

Bankettkarte Bootshaus 2020

Sehr geehrte Gäste,
im Folgenden finden Sie unsere
Menü- und Buffetvorschläge.

Diese Unterlagen geben Ihnen einen Einblick in unsere Angebote.
Die aufgeführten Vorschläge sollen für Sie eine Hilfestellung sein,
Ihren Appetit anregen und Ihre Auswahl erleichtern.
Es handelt sich um Vorschläge, welche natürlich individuell
angepasst werden können.

Die Vorbereitung einer jeden Veranstaltung bringt eine Menge
Arbeit mit sich. Wir stehen Ihnen professionell mit Rat und Tat
zur Seite. Sprechen Sie uns an und wir organisieren mit Ihnen
persönlich den Ablauf und die Durchführung Ihrer ganz
besonderen Veranstaltung.

Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass die angegebenen Preise nur für das laufende Jahr gelten und
sich in Folgejahren verändern können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr BOOTSHAUS-Team



BOOTSHAUS

Hotel, Restaurant, Café

BOOTSHAUS

Hotel Restaurant Bootshaus
Lampe Gastronomie OHG
Uesener Weserstr. 17
28832 Achim

Tel: 04202-51980

Fax: 04202-519851

info@hotel-bootshaus.de

www.hotel-bootshaus.de

Buffet Nr. 1: Rustikales Buffet

Aufschnittplatte / Hackepeter / Zwiebeln / schwarzer Pfeffer

Hausgemachter Wurstsalat

Heringssalat / Brathering / Rollmops

Kartoffelsalat / Speck / Lauch

Radieschen / Rettich / Krautsalat

Brot / Baguette / Butter



Lauchcreme / Rauchlachs oder Schinkenstreifen



Kasslernacken / Sauerkraut /

Kartoffelpüree / Altbiersoße

Seelachsfilet

geröstete Kartoffeln / Remoulade

Schweinegeschnetzeltes / Champignons / Basmatireis



Kaiserschmarrn / Apfel / Birne / Vanillesauce

Quarkauflauf / Früchte

Preis pro Person € 35,00
(ab 30 Personen)

Buffet Nr. 2 : Asiatisches Buffet

Schweinefleischsalat / Erdnüsse / Gemüse

Gurken- Ananassalat / Shrimps / rote Zwiebeln

Hausgemachte Frühlingsrollen / Dim Sum / Sommerrollen



Klare Fischsuppe / grünes Curry



Penne / Mango Chili Sauce /
Hähnchenbrust / Frühlingslauch

Yakitori Lachs / gelbes Thai Curry / Basmatireis

Terriajki Beef / Chinakohl / Sprossen

BOOTSHAUS



Süßer Kokos-Reis / Mango

Limonen-Ingwer-Creme Brûllées

Schokoladen- Koriandermousse /
exotischer Obstsalat

Preis pro Person € 40,00
(ab 30 Personen)

Buffet Nr. 3: Mediterranes Buffet

Vitello Tonnato / Kapern

Tomate- Mozzarella / Basilikum-Pesto

Luftgetrocknete Spezialitäten

Verschiedene Antipasti

Baguette / Butter



Minestrone / Parmesancroûtons



Schweinefilet / Coppa / Ratatouille
Rosmarinkartoffeln

Penne / Basilikum-Sahne / Hähnchenbruststreifen

Steinbeißer / Paellareis



Tiramisu

Gemischte Käseauswahl

Panna Cotta / Fruchtmark

Preis pro Person € 37,00
(ab 30 Personen)

Buffet Nr. 4: Hanseaten Buffet

Rauchfischauswahl /
Sahnemeerrettich / Senf-Dillsauce

Eichblattsalat / gerösteter Speck / Croûtons

Scheiben vom Roastbeef / hausgemachte Remoulade

Matjes / Hausfrauensoße

Shrimpscocktail



Kartoffelsuppe / Nordseekrabben oder Rindertafelspitz



Wildschweinbraten / Honig- Zwiebelkarotten / Kartoffelgratin

Zanderfilet / Rahmlauch / Butterkartoffeln
Bandnudeln / Kräuter / Waldpilze



Rote Grütze

Apfel-Birnenkompott / Weinschaum

Vanillecreme / Nüsse

Preis pro Person € 38,00
(ab 30 Personen)

