



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**

***Hausgebeizter Lachs mit Honig – Senf – Dill Sauce***

***Maispouardenbrust mit Ananas – Ingwer - Chutney***

***Maurische Fleischspieße mit scharf – saurer Sauce***

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

***Linsensalat mit Rucola und getrockneten Tomaten***

***Couscoussalat mit Minzjoghurt***

***\*\*\****

***Putengeschnetzeltes mit Champignonrahm  
und Spätzle***

***Maracujacurry mit Gemüse, Tofu und Basmatireis***

***\*\*\****

***Mousse auChocolat***

***Rote Grütze mit Vanillesauce***

**28,80 €**

## **Buffet II**

***Hausgebeizter Lachs mit Honig – Senf – Dill Sauce***

***Vitello Tonnato***

***Maispouardenbrust 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***

**32,50 €**

## **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***

**39,80 €**

## **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**



## Weitere Speisen aus unserem Angebot:

### Kalte Speisen

### Vegetarisch und teilweise vegan:



- Marinierte Austernpilze
- Ziegenkäsecreme mit Honig und Kräutern
- Blanchierte frische Marktgemüse
- Rohkostplatte mit verschiedenen Dips
- Avocado Dip
- Auberginenmus
- Humus
- Blattsalate mit Vinaigrette oder/und Joghurtdressing
- Pikanter Kartoffelsalat
- Waldorfsalat
- Tortilla
- Bruschetta
- Griechischer Bauernsalat
- Strauchtomaten mit Mozzarella
- Salat von Palmherzen, Zuckerschoten und Paprika mit Kokos – Ananas – Dressing
- Italienischer Nudelsalat mit Zucchini und getrockneten Tomaten
- Bunte Blattsalate mit Kürbiskernen, Granatapfel und Feigendressing
- Käseplatte
- Aioli
- Gefüllte Eier
- Oliven mit Kräutern und Feta
- Schafskäsecreme
- Oliventapenade
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Limonen – Vinaigrette
- Italienisch/spanische Käseplatte
- Ziegenkäse im Filateig gebacken
- Marinierter Ziegenkäse mit Feigensenf
- Linsensalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Balsamico
- Gurkensalat mit Apfel und Fenchel
- Feldsalat mit gedünsteten Apfelspalten und Sonnenblumenkernen
- CousCous – Salat mit Joghurt – Minz – Dressing
- Champignonsalat mit Petersilie und Knoblauch
- Kartoffel-Gurken Salat mit Sakurakresse
- Gefüllte Zucchini mit Datteln und Nüssen
- Salat mit gedünstetem Kürbis, Kürbiskernen und Ziegenfrischkäse

### Fisch:

- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Hausgebeizter Lachs mit Honig – Senf – Dill Sauce
- Lachs- Creperöllchen mit Creme Fraiche
- Platte mit Forellenfilets
- Marinierte Sardinen
- Marinierte Scampi
- Flusskrebsscocktail mit Melone
- Calamari in Kräuter – Olivenöl
- Roter Heringssalat
- Krabbenscocktail
- Riesengarnelen mit Mango-Chutney
- Meeresfrüchtesalat
- Matjessalat
- Fenchel – Orangen – Salat mit Scampi

### Fleisch:



- Geflügelsalat
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
- Platte mit Thüringer, Schinken und Mettwurst
- Hackbällchen vom Rind oder Lamm
- Frikadellen
- Hirschrücken mit Preiselbeercreme
- Maispoulardenbrust mit Mango-Orangen-Chutney
- Maispoulardenbrust mit Chorizowurst gefüllt
- Gebratene Pute auf Orangen – Fenchel – Salat
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Backpflaumen im Speckmantel
- Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt
- Entenbrust mit Cumberland sauce
- Rosa gebratenes Schweinefilet auf Ananas – Ingwer – Chutney

### Warme Gerichte

#### Suppen:

- Kartoffel – Lauch – Suppe
- Karotten – Orangen – Suppe
- Kartoffel-Wirsing Eintopf 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

#### Vegetarisch:



- Möhrencurry mit Spinat und Basmatireis
- Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln, Möhren, Pastinaken, Kartoffeln, Ingwer und Honig
- Indisches Gemüsecurry mit Basmatireis
- Tomatencurry mit buntem Gemüse, roten Linsen und Basmati-Wildreismischung
- Lasagne mit Grünkernbolognese
- Auflauf von Kartoffeln, Mangold und Mozzarella
- Maracujacurry mit Gemüse, Tofu und Basmatireis
- Kartoffel - Spitzkohlauflauf mit Bataten und Nusskruste
- Gnocchi mit marinierten roten Zwiebeln, Rucola und Kirschtomaten
- Bunte Gemüsepfanne mit Kräuterdip
- Auflauf von Kartoffeln, Bohnen, Birnen und Gorgonzola
- Canneloni mit Auberginen-Frischkäsefüllung
- Herbstliche Gemüsepfanne mit Kürbis, Bataten, Kartoffeln, Möhren und Ingwer
- Provençalische Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln und frischen Kräutern
- Auflauf von Penne mit Rucola, Kirschtomaten, Creme Fraiche und Grana Padano
- Steinchampignons – Austernpilz – Zuckerschoten Ragout
- Ratatouille
- Winterliche Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Wirsing, Sellerie und Nüssen

#### Fleisch:

- Hühnerbrust in Limonensauce mit Rucolapasta
- Putengeschnetzeltes mit Champignonrahm
- Gänsebrust, kross gebraten mit hausgemachtem Rotkohl, Rosenkohl und Klößen
- Scharfes Lammcurry mit Süßkartoffeln, Sellerie, Möhren und Joghurt
- Osso Buco und Portweinschalotten
- Pikantes Rinder - Tomatencurry mit Orangen - Minz – Couscous
- Kalbsbraten mit Morchelrahm

