



GOLF RESTAURANT
SACHSENROSS GbR

Bankettmappe

2025

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Räumlichkeiten. Gern gestalten wir, mit Ihnen zusammen, Ihr Wunschmenü oder Büffet. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine grobe Richtung, die Auswahl gestalten Sie.

*Sachsenross Golfrestaurant auf dem***** Hardenberg Golfresort
Mit den Auszeichnungen 2023 und 2024 „Beste Golfgastronomie
Deutschlands“*

Der großzügige, verglaste Wintergarten bietet bis zu 100 Personen Platz, die weitläufige Sommerterrasse direkt am Golfplatz wurde für weitere 100 Gäste ausgelegt. Das Restaurant sowie die Lounge verfügen über weitere Sitzplätze.

Für Gesellschaften, Familien-, und Betriebsfeiern stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung:

- Wintergarten 30 bis 100 Personen
- Pavillon auf der Terrasse bis 40 Personen
- Terrasse vorm Haus bis 80 Personen
 - Restaurant bis 60 Personen
 - Separate Lounge bis 20 Personen
 - Catering 30 bis 100 Personen

Menügestaltung:

Stellen Sie sich Ihr Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen zusammen.
Gern sind wir Ihnen behilflich.
Alle Beilagen fügen wir nach Ihren Wünschen hinzu.

Kalte Vorspeisen:

Graved Lachs mit Feldsalat, Sahnemeerrettich und 1 Röstitaler	11,90
Vorspeisenvariation: Carpaccio, Bruschetta, Garnelen, Anti-Pasti, Kräuterquark und Baguette	12,90
Rote Beete Carpaccio mit Trüffelschmand, Walnusskernen und Ziegenkäse	13,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Champignons, Zitrone, Knoblauch, Parmesan	16,90
Bruschetta (pro Scheibe)	2,80

Suppen:

„Hochzeitssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Nudeln	7,90
„Flädlesuppe“ Rinderkraftbrühe mit Flädle (Pfannenkuchenstreifen)	7,90
Tomatensuppe mit Einlage (vegan)	7,50
Champignoncremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	7,50
Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel und Eierstich	7,50

zu allen Suppen reichen wir Brot und Quark

Saisonsuppen sind selbstverständlich auch erhältlich, wie z.B. Spargel, Kürbis usw.

Hauptgerichte:

zu allen Hauptgerichten, wählen Sie selbst Ihre Beilage und die Sauce, wir sind Ihnen gern behilflich.

Gern können Sie auch zwei Hauptgerichte kombinieren.

...vom Schwein:

deftiger Krustenbraten	16,90
Schnitzel vom Schweinelachs	21,90
Schweinefiletmedaillon mit Tomate und Käse überbacken	23,90
Schweinefilet im Speckmantel gebraten	22,90

...vom Kalb:

Kalbsfiletmedaillons mit geschmorrt Kirschtomaten	Tagespreis
im ganzen gebratener Kalbsrücken mit Rosmarin und Thymian	Tagespreis
Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Zitrone	Tagespreis

...vom Rind:

Rindersaftbraten in Burgundersoße	18,90
Gefüllte Rinderroulade	19,90
Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten	27,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten	34,90
geschmorrt Ochsenbacke	19,90

...vom Wild:

geschmorrt Rehkeule oder Hirschkeule mit Preiselbeerbirne	Tagespreis
Hirschrücken im Ganzen gebraten mit Preiselbeerbirne	Tagespreis
geschmorrt Wildschweinkeule mit Preiselbeerbirne	Tagespreis
Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne	19,90

...Geflügelgerichte:

zarte Maishähnchenbrust	23,90
Barberie-Entenbrust rosa gebraten	25,90
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Kräutern und Champignons in Sahnesoße	19,90
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken	18,90
Schnitzel von der Putenbrust	18,90
Halbe Bauernente mit Preiselbeerapfel dazu Apfelrotkohl, Selleriesalat, Kartoffelklöße	23,90
Gänsebraten mit Preiselbeerapfel dazu Apfelrotkohl, Selleriesalat, Kartoffelklöße	November/Dezember

