



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.

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.

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.

Preise Stand 01.10.2021. 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

Quark – Ananas Creme

Rote Grütze mit Vanillesauce

27,50 €

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

30,50 €

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

38,00 €

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

***Ragout von Edelfischen mit Zucchini, Oliven, Tomaten
und Thymian mit Basmatireis***

Orangencreme « Grand Marnier »

Obstsalat

Panna Cotta-Tarte mit saisonalem Kompott

44,00 €

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 (3,00 Euro Aufpreis)

34,00 €

**...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 mit Frischkäse gefüllt

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 Joghurdressing
- Pikanter Kartoffelsalat
- Waldorfsalat
- Tortilla
- Bruschetta
- Variationen von Antipasti mit gebratenen Zucchini, marinierten Paprika und Champignons, getrockneten Tomaten und Oliven
- 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
- Flusskrebscocktail mit Melone
- Platte mit Forellenfilets
- Marinierte Sardinen
- Marinierte Scampi
- Flusskrebscocktail mit Melone
- Calamari in Kräuter – Olivenöl
- Roter Heringssalat
- Krabbencocktail
- Riesengarnelen mit Mango-Chutney
- Meeresfrüchtesalat
- Matjessalat
- Fenchel – Orangen – Salat mit Scampi
- Salat von Avocados und Nordseekrabben

Fleisch:

- Geflügelsalat
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
- Platte mit Thüringer, Schinken und Mettwurst
- Hackbällchen vom Rind oder Lamm
- Frikadellen
- Hirschrücken mit Preiselbeercreme
- Maispouardenbrust mit Mango-Orangen-Chutney
- Maispouardenbrust 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:

