



Theaterplatz 11 37073 Göttingen Tel.: 0551-5315180 Fax: 0551-5315179 E-Mail: DTKeller@t-online.de www.dt-bistro.de
Inhaber: Carsten Hoffmann und René Böker



Gastronomie & Veranstaltungen
in Theaterambiente

Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir führen im Keller und Bistro des Deutschen Theaters die verschiedensten Veranstaltungen - von der kleinen Familienfeier bis zum großen Firmenjubiläum- durch.

Ob Sektempfang, Hochzeit, Geburtstag, Weihnachts- oder Firmenfeier; Sie werden im DT-Keller mit seinem unvergleichlichen Theaterambiente einen idealen Rahmen für Ihre Feier finden.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen Angebote unserer Küche vor; die einzelnen Speisen der Buffets können natürlich auch kombiniert bzw. ausgetauscht werden. „Flying Buffets“ nach Absprache. Sollten Sie ein mehrgängiges Menu wünschen, so machen wir ihnen hierfür gerne gezielte Angebote.

Für Rückfragen und zur Vereinbarung eines persönlichen Gesprächs, bei dem wir gemeinsam Ihr individuelles Buffet erstellen können, stehen wir Ihnen täglich ab 11 Uhr zur Verfügung.

Auch bei der Planung eines kulturellen Beiprogramms, ob Musiker, DJ oder vielleicht ein Theaterstück, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Eine kleine Einschränkung gibt es bei uns...solange im großen Haus eine Theatervorstellung läuft, darf es keine laute Musik geben.

Dafür können Sie später so viel Krach machen wie Sie wollen, wir haben keine Nachbarn, aber sehr dicke Wände.

Sämtliche Preise gelten ab 60 Personen.

Bei Feiern im DT-Keller erheben wir üblicherweise für Raummiete, Service etc. eine Pauschale von 300,00 – 500,00 Euro, je nach Aufwand.

Für Veranstaltungen im Glashaus des Bistros gelten besondere Abrechnungsmodalitäten. Es gilt jeweils die aktuelle Preisliste.

Übrigens:

Wir bieten täglich frische Küche von 12 bis 15 Uhr 30 und von 17 Uhr bis 22 Uhr (bzw. eine halbe Stunde nach Vorstellungsende) an; ein täglich wechselnder Mittagstisch und der Biergarten auf dem Wall ergänzen unser Programm.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Buffet I

***Ceviche
(Lachstatar mit Chili, Kerbel und Orange)***

Burrata mit Melone und Chiliöl

Maurische Fleischspieße mit scharf – saurer Sauce

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Limonen – Vinaigrette

Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse & gerösteten Pinienkernen

Bunte Blattsalate mit Kürbiskernen, Granatapfel und Feigendressing

Couscoussalat mit Minzjoghurt

Kalbsbraten in Champignonrahm

Maispouardenbrust auf Erdnuss - Limonensauce mit pochiertem Lauch

***Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln, Möhren, Pastinaken,
Kartoffeln, Ingwer***

Kartoffelgratin, Basmatireis, Spätzle

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu

36,00 €

Buffet II

Hausgebeizter Lachs mit Honig – Senf – Dill Sauce

Vitello Tonnato

Maispoulardenbrust mit Mango – Orangen – Chutney

Variationen von Antipasti mit gebratenen Zucchini, marinierten Paprika und Champignons, getrockneten Tomaten und Oliven

Linsensalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Balsamico

Bunte Blattsalate mit Kürbiskernen, Granatapfel und Feigendressing

Käseplatte

Lammkeule in Rotweinjus mit Kartoffelgratin

Zander in Rieslingsauce mit Blattspinat und Basmatireis

Saisonale Gemüsepfanne

Erdbeer – Mascarpone – Creme

Obstsalat

Limonencreme

33,50 €

Buffet III

Lachs-Creperöllchen mit Creme Fraiche

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Entenbrust mit Cumberlandsauce

Gefüllte Zucchini mit Datteln und Nüssen

Gemüse-Frittata

Nudelsalat mit Austernpilzen, Zucchini, Pinienkernen, Basilikum

Champignonsalat mit Petersilie und Knoblauch

Bunte Blattsalate mit Kürbiskernen, Granatapfel und Feigendressing

***Butterfisch in Weißwein,
mit Basmati – Wildreismischung***

***Medaillons vom Schweinefilet
in Pfeffer-Brandy-Sauce mit Kartoffelgratin***

***Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln, Möhren, Pastinaken,
Kartoffeln, Ingwer und Honig***

Amaretto – Mandel – Mousse mit weißer Schokolade

Panna Cotta mit Himbeermark

Nugatmousse

42,50 €

Mediterranes Buffet

Champignonsalat mit Petersilie und Knoblauch

Strauchtomaten mit Mozzarella

Melonen – Schiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

Fenchel – Orangen – Salat mit Scampi

Vitello Tonnato

Marinierter Ziegenkäse mit Feigensenf

***Variationen von Antipasti mit gebratenen Zucchini, marinierten Paprika
und Champignons, getrockneten Tomaten und Oliven***

***Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan
und Limonen – Vinaigrette***

Italienisch/spanische Käseplatte

Osso Buco mit Gnocchi und Portweinschalotten

***Bretonisches Fischragout mit Zucchini, Oliven, Tomaten
und Thymian mit Basmatireis***

Orangencreme « Grand Marnier »

Obstsalat

Panna Cotta-Tarte mit saisonalem Kompott

46,00 €

Veganes Buffet

Linsensalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Balsamico

Feldsalat mit gedünsteten Apfelspalten und Sonnenblumenkernen

Italienischer Nudelsalat mit Zucchini und getrockneten Tomaten

Variationen von Antipasti mit gebratenen Zucchini, marinierten Paprika und Champignons, getrockneten Tomaten und Oliven

Gefüllte Zucchini mit Datteln und Nüssen

Kleine Linsen-Kräuter Frikadellen

Möhrencurry mit Blattspinat und Basmatireis

Gnocchi mit marinierten roten Zwiebeln, Rucola und Kirschtomaten

Provençalische Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Kartoffeln, Tomaten und frischen Kräutern

Obstsalat

Rote Grütze

Mousse au Chocolat

36,00 €

**...auf die Hand
(Häppchen für den Sektempfang und ähnliche Anlässe)**

Canapés:

Scheiben von Baguette, Roggen- oder Zwiebelstange belegt mit:

**hausgebeiztem Lachs
geräucherter Forelle
Shrimps
Matjestatar
Roastbeef
Serrano Schinken mit Rucola
italienische Salami
Hähnchenbrust
Schweinefilet
Camembert
Gorgonzola
Mozzarella mit Tomate
verschiedene Weichkäse
...oder einem anderen Belag Ihrer Wahl**

Diverse Kleinigkeiten:

**Mozzarella – Tomatenspieße mit frischem Basilikum
Käsespieße
Maurische Fleischspieße
Garnelenspieße
Chorizo – Manchego Spieße
Marinierte Hähnchenbruststücke auf Zitronengras
Quiche Lorraine
Gemüse Quiche
Zwiebelkuchen**

Laugenkonfekt

Frische Laugenbrezeln

Preise nach Vereinbarung

Suppen:

- Kartoffel – Lauch – Suppe
- Karotten – Orangen – Suppe
- Kartoffel-Wirsingintopf mit Speck und Cabanossi
- Kokos – Möhren – Suppe
- Gulasch-Paprika-Suppe
- Kürbiscremesuppe
- Tomatenessenz mit Käseklößchen
- Tomatensuppe mit Gin
- Spinat-Kräuter-Suppe mit Käseklösschen
- Minestrone
- Hochzeitssuppe
- Spargelcremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Bärlauchsuppe
- Zweierlei Paprika-Suppe
- Gazpacho
- Mulligatawny-Suppe
- Rote Bete Cremesuppe mit Meerrettich
- Maronen - Pastinaken – Rahmsuppe
- Bretonische Fischsuppe

Beilagen:

- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelspalten
- Basmati – Wildreis Mischung
- Basmatireis
- Gnocchi
- Schupfnudeln
- Couscous
- Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Farfalle
- Pasta mit Rucola

Dessert:

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Panna Cotta mit saisonalem Kompott
- Quark – Ananas Creme
- Zwetschgencreme mit Kumquatkompott
- Bayerisch Creme mit Backobst
- Grüner Wackelpudding mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Tiramisu
- Lebkuchenmousse
- Waldbeerencreme
- Pancakes mit Ahornsirup
- Warmer Apfelstrudel

