspieße