



Bankettmappe

2026

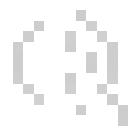
Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Räumlichkeiten. Gern gestalten wir, mit Ihnen zusammen, Ihr Wunschmenü oder Büffet. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine grobe Richtung, die Auswahl gestalten Sie.

*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 13,90

Vorspeisenvariation:
Carpaccio, Bruschetta, Garnelen, Anti-Pasti, Kräuterquark und Baguette 13,90

Rote Beete Carpaccio mit Trüffelschmand, Walnusskernen und Ziegenkäse 14,90

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Champignons, Zitrone, Knoblauch, Parmesan 16,90

Bruschetta (pro Scheibe) 2,90

Suppen:

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Nudeln 7,90

„Flädlesuppe“
Rinderkraftbrühe mit Flädle (Pfannenkuchenstreifen) 7,50

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

Saison suppen 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	17,50
Schnitzel vom Schweinelachs	21,90
Schweinefiletmedaillon mit Tomate und Käse überbacken	23,00
Schweinefilet im Speckmantel gebraten	23,00

...vom Kalb:

Kalbsfiletmedaillons mit geschmorrten Kirschtomaten	42,00
im ganzen gebratener Kalbsrücken mit Rosmarin und Thymian	37,00
Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Zitrone	35,00

...vom Rind:

Rindersaftbraten in Burgundersoße	19,90
Gefüllte Rinderroulade	20,90
Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten	29,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten	41,00
geschmorrte Ochsenbacke	20,90

...vom Wild:

geschmorrte Rehkeule oder Hirschkeule mit Preiselbeerbirne	24,00
Hirschrücken im Ganzen gebraten mit Preiselbeerbirne	32,90
geschmorrte Wildschweinkeule mit Preiselbeerbirne	22,90
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 Hähnchenbrust	18,90
Halbe Bauernente mit Preiselbeerapfel dazu Apfelsrotkohl, Selleriesalat, Kartoffelklöße	26,90

Gänsebraten mit Preiselbeerapfel
dazu Apfelsrotkohl, 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:

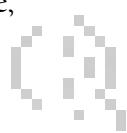
WOK-Gemüse mit Chinakohl, Paprika, Möhren, Zucchini, Kaiserschoten	14,90
Gemüseschnitzel	16,90
Zucchini mit Tome-Fetakäsefüllung	15,90

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)

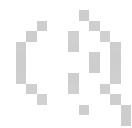
Pro Gläschen 2,50 pro Person

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. 68,00 € 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

Geschirrpauschale zum Kaffeetrinken am Nachmittag à 6,50 € pro Gast

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

Besondere Leistungen:

- | | |
|---------------------------|---|
| - Husse pro Gast | 5,00 € |
| - Menükarte | 3,50 € je Stk. |
| - Standard Hausdekoration | 1,00 € pro Person für Feiern bis 50 Personen nach Wahl des Hauses |

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.

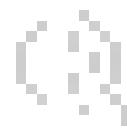
Bei Feiern bis 69 Gästen (ab 13 Jahren) sind es 229,00 € pro Stunde.

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: | 500,00 Euro pauschal für den Veranstaltungstag |
| Pavillion: | 150,00 Euro pauschal für den Veranstaltungstag |
| Restaurant: | 300,00 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 (ab 30 Personen auch als Buffet möglich)

gegrillte Maispoularde
mit Kräuterrahmsauce

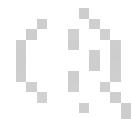
Schweinefilet im Speckmantel
mit Champignonsauce

Gemüseauswahl der Saison
Petersilienkartoffeln
Kroketten und Kartoffelgratin

* * *

Crème Brûlée
mit Obstsalat und Pistazieneis
„serviert“

39,00€



„Ein Hauch von Italien“

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

* * *

Italienische Minestrone
mit Parmesanspänen

* * *

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust,
dazu Tomatensoße

gebratene Lachsforelle auf Blattspinat
mit Weißweinsauce

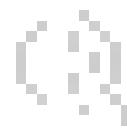
Gegrillte Schweinemedaillons im Speckmantel
in Gorgonzolasahnesoße,

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:

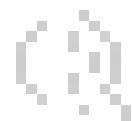
Bratwurst, Krakauer, Hähnchenbrust,
Rumpsteaks,
Lammkoteletts,
Lachs in Folie,
Fetakäse mit Tomatensugo,
Riesengarnelen
Grilltomaten,

Grillpfanne mit Paprika, Zucchini, rote Zwiebel und getrockneten Tomaten,
kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Kräuterbutter und verschiedene Dips

* * *

Obstplatte
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

36,90€



„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 Champignonpfeffersoße,

Zander auf Blattspinat,

dazu Weißweinsoße

Gemüseauswahl der Saison,

Petersilienkartoffeln,

Kartoffelgratin und Krokettten

* * *

Zitronencreme,

Trilogie von der Schokolade

Käsebrett mit verschiedenen Köstlichkeiten

63,00€

Buffet ab mindestens 40 Personen

Brunch

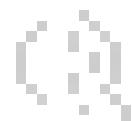
Müsli, natur Joghurt, Früchte Joghurt, Obstsalat
Mettwurst, Schinken, Leberwurst, Roastbeef
Käseauswahl,
Rührei mit frischem Bacon und Nürnberger Würstchen,
Graved Lachs mit Dill-Senfsoße,
hausgemachte Marmeladen und Nutella,
Brot- und Brötchenauswahl, sowie Butter

Salatstation mit Preiselbeer- und Joghurtdressing
Anti-Pasti, Carpaccio, Tomate-Mozzarella
kleine Schnitzel, Hänchenhaxen,

* * *

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

29,90



Fingerfood und Häppchen

halbes, belegtes Brötchen, Preise pro Stück:

- Mettwurst 3,60€
- Gouda 3,40€
- Lachs 4,40€
- Roastbeef 4,60€

Canapés, Preise pro Stück:

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

Fingerfood:

- Mozzarella Sticks mit Preiselbeeren
- Chicken Wings mit Barbecue-Sauce
- Yakitori Spieße mit Kräuterquark
- Anti-Pasti Gläschen
- Graved Lachs mit Wasabcremefraîche

je Teilchen 4,50€

Mitternachtssnacks:

Käseauswahl vom Brett 10,00€ pro Person

Rustikale Wurstauswahl zum selber schneiden 12,50€ pro Person

Currwurstragout 6,50€ pro Person

Obige Mitternachtssnacks können auch für eine reduzierte Gästanzahl bestellt werden.

Geschirrpauschale für Kuchen als Mitternachtssnack 3,00€ pro Person

Aperitifauswahl

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

Staffelung Kinderpreise:

bis 3 Jahre ohne Berechnung

4-7 Jahre 25% vom Erwachsenenpreis

8-12 Jahre ca. 40% vom Erwachsenenpreis

ab 13 Jahre voller Preis für Speisen

Buchung einer Getränkepauschale

13-15 Jahre ca. 50% des Pauschalpreises

16+17 Jahre ca. 65% der Getränkepauschale

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