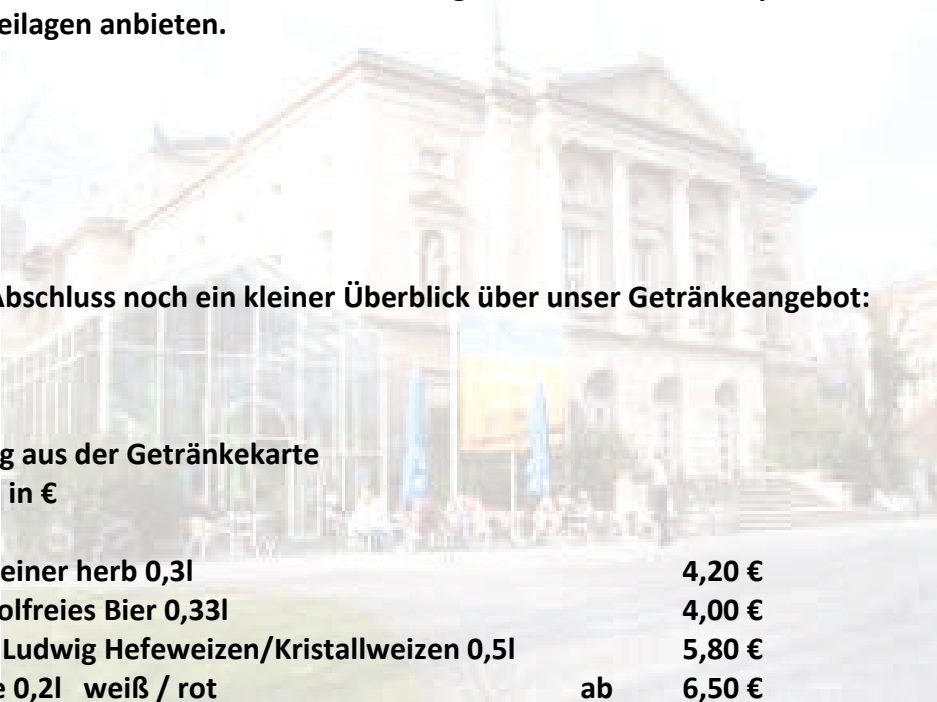
Gebäck:

- Verschiedene Tartes
(Apfel, Kirsch, Himbeer, Zitrone, Blaubeer, Schokolade)
- Mini-Eclair
- Mini Windbeutel
- Mini Donuts
- Zuckerkuchen
- Streusselkuchen

Selbstverständlich können wir auf Anfrage auch noch weitere Speisen und Beilagen anbieten.

Zum Abschluss noch ein kleiner Überblick über unser Getränkeangebot:

Auszug aus der Getränkekarte Preise in €



Warsteiner herb 0,3l		4,20 €
Alkoholfreies Bier 0,33l		4,00 €
König Ludwig Hefeweizen/Kristallweizen 0,5l		5,80 €
Weine 0,2l weiß / rot	ab	6,50 €
(z.B. Nitteler Leiterchen, Elbling, weiß, Qualitätswein, trocken)		
Flasche Wein 0,75l/1L weiß / rot	ab	19,90 €
Sekt Flaschengärung 0,7l		26,90 €
Säfte 0,2l		3,50 €
Cola/Fanta etc 0,2l		3,50 €
Apollinaris 0,25l		3,50 €
Apollinaris 0,75l		8,20 €
Kaffee/Espresso		3,40 €
Cappuccino		4,50 €
Spirituosen 2cl	ab	2,50 €

Flaschenweine weiß

Elbling Nitteler Leiterchen Deutscher Qualitätswein, Weingut Dostert, trocken	1l	23,90 €
<i>Grauburgunder</i> <i>Pfalz, QbA, trocken</i>	1l	23,90 €
Rheingauer Riesling Deutscher Qualitätswein, Weingut George, trocken	1l	26,90 €
Pinot Grigio Veneto, I.G.T. Italien, trocken	1l	26,90 €
Chardonnay I.G.T., Italien, trocken	0,75l	26,90 €
Sauvignon Blanc Südafrika, trocken	0,75l	26,90 €
Vermantino Sardinien, DOC, trocken	0,75l	24,90 €
Schwane Bacchus Deutschland, lieblich	0,75l	19,90 €
Grauer Burgunder Qualitätswein Weingut Bercher, Deutschland kraftvoll, weiche Säure, trocken	0,75l	37,80 €

Flaschenweine rot

Merlot Vin de Pays d'Oc, Frankreich, trocken	1l	23,90 €
<i>Tempranillo</i> <i>Spanien, trocken</i>	0,75l	21,90 €
<i>Primitivo Terre Avare</i> <i>Italien, I.G.T., trocken</i>	0,75l	22,90 €
Cannonau di Sardegna Sardinien. Doc, trocken	0,75l	24,90 €
<i>Hirsch Widklasse</i> <i>Württemberg, trocken</i>	0,75 l	24,90 €
Oberbergener Spätburgunder Kaiserstuhl, Qualitätswein, Deutschland, trocken	1l	29,90 €
Montecillio Rijoa, Spanien, trocken	0,75l	29,90€
Dornfelder Deutschland, halbtrocken bis lieblich	0,75 l	19,90 €

...weitere Flaschenweine auf Anfrage

Im Keller des Deutschen Theaters finden rund 100 Personen mühelos einen Sitzplatz. Durch geringfügige Umbaumaßnahmen lässt sich die Kapazität auf 120 Personen erweitern. Auf diesem Raumplan ist eine Bestuhlung für 80 Personen dargestellt. Selbstverständlich lässt sich dieser Aufbau nach Ihren Wünschen, mit mehr oder weniger Tischen, verändern.