Buffet Nr. 5: Südeuropa

Rindercarpaccio / Parmesan / Austernpilze

Entenbrust / Rucola-Kürbissalat

Kartoffel- Kräutersalat / Schafskäse /
Tomaten / Flusskrebsschwänze

Farfalle Salat / Walnuss-Pesto /
Frühlingslauch / gebeizter Lachs



Maispoularde / Tomaten-Basilikum-Sugo /
geröstete Pinienkerne / Rosmarinkartoffeln

„Saltimbocca alla Romana“ Kleine Schnitzel vom Kalb /

Parmaschinken / Salbei / Weißweinsauce / Blattspinat / Tagliatelle

Kabeljaufilet / Zucchini-Paprikagemüse / Thymianreis



Passionsfrucht Panna- Cotta / frische Beeren

Mascarpone mousse / Amarettini / Mangomark

Cranberry Tiramisu

Preis pro Person € 45,00

(ab 30 Personen)

Buffet Nr. 6: Südafrika

Samosas / verschiedene Füllungen /
Mango / Minzdip

Bunter Weizenschrotsalat / Früchte /
Kräuter / Ingwer / Garnele

Ceasar Salat / Rindfleischstreifen / Croûtons



Süßkartoffelcremesuppe / Erdnüsse / Gemüsestreifen



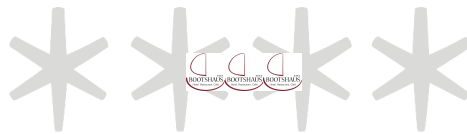
„Bunny Chow“

Südafrikanisches Gemüsecurry im Brotleib / Hähnchenbrust

Lammcarree und „Bobotie“ (Hackbraten / Rosinen / Ei) /

„Pap“ (Maisbrei) / Safranreis / Chakalaka /
gerösteter Blumenkohl

Kingklipfilet / Kräuterrisotto / Mangochutney



Malva Pudding / exotischer Obstsalat

Milk Tarte / Vanillesauce

Preis pro Person € 40,00
(ab 30 Personen)

Brunch-Bufferet I

Suppe nach Wunsch



Verschiedene Käsesorten
Geräucherter Lachs / Makrele
Schinken / Salami / diverser Aufschnitt
Heringssalat / Geflügelsalat / Obstsalat / Joghurt
Rührei / Speck / gekochte Eier / Nürnberger Würstchen
Konfitüre / Honig / Müsli / Cornflakes
Brot / Brötchen / Croissants / Butter



Kabeljau / Basmatireis / Blattspinat
Burgunderbraten / Bouillon-Gemüse / Kräuterkartoffeln
oder
Rahmgeschnetztes / Champignons / Spätzle



Panna Cotta / rote Grütze

Preis pro Person € 30,00
(ab 30 Personen)

Brunchbuffet II

Luftgetrocknete Spezialitäten

Rauchfischauswahl / Senf-Dillsauce Sahnemeerrettich

Gemischte Käseplatte / Grissini / Weintrauben

Tomate / Mozzarella / Melone / Rucola / Balsamicodressing

Rührei / Speck / Nürnberger Würstchen

Brötchen / Brot / Butter



Rinderkraftbrühe / Pfannkuchenstreifen

oder

Minestrone / Parmesan-Croutons



Penne / Mango-Chili-Sauce /

Frühlingslauch / Hähnchenbruststreifen

Mariniertes Rumpsteak / asiatisches Gemüse / Basmatireis

Gebratenes Zanderfilet / Röstgemüse /

Rosmarinkartoffeln



Mousse au chocolat

Panna Cotta / exotischer / Obstsalat

Thymian- Ingwer- Creme

Preis pro Person € 40,00

(ab 30 Personen)

Buffet- und Menüerweiterungen:

Erweitern Sie Ihr Buffet oder Menü mit einer Vorspeise am Platz serviert oder mit einem zusätzlichen Gang (Preis können sich im Menü verändern)

