

Menü 1

Klare Champignonsuppe
mit Minimaultaschen und Blätterteiggebäck

Truthahnbraten aus der Röhre mit Champignonrahmsauce,
buntem Saisongemüse und Rucola-Kartoffelstampf

Mousse von der Vollmilchschokolade
auf Waldbeerenkompott

pro Person 32,50 €

Menü 2

Grüne Erbsenschaumsuppe mit Speckchips

Gegrilltes Steak aus dem Schweinerücken und geschmorte
Ochsenbacke in eigener Sauce
mit Gemüsebündchen und Macairekartoffeln

-Duett von der Birne-
Pochierte Riesling-Birne und Birnen-Mousse
mit Karamellsahne

pro Person 35,00 €

Menü 3

Crèmesüppchen von der getrockneten Tomate
mit kleinen Nudeltaschen

Medaillons aus der Schweinelende in der Rosmarinkruste
auf kleinem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

Espresso-Pannacotta
an einem Ragout aus Zwergorangen

pro Person 35,00 €



Menü 4

Schäufele Sülze und Gartenkräuter-Mousse
an marinierten Zupfsalaten

Leichtes Knoblauchsüppchen mit Laugen-Tomaten-Crostini

Gegrilltes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchgemüse
und Pastinaken-Kartoffelstampf

Royal von Vollmilchschokolade und Passionsfrucht

pro Person 39,00 €

Menü 5

Carpaccio vom Rind mit Zupfsalaten und Parmesan

Schaumsuppe vom Lauch mit Kartoffel Croûtons
und geräucherter Garnele

Gebratene Maispouarden Supreme an einem Ragout
von Kräutersaitlingen und Frischkäse-Gnocchis

Nougatterrine mit Pfefferkirschen und Pistazieneis

pro Person 41,50 €

Menü 6

Gänselebermousse im Baumkuchenmantel an Rapunzelsalat
mit Orangenfilets, Himbeervinaigrette und geröstetem Walnussbaguette

Klare Ochschwanzsuppe mit ofenfrischer Käsestange

Filet von der Rotbarbe in Zitronenbutter gebraten
auf Safranrisotto und Kräuter-Pesto

Rosa Lammrücken unter der Tomatenkruste
mit Bohnenbündchen und Kartoffelkuchen

Duett von der Schokolade
und Waldbeeren in der Schokohippe

pro Person 52,00 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Spargelmenüs (in der Zeit vom 10. Mai bis 25. Juni)

Menü 1

Timbale von frischem Bördespargel
mit Feldsalat und Walnuss-Balsamico-Vinaigrette

Spargelcrèmesuppe mit
Geflügelklößchen und Kaviar Canapé

Duett von grünem und weißem Spargel,
mit Scheiben aus der Lachsroulade und neuen Kartoffeln

-Phantasie von der Erdbeere-
Frische Erdbeeren in der Schokohippe,
Erdbeermousse und hausgemachte Erdbeertrüffel

pro Person 39,50 €

Menü 2

Lauwarmer Spargelsalat
umlegt mit knackigen Blattsalaten,
Shrimps und Rauchlachs

Frischer Bördespargel
mit gratinierten Medaillons vom Schwein,
auf Sauce Bernaise und Kartoffelnocken

Kleine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
mit pikantem Feigensenf und Grissini

Dessertvariation Ratswaage
. . . lassen Sie sich überraschen

pro Person 40,50 €

Zu beiden Menüs werden Ihnen selbstverständlich
zerlassene Butter und Sauce Hollandaise serviert.