...aus dem Meer:

Gebratene Lachsforelle	19,90
Gebratenes Lachsfilet	23,90
Gebratenes Zanderfilet	16,90
Gebratene Garnelen	16,90

...Vegetarisch/Vegan:

WOK-Gemüse mit Chinakohl, Paprika, Möhren, Zucchini, Kaiserschoten	14,90
Gemüseschnitzel	16,90
Zucchini mit Tome-Fetakäsefüllung	15,90

Beilagen und Saucen

Rotkohl, Bohnenbündchen mit Speck, Wirsingkohl in Rahm, Grilltomaten
Gemüseplatte (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Kohlrabi, Erbsen), ...

Salzkartoffeln, kleine Ofenkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Kartoffelgratin, Spätzle,
Curryreis, Kartoffelpüree, Klöße, ...

Champignonsauce, Burgundersauce, Morchelrahm, Weißwein Sauce, Sc. Bernaise,
Curryrahmsauce, Champignon-Pfeffersauce, Orangensauce, Kräuterrahmsauce, ...

...Dessert:

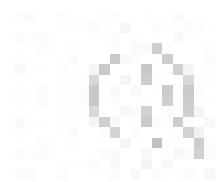
verschiedene Dessert´s in Gläschen:

Tiramisu, Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeersauce, Schokoladenmousse (hell und dunkel), Beerengrütze, Kirschgrütze, Wackelpudding (rot, grün oder gelb) mit Vanillesauce, Bayerische Creme (auch in verschiedenen Geschmacksrichtungen)

Pro Gläschen 2,50 pro Person

Dessert´s als Tellergericht:

lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschen und Vanilleeis	9,50
Crème Brûlée mit Obstsalat und Eis (Sorte nach Wahl)	8,50
Dreierlei von der Schokolade weiße Mousse, Küchlein und Eis mit frischen Beeren	9,50



Getränkepauschale:

- Einbecker Pils, König Hell
 - Warsteiner alkoholfrei
 - König Ludwig Hefeweizen hell und alkoholfrei
 - Softgetränke von Coca-Cola, Mineralwasser
 - diverse Säfte und Schorlen von Beckers Bester
 - Rot- und Weißweinempfehlung des Hauses je eine Sorte, sowie Sekt
 - 4 Digestif zur Wahl
 - Filterkaffee, Tee & Kakao
- 7 Std. 58,00 € pro Person
8 Std. 65,00 € pro Person

Zzgl. buchbar: Longdrink- und Cocktailpauschale

- Lillet Wild Berry oder Aperol Spritz
- Gin Tonic
- Sachsenross Spezial alkoholfrei
- Rum Longdrinks
- Vodka Longdrinks

20,00 € pro Person

Geschirrspauschale zum Kaffeetrinken am Nachmittag à 5,50 € pro Gast

- Service durch unsere Mitarbeiter
- Eindecken der Tische
- Kuchen Anrichteservice

Besondere Leistungen:

- Husse pro Gast 5,00 €
- Menükarte 2,90 € je Stk.
- Blumenstrauß je Tisch 23,00 € pro Strauß (Für Feiern bis 30 Personen)

Sonderreinigungen nach „Unfällen“ seitens Ihrer Gäste behalten wir uns vor je nach Aufwand zu berechnen.

Bei Abendveranstaltungen:

Ab 01.00 Uhr bzw. ab Ende der Getränkepauschale berechnen wir pro Stunde einen Mindestumsatz inkl. Personalkosten:

Bei Feiern bis 45 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 159,00 € pro Stunde.

Bei Feiern bis 69 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 229,00 € pro Stunde.

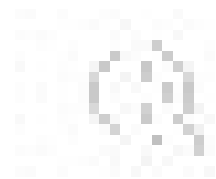
Bei Feiern bis 104 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 279,00 € pro Stunde.