Gruß aus der Küche (am Tisch serviert)

Wildkräutersalat / Avocado / Büffelmozzarella /
Serranoschinken / Croutons € 12

„So schön wie der Norden“ -
Graved Lachs mit Senf-Dill-Honig-Sauce /
Nordseekrabben mit Cocktailsauce / Aal mit Remoulade /
Matjes mit Hausfrauensauce / Wildkräutersalat /
geröstetes Schwarzbrot € 12

Rindertartar / Brotchip / Rucola / Avocadocreme € 12

„Vorspeisenvariation Bootshaus“
Garnele mit Mango-Chili / Dattel im Speckmantel / Brotchip
Manchego / Saté-Spieß mit Erdnusssauce / Wildkräutersalat € 12

Limonenrisotto / fritierter Rucola /
Garnele oder Jakobsmuschel € 12

Südafrikanischer Weizenschrotsalat / Kräuter /
Granatapfel / Mango / Avocado /
Garnele oder Jakobsmuschel € 12

Fingerfood zum Empfang

Starten Sie währende des Empfangs mit ein paar Snacks

Wählen Sie 4 verschiedene Fingerfoods

€ 12

- Dattel / Speckmantel
- Tomate / Mozzarella
- Satéspieß
- Bruschetta
- Lachspraline
- Mini-Quiche
- Cocktailgebäck
- Albondigas
(Hackfleischbällchen)
- Manchego / Traube
- Shrimps / Ananas / Gurke
- Garnele / Kartoffelmantel

Mitternachtsbuffet

Gulaschsuppe / Baguette	€ 6,00
Currywurst / Baguette	€ 4,00
„Rustikale Platte „ - Minifrikadellen / Cabanossi / Käse / Rollmops / Brathering / Dips und Baguette	€ 5,00
Mini Wraps verschieden gefüllt (3 Stück)	€ 6,00
Mini-Cheeseburger (3 Stück)	€ 5,00
Roastbeef (kalt) / Remoulade / Brot / Butter / Baguette	€ 6,50
Lachsfrikadelle mit Senf-Dill-Honigsauce oder Schweinefrikadelle mit Remoulade / Roggenbrötchen / Salat / Tomate / Gurke	€ 4,50
Käseplatte	€ 5,00
Rauchfischplatte	€ 7,00
Holzfällerbrötchen / Kassler / Krautsalat	€ 4,50

Menü 1

Feldsalat / Parmaschinken / Pilze / Kürbiskernöl



Kabeljaufilet / Blattspinat / Kräuterreis / Senfsauce

oder

Barbarie Entenbrust / Rotkohl / Schupfnudeln / Balsamicojus



Mousse au chocolat / Nüsse / Melonenkugeln / Fruchtsoße

Preis pro Person € 35,00

Die genaue Auswahl der Hauptgänge
muss eine Woche vor dem Essenstermin feststehen

Menü 2

Gelbe Thai-Suppe / Jakobsmuschel / Erdnüsse



Terriyaki-Beef / Wokgemüse / Basmatireis

oder

Zitronengrasspieß von Thunfisch und Garnele / Wokgemüse / Eiernudeln



Ingwer Creme / exotischer Obstsalat / Kokosschaum

Preis pro Person € 38,00

Die genaue Auswahl der Hauptgänge
muss eine Woche vor dem Essenstermin feststehen

Menü 3

Klare Ochsenchwanzsuppe / Gemüsestreifen



Seeteufelfilet / Limonenrisotto / frittiertes Rucola

oder

Lammrücken / Kräuterkruste / Speckbohnen / Rosmarinkartoffeln



Tiramisu / Portweifeige

Preis pro Person € 38,00

Die genaue Auswahl der Hauptgänge
muss eine Woche vor dem Essenstermin feststehen

Menü 4

Kartoffel- Lauchcreme / Shrimps



Schweinefilet / Speckmantel / Rahmwirsing / Kräuterkartoffeln

oder

Lachsfilet / Kartoffel- Rauke / Senfsauce



Rote Grütze / Vanillesoße

Preis pro Person € 32,00

Die genaue Auswahl der Hauptgänge
muss eine Woche vor dem Essenstermin feststehen