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Rustikales aus Topf und Pfanne

Vorspeisen und Salate

Rustikale Vesperplatte mit Spezialitäten vom Hausfleischer
und pikantem Dunkelbierspik

Eier gefüllt mit Hüttenkäse an Salatherzen
mit Schinkenstreifen und Croûtons

Einheimische Käse vom Holzbrett mit Grissinis und blauen Trauben

Geflügel-Currysalat
Klassischer Gurkensalat
Tomatensalat mit Zwiebellauch

Gemischtes Backwerk vom Ratswaagebäcker, dazu Buttertraube

Suppe

Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen
und gebratenen Schnippelwürstchen

Warme Spezialitäten

Steaks aus dem Schweinerücken in der Kräuterhaube und Kasselerhähnchen
auf eigener Sauce mit grünen Speckbohnen
und Kartoffelstampf

Deftiges Putengulasch mit bunter Paprika
und gebratenen Schupfnudeln

Dessert

Quarkspeise mit Pfirsichkompott
im Glas serviert

Nougat-Grießpudding mit Vanillesauce

Bunter Obstkorb der Saison

pro Person 31,50 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Sachsen-Anhalt Buffet

Vorspeisen und Salate

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce,
sauren Gurken und Bratkartoffeln

Antipasti von Bördegemüse auf der Etage serviert

Warmer Bollenkuchen mit Schnittlauchcrème

Gehacktes vom Hausfleischer mit frischen Zwiebeln
und Sudenburger Pottsuse (regionale Schmalzfleischspezialität)

Vahldorfer Käsevariationen

Salat von Bördekartoffeln mit Joghurt, Apfel-Porree-Salat
Bunter Käsesalat mit Walnüssen, Karotten-Maissalat

Gemischtes Backwerk vom Ratswaagebäcker, dazu Buttertraube

Suppe

Altmärker Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargelspitzen und Eierstich

Warme Spezialitäten

-Harzer Köhler Braten-
Geschmorter Schweinekamm mit leichter Rauchnote in eigener Sauce
mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

-Ratsherrenpfanne-
Truthahnspieße und Medaillons vom Schwein im Speckmantel
auf rahmigen Waldpilzen und Kartoffelgratin

Gebratenes Bachforellenfilet auf Blattspinat in Rahm

Dessert

Eierkuchen mit Heidelbeeren

Sachsen-Anhaltischer Blechkuchen
(Eierschecke, Pflaumen-Streuselkuchen, Zupfkuchen)

Grießflammerie mit Waldbeerenkompott

pro Person 34,00 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Ratswaage „Klassik“

Vorspeisen und Salate

Gemischtes Ratswaage Fingerfood

(Filetmedaillons vom Schwein mit Dijoncrème, Magdeburger Halbkugeln, Halbe Eier mit Forellenkaviar, Kochschinkenröllchen mit Waldorfsalat, Mini-Blätterteighäppchen, Schäufole Sülze auf Pumpernickel)

Zarter Pökelnacken auf Salatherzen mit Meerrettichcrème

Duett von Rauchlachs und Makrele an Kartoffel-Gurken-Salat

Käse aus der Region und deutschen Landen

Geflügelsalat mit Champignons und Spargel, Heringssalat, Salat von Bördekartoffeln
Balsamico-Linsensalat, Berliner Rindfleischsalat, Tomaten- und Gurkensalat

Gemischter Brotkorb vom Ratswaagebäcker, dazu Buttertraube

Suppe

Ratswaagesuppe

(Kräftige Hühnerbouillon mit grünem Spargel, Gemüsestreifen, Eierstich und Fleischklößchen)

Warme Spezialitäten

Kleine Schnitzel vom Schwein
mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin

Bachforellenfilet „Müllerin Art“
in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

Filetgeschnetzeltes in Café de Paris Sauce
mit buntem Pfannengemüse und Mandelreis

Dessert

Crème Karamell

Rote Waldbeerengrütze auf Bayrisch Crème

Fingerobst von der Etagere

pro Person 35,00 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Kulinarisches Deutschland

Vorspeisen und Salate

Spreewälder Gurkensortiment

Sülze vom Schweineschäufele mit Frankfurter Grüner Sauce

Obatzter mit Laugenbrezel

Rauchfischvariationen aus Nord- und Ostsee

Warmer Zwiebelkuchen

Gemischte Käseklassiker vom Brett mit Feigensenf

Heringssalat, Bayerischer Wurstsalat, Apfel-Lauchsalat
Geflügelsalat mit Champignons und Spargel, Salat von Heidepilzen