Bei Feiern ab 105 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 325,00 € pro Stunde.

Raummiete bei Abendveranstaltungen:

Wintergarten: 600,00 Euro pauschal für den Veranstaltungstag

Pavillion: 150,00 Euro pauschal für den Veranstaltungstag



„Menüempfehlung“

Frische Salate vom Buffet
Baguette Auswahl und Butter

* * *

„Festtagssuppe“
Rinderkraftbrühe
mit Nudeln, Eierstich und Klößchen
„serviert“

* * *

Auf Platten eingesetzt:

gegrillte Maispoularde
mit Kräuterrahmsauce

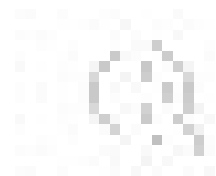
Schweinefilet im Speckmantel
mit Champignonsauce

Gemüseauswahl der Saison
Petersilienkartoffeln
Kroketten und Kartoffelgratin

* * *

Crème Brûlée
mit Obstsalat und Pistazieneis
„serviert“

37,90€



„Ein Hauch von Italien“

Rohkostsalatstation mit Preiselbeer- und Joghurtdressing
Mozzarellakugeln mit frischem Basilikum,
Vitello Tonato,
Carpaccio vom Rind,
Antipasti Platte,
Tomaten-Brotsalat,
Italienische Salami,
Parma Schinken mit Melone,
Ofenfrisches Knoblauchbaguette mit Salzbuter,
Baguette Auswahl und Butter

* * *

Italienische Minestrone
mit Parmesanspänen

* * *

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust,
dazu Tomatensoße

gebratene Lachsforelle auf Blattspinat
mit Weißweinsauce

Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel
in Gorgonzolasahnesoße,

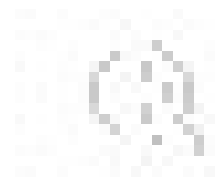
Spaghetti aus dem Parmesanlaib
mit Pesto und Kirschtomaten,

Gemüseauswahl,
Ratatouille,
Kartoffelgratin
Kroketten und Gnocchivariation

* * *

Tiramisu
&
Panna Cotta mit Himbeersauce

52,90



Grillbuffet

Frische Salate der Saison mit
Blattsalat, Krautsalat, Karottensalat,
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Tomaten Brotsalat,
Antipasti Auswahl,
Mozzarellakugeln,
Baguette und Butter

* * *

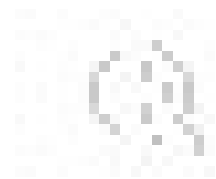
..... direkt vom Grill:

Bratwurst, Krakauer, Hähnchenbrust,
Rumpsteaks,
Lammkoteletts,
Lachs in Folie,
Fetakäse mit Tomatensugo,
Riesengarnelen
Grilltomaten,
Grillpfanne mit Paprika, Zucchini, rote Zwiebel und getrockneten Tomaten,
kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Kräuterbutter und verschiedene Dips

* * *

Obstspieße mit Melone, Ananas und Mango,
Panna Cotta mit Himbeerspiegel,
Schokoladencreme

45,00€



„kleines Buffet“

Frische Salate der Saison
Baguette Auswahl

* * *

„Saisonale Suppe“
nach Ihren Wünschen

* * *

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken
dazu Kräutersauce,

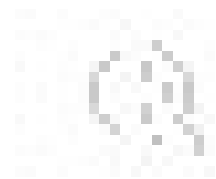
Schweinefilet „unter Senf-Zwiebelkruste“
mit Champignonsauce,

Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln,
Röstitaler und Kartoffelgratin

* * *

Bayerisch Creme mit Beerengrütze

34,90€



„Sachsenross Buffet“

Rohkostsalatstation mit Preiselbeer- und Joghurtdressing
Anti-Pasti Auswahl,
Tomate-Mozzarella,
Roastbeef mit Remouladensoße,
Garnelencocktail

Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen und Trüffelcreme
Honigmelone mit Katenschinken,
Graved Lachs und geräuchertes Forellenfilet,
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße,
Baguette und Butter

* * *

Kalbskraftbrühe
mit Frühlingslauch, Fleischstückchen und Gemüsewürfeln

* * *

Schweinefilet „Wellington“
im Blätterteig gebacken
mit Sc. Béarnaise und Grilltomate,

Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten
mit Champignonpeffersoße,

Zander auf Blattspinat,
dazu Weißweinssoße

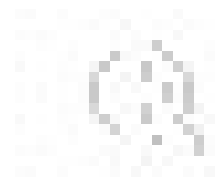
Gemüseauswahl der Saison,
Petersilienkartoffeln,
Kartoffelgratin und Kroketten

* * *

Zitronencreme,
Trilogie von der Schokolade

Käsebrett mit verschiedenen Köstlichkeiten

59,00€



Brunch

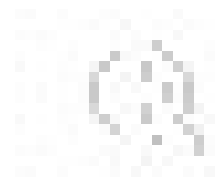
Müsli, natur Joghurt, Früchte Joghurt, Obstsalat
Mettwurst, Schinken, Leberwurst, Roastbeef
Käseauswahl,
Rührei mit frischem Bacon und Nürnberger Würstchen,
Graved Lachs mit Dill-Senfsoße,
hausgemachte Marmeladen und Nutella,
Brot- und Brötchenauswahl, sowie Butter

Rohkostsalatstation mit Preiselbeer- und Joghurtdressing
Anti-Pasti, Carpaccio, Tomate-Mozzarella
kleine Schnitzel, Hähnchenhaxen, gebratene Garnelen

* * *

„Saisonale Suppe“
nach Ihren Wünschen am Platz serviert oder am Buffet

29,90



Fingerfood und Häppchen

halbes, belegtes Brötchen, Preise pro Stück:

- Mettwurst 3,30€
- Gouda 3,20€
- Lachs 4,10€
- Roastbeef 4,20€

Canapés, Preise pro Stück:

- Mettwurst 3,00€
- Gouda 3,00€
- Lachs 3,40€
- Forellen Filets 3,60€
- Roastbeef 3,90€

Fingerfood:

- Mozzarella Sticks
- Chicken Wings
- Yakitori Spieße
- Anti-Pasti Gläschen
- Graved Lachs mit Wasabicremefraiche

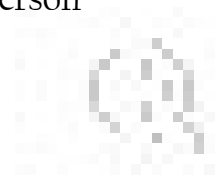
je Teilchen 3,90€

Mitternachtssnacks:

Käseauswahl vom Brett	8,00€ pro Person
Rustikale Wurstausswahl zum selber schneiden	9,00€ pro Person
Currwurstragout	6,50€ pro Person

Obige Mitternachtssnacks können auch für eine reduzierte Gästeanzahl bestellt werden.

Geschirrpauschale für Kuchen als Mitternachtssnack 2,00€ pro Person



Aperitifauswahl

“Aperol Spritz” (Aperol, Prosecco, Sodawasser)	0,2l
Lillet Wild Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian wild berry, Himbeeren)	0,2l
“Hugo” (Holunderblütensirup, Minze und Limette)	0,2l
Kir Royal	0,1l
Sekt mit Rhabarber- oder Maracujasaft	0,1l
Prosecco	0,1l
Martini Bianco	5cl
Sherry medium	5cl
Sherry dry	5cl
Campari	4cl
Campari-Orange	0,2l

Alle aufgeführten Preise beinhalten MwSt. und Bedienung.

Golfrestaurant Sachsenross GbR

Inhaber Sam Ledderhose und Sebastian Walbrecht
Obere Dorfstraße 32
37176 Nörten- Hardenberg
Tel. 05551/61866
golf@sachsenross.com
www.sachsenross-golf.com