Menü 5 „Alt bewährt“

Plattenmenü

Hochzeitssuppe
in Tassen serviert



Medaillons vom Schwein, Rind und der Hähnchenbrust

Bunte Gemüseplatte / Bratkartoffeln / Kroketten /
Pommes / Röstis / Salzkartoffeln
(Auswahl von 3 Beilagen)

Sauce Hollandaise / Kräuterrahm

BOOTSHAUS



Dessertvariation



Preis pro Person € 40,00

Der Hauptgang wird auf Platten serviert
und beinhaltet Nachservice

Menü 6 Aus dem Meer

Wildkräutersalat / Rauch- und Graved Lachs /
Croûtons / Kürbiskernöl



Unsere Bouillabaise



Kalbsroulade / Garnele / Paprika / Spargel / Bandnudeln / Pommerysenfsauce



Warmer Schokoladenkuchen / Mangosorbet

Preis pro Person € 46,00

Menü 7 Wildmenü

Feldsalat / Brotchips / Tomate /
geräucherte Gänsebrust / Johannisbeervinaigrette



Klare Wildkraftbrühe / Gemüsestreifen / Markklößchen



Hirschrücken / Pilze / Spätzle / Estragonsauce



Cassismousse / Biskuit / Vanilleschaum

Preis pro Person € 46,00

Menü 8 Das Deftige

Plattenmenü

Roastbeef / Remoulade



Kartoffelsuppe / Majoran / Speck



Schweinebraten / Sauerbraten / Rinderschmorbraten /
verschiedene Saucen / Semmelknödel / Rotkohl

BOOTSHAUS



Vanillecreme / Himbeermark / Pancake

Preis pro Person € 38,00

**Der Hauptgang wird auf Platten serviert
und beinhaltet Nachservice**

Menü 9 Der besondere Anlass

Kalbsrücken / gebratene Garnele / mariniertes Rucola



Klare Tomatenconsommé /
Basilikumgriesnocke / Flusskrebsschwänze



Zanderfilet / Limonenrisotto / Pesto



Rinderfilet / Romanescoröschen /
kleines Kartoffelgratin / Rotweinjus



Crème Brûlée / Cassissorbet

Preis pro Person € 55,00

Menü 10 Das Menü für Genießer

Kressesalat / gebratene Steinpilze / Wachtelspiegelei



Hummercremesuppe / Nordseekrabben / Brotchip



Wolfsbarschfilet / geschmorter Spitzkohl



Rinderfilet / Ochsenbäckchen / Portweinjus / Kartoffelrösti

BOOTSHAUS



Rehrücken / Maisplätzchen / Apfelrotkohl



Lauwarmer Schokoladenkuchen /
Mangokompott / Zitronensorbet

Preis pro Person € 72,00

Getränkepauschalen

Pauschale I / € 5,00 pro Person und Stunde

Alkoholfreie Getränke / Weiß- und Rotwein /
Bier / Prosecco / Kaffee / Kaffeespezialitäten / Tee

Pauschale II / € 6,00 pro Person und Stunde

Alkoholfreie Getränke / Weiß- und Rotwein /
Bier / Prosecco / Kaffee / Kaffeespezialitäten / Tee
Diverse Spirituosen

	Pauschale I	Pauschale II
• für 5 Stunden	€ 25,00	€ 30,00
• für 6 Stunden	€ 30,00	€ 36,00
• für 7 Stunden	€ 35,00	€ 42,00
• für 8 Stunden	€ 40,00	€ 48,00
• für 9 Stunden	€ 45,00	€ 54,00
• für 10 Stunden	€ 50,00	€ 60,00

Die Mindestlaufzeit der Pauschalen beträgt 5 Stunden.

Die Pauschalen zählen durchgehend für die angemeldete Personenanzahl.

Mindestverzehr nach Mitternacht von € 200,00 pro Stunde

Aufgrund unseres Hotelbetriebes sind Veranstaltungen
bis maximal 04:00 Uhr möglich und die Lautstärke
ist dem Hotelbetrieb anzupassen.