Auswahl an Brot, Brötchen und Baguette vom Ratswaagebäcker, dazu Buttertraube

Suppe

Essenz von Steinpilzen mit Schinken-Grissinis

Warme Spezialitäten

Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce
mit Rotkraut und Thüringer Klößen

Medaillons aus dem Schweinefilet in Dornfelder Sauce
und gebratene kleine Kartoffeln

Schwäbische Maultaschen
mit Speck und Zwiebeln in Butter geschmolzen

Schleifchen vom Barsch in Bautzener Senfsauce und Zuckerschotengemüse

Dessert

Rieslingcrème mit Sanddorangelee

Schwarzwälder Kirsch Dessert

Mini Berliner mit Nougatfüllung

Pro Person 37,00 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Italien-Rundreise

Vorspeisen und Salate

Gorgonzola Crostini

Coppa di Parma mit Birne und Rucola

Salat von Mozzarella und Tomaten
mit Basilikum-Crème fraîche im Glas

Gebratene Hähnchenbrust mit Antipasti Gemüse
auf Rosmarin-Tomatensugo

Käsevariation aus den Regionen Emilia-Romagna & Toskana

Salat von Pasta mit getrockneten Tomaten und Oliven
Salat von zweierlei Zucchini mit Mandeln und Orangen
Balsamico-Linsensalat, Mediterraner Tomatensalat

Ciabatta, Focaccia, Stangenbaguette und Weißbrot vom Ratswaagebäcker,
dazu Buttertraube

Suppe

Minestrone mit kleinen Ravioli

Warme Spezialitäten

Saltimbocca vom Truthahn auf Zucchini-Gemüse
und Risotto Milanese

Kalbsbraten in der Knoblauchmarinade geschmort,
in Kräuter-Olivensauce und Majorankartoffeln

Lachsfilet unter der Pesto-Zitronenkruste
mit sautiertem Fenchel-Tomatengemüse und Pappardelle

Dessert

Limonen-creme mit Amarettini

Orangen-Mascarponekuchen

Espresso Panna Cotta

Fingerobst von Südfrüchten auf der Etage

pro Person 41,00 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Unseren Partnerstädten in die Töpfe geschaut

Vorspeisen und Salate

(Sarajevo / Le Havre / Harbin / Nashville / Saporoshje)

Pita Brot mit Schafskäse

Französische Käsespezialitäten mit blauen Trauben und Feigensenf

-Fingerfood „Asia“-

(Pikant mariniertes Wok Gemüse mit Frühlingsrollen und Knuspergarnelen, Hähnchenspieße mit Soja auf Wakame Salat, Hokkien Nudeln mit Shrimps, Verschiedene Dim Sums)

-Coleslaw Salat-

(Weißkrautsalat mit Karotten und Sahne)

Chinasalat, Glasnudelsalat, Salat Olivje

Brot- und Brötchenauswahl vom Ratswaagebäcker, dazu Buttertraube

Suppe

(Sarajevo)

-Bosanski Lonac-

(Eintopf aus Rindfleisch, Kohl und Knoblauch)

Warme Spezialitäten

(Sarajevo / Braunschweig / Le Havre / Radom)

Pelmeni mit geschmolzenen Zwiebeln und saurer Sahne

-Braunschweiger Mummebraaten-

(Schweinekamm geschmort in Malzsud)

mit Spitzkohlgemüse und Semmelknödel

-Bœuf bourguignon-

(Rinderbraten geschmort in Burgunder)

mit Pariser Karotten und Kartoffelgratin

Pochiertes Dorschfilet mit rahmigen Gurkengemüse und Zartweizen

Dessert

(Nashville / Le Havre / Braunschweig)

Kräftige Brownies mit Schlagcrème

Mousse au Chocolat

-Welfenspeise-

(Vanillemousse mit Weinschaumcrème)

pro Person 41,00 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Abstecher nach Frankreich

Vorspeisen und Salate

-Rillettes von der Ente-
(Entenpastete mit Orange auf Pumpernickel)

Quiche Lorraine mit Crème fraîche

-Coq au vin-
(Gebratenes Hähnchenfleisch
in einem pikanten Rotwein-Zwiebelragout)

Duett von Rauchfischtartar an Kaviar-Crème
mit Meeresfrüchten und gebeiztem Lachs

Auswahl von französischem A.O.C. Rohmilchkäse
mit Trauben, Blätterteiggebäck und Feigensenf

-Salat Niçoise-
(Römersalat, Ei, Thunfisch und Charlotten)

Miesmuschelsalat im Gemüse-Tomatensud, Fruchtiger Hähnchencocktail

Baguette, Croissants und andere Backwerke vom Ratswaagebäcker, dazu Buttertraube

Suppe

Raffinierte Knoblauchsuppe mit Muscheln und Weißbrotchips

Warme Spezialitäten

-Bœuf bourguignon-
(Rinderbraten geschmort in Burgunder)
mit bunter Gemüseplatte und Kartoffelgratin

Lammrücken auf feinem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Seeteufelfilet auf Artischockengemüse und Püree Provençale

Dessert

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat mit frischen Waldbeeren

Crêpes mit Orangen und Pistazien

pro Person 43,50 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Ratswaage „Glanzlichter“

Vorspeisen und Salate

-Rillettes von der Ente-
(Entenpastete mit Orange und Pumpernickel)
* * *

Duett von Heilbutt und Knoblauchgarnelen
mit Kapern-Limettensauce
* * *

Zweierlei Gänseleberterrine
mit Pfefferkirschen und Röstbrot
* * *

Tranchen aus dem Rehrücken auf Waldorfsalat
* * *

Internationale Käsespezialitäten
mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf
* * *

Salat von geräucherter Entenbrust in leichter Cumberlandsauce, Hähnchencocktail
mit Schwarzbrotchips, Farfalle mit Rauchlachs
* * *

Reichhaltige Auswahl an Backwerken vom Ratswaagebäcker mit Baguette,
Ciabatta, Laugenkonfekt u.v.m., dazu Buttertraube

Suppe

Crème von Krustentieren und gebratenem Meerbarbenfilet

Warme Spezialitäten

Filet vom Rind und Schwein -live tranchiert- auf Steinpilzsauce
* * *

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portwein-Jus
mit Navetten in Rahm und Risoleekartoffeln
* * *

Seeteufelmedaillons auf Rieslingsauce,
Zuckerschotengemüse und Risotto Milanese

Dessert

Zweierlei Salzwedeler Baumkuchen mit frischen Waldbeeren
* * *

Dreierlei Eiscrème
* * *

Spezialitäten mit frischen Früchten
* * *

Prosecco-Gelee und Sahne

pro Person 52,00 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Spargelbuffet

(ab 15 Personen in der Zeit vom 10. Mai bis 25. Juni)

Kalte Spezialitäten

Spargelspitzen im Schinken-Meerrettich-Mantel

Lauwarme Spargelquiche mit Bärlauchpesto

Salat von Flusskrebsen umlegt mit grünem Spargel und Safran Aioli

Spargelsalat in weißer Balsamico Vinaigrette

Spargel im Palatschinken

Suppen

Cremesuppe vom Börde-Spargel mit geräucherten Lachsstreifen

Spargelessenz mit Geflügelnocken

Warme Spezialitäten

Altmärker Stangenspargel, frisch blanchiert

als Beilagen servieren wir:

zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln,

kleine Schnitzel, Putensteaks, Lachssteaks,

Kochschinken und verschiedene luftgetrocknete Schinken

Cremiges Spargelgemüse mit

Hackfleischbällchen und Reis

Dessert

Gemischte Käsespezialitäten vom Brett

mit pikantem Feigensenf

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm

und Vanillesauce

Großer Brotkorb vom Ratswaagebäcker

pro Person 36,00 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.
Stand Januar 2015 - Änderungen vorbehalten