- Kalbsbraten in Champignonrahm
- Medaillons vom Schweinefilet auf Pfeffer - Brandysauce mit Püree von Kartoffeln, Pastinaken und Petersilie
- Medaillons vom Schweinefilet auf Apfel - Zwiebelsauce mit Schupfnudeln
- Maispouardenbrust auf Erdnuss - Limonensauce mit pochiertem Frühlingslauch und Basmatireis
- Linguine mit Lammstreifen, Zitronengras, Basilikum und Pak Choi
- Hühnerbruststreifen in Champignon – Parmaschinken – Sauce
- Chili con Carne
- Schweinerücken mit Oliven gefüllt auf Auberginen-Tomatengemüse
- Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Apfelmus und Birne
- Lammkeule oder Lammragout in Kräuterjus
- Lammkeule oder Lammragout in Rotweinjus
- Lammkotelett auf Ratatouille
- Rinderragout in Kräuterjus
- Rinderragout in Rotweinjus
- Grünkohl mit Pinkel

#### Fisch:

- Zander in Dillrahm mit Blattspinat und Basmatireis
- Filet vom Himmelsgucker auf Limonen - Gemüsecurry mit Mandeln und Basmatireis
- Schwertfisch in Weißwein, mit Basmati – Wildreismischung
- Zander in Rieslingsauce mit Blattspinat und Reis
- Zanderfilet auf Zitronensauce mit Pochierten Möhren und Zuckerschoten und Basmati-Wildreismischung
- Ragout von Edelfischen mit Zucchini, Oliven, Tomaten und Thymian mit Basmatireis
- Gebratenes Himmelsguckerfilet auf Kokos - Currysauce mit Ingwerspinat und Basmatireis
- Filet vom Papageienfisch auf pikantem Kartoffelragout
- Lachsragout mit Spinat und Nudeln
- Filets vom Lachs in Safransauce mit Mandel-Broccoli und Basmatireis
- Rotbarbe auf Ratatouille
- Red Snapper in Wodka – Sauce
- Baramundi-Seebrasse in Rieslingsauce mit Zuckerschoten-Möhrengemüse und Basmatireis
- Gebratene Sardinen
- Paella

### Beilagen:

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

### Gemüse:

- 
- Ragout von Lauch und Edelpilzen
  - Ratatouille
  - Gemüse der Saison
  - Zuckerschoten
  - Vichy-Möhren
  - Ragout von Cannellibohnen
  - Romanesco
  - Portweinschalotten
  - Hausgemachter Rotkohl
  - Saisonale Gemüsepfannen

### Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Panna Cotta mit saisonalem Kompott
- Panna Cotta-Tarte
- Obstsalat
- Quark – Ananas Creme
- Erdbeer – Mascarpone – Creme
- Zwetschgencreme mit Kumquatkompott
- Bayerisch Creme mit Backobst
- Grüner Wackelpudding mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Tiramisu
- Lebkuchenmousse
- Waldbeerencreme
- Pancakes mit Ahornsirup
- Warmer Apfelstrudel
- Limonencreme
- Orangencreme « Grand Marnier »
- 2 Sorten Mousse au Chocolat
- Nougatmousse au Chocolat
- Amaretto – Mandel – Mousse  
mit weißer Schokolade

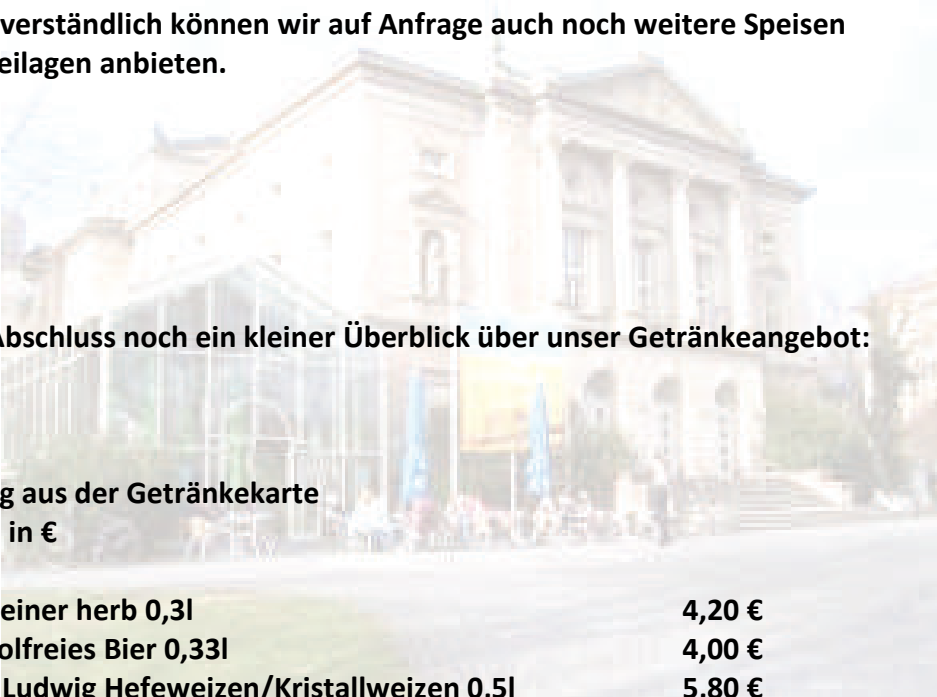
### Gebäck:

- 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.