Kuchen und Torten

Kuchen / Blechkuchen

Marmorkuchen mit Schokoladenüberzug	Stück €3,00
Streuselkuchen	Stück €3,20
Zuckerbrot	Stück €3,20
Mohnkuchen	Stück €3,20
Eierschecke	Stück €3,20
Pflaumenkuchen	Stück €3,20
Schoko- Kirschkuchen mit Streuseln	Stück €3,20
Donauwelle	Stück €3,20
Paradiesschnitte	Stück €3,20
Apfelmuskuchen	Stück €3,20
Mandarinen-Sahneschnitte	Stück €3,20
Apfelmus-Sultaninen	Stück €3,20
Gefüllter Bienenstich	Stück €3,40
Windbeutel mit Kirschfüllung	Stück €4,20

Obsttorten

Gemischte Obsttorte	(Torte à 12 Stück)	Stück €3,40	Torte €36,00
Erdbeertorte (saisonabhängig Juni - September)		Stück €3,60	Torte €38,40

Torten

Käse - Mandarinen - Torte	(Torte à 12 Stück)	Stück €3,40	Torte €36,00
Stachelbeer - Baisertorte		Stück €3,40	Torte €36,00
Kirsch - Baisertorte		Stück €3,40	Torte €36,00
Herrentorte		Stück €3,60	Torte €38,40

Frankfurter Kranz

(große Torte à 16 Stück)	Stück €3,40	Torte €36,00
--------------------------	-------------	--------------

Sahne Torten

Quarksahne Torte	(kleine Torten à 12 Stück)	Stück €3,40	Torte €36,00
- In verschiedenen Geschmacksrichtungen -			
Erdbeersahne Torte		Stück €3,40	Torte €36,00
Schwarzwälder Sahne Torte		Stück €3,40	Torte €36,00
Pfirsich Maracuja Torte		Stück €3,40	Torte €36,00
Schokosahne Torte		Stück €3,40	Torte €36,00
Maulwurfkuchen		Stück €3,40	Torte €36,00
Eierlikör Torte		Stück €3,60	Torte €38,40
Marzipan Torte			

Süße Kleinigkeiten

Mini Plunder, verschieden gefüllt	Stück €1,50
Mini Pekantasche	Stück €1,80
Nussecken	Stück €3,60
Petit fours	Stück €4,20
- in verschiedenen Geschmacksrichtungen -	

**Für ihre individuellen Wünsche sprechen Sie uns bitte direkt an.
Einige Torten werden auch kleiner mit 8 Stücken gebacken.**



Hochzeitstorte

Alle Torten bestehen aus hellen oder dunklen Biskuitböden und sind mit einer leichten Buttercrème, die wir nach Ihren Wünschen abschmecken, gefüllt. Im Anschluss werden Sie mit einem Zuckerfondant überzogen und mit Ornamenten sowie einem Hochzeitspaar dekoriert.

Gern berücksichtigen wir bei Ihrer Auswahl der Hochzeitstorte Ihre speziellen Wünsche.

Bitte wählen Sie:

einstöckig Torte (ca. 40 x 60 cm) à ca. 50 Stück ab €120,00
inkl. Bild nach Wahl als JPEG-Bild (.jpg)

zweistöckig Torte (Ø 30/28 cm) à ca. 36 Stück ab € 96,00

dreistöckig Torte (Ø 30/28/24 cm) à ca. 48 Stück ab €156,00

vierstöckig Torte (Ø 30/28/24/18 cm) à ca. 56 Stück ab €204,00

„Erdbeer-Herz“ (saisonabhängig Juni bis September) ab €144,00
(Luftiger Biskuitboden mit Vanillecrème und reichlich Erdbeeren belegt (ca. 80 x 60 cm) ca. 100 Stück)

Bitte beachten Sie, dass es sich bei der angegebenen Stückanzahl um kleine Probierstücke handelt und die Preise ja nach Ausstattung variieren können.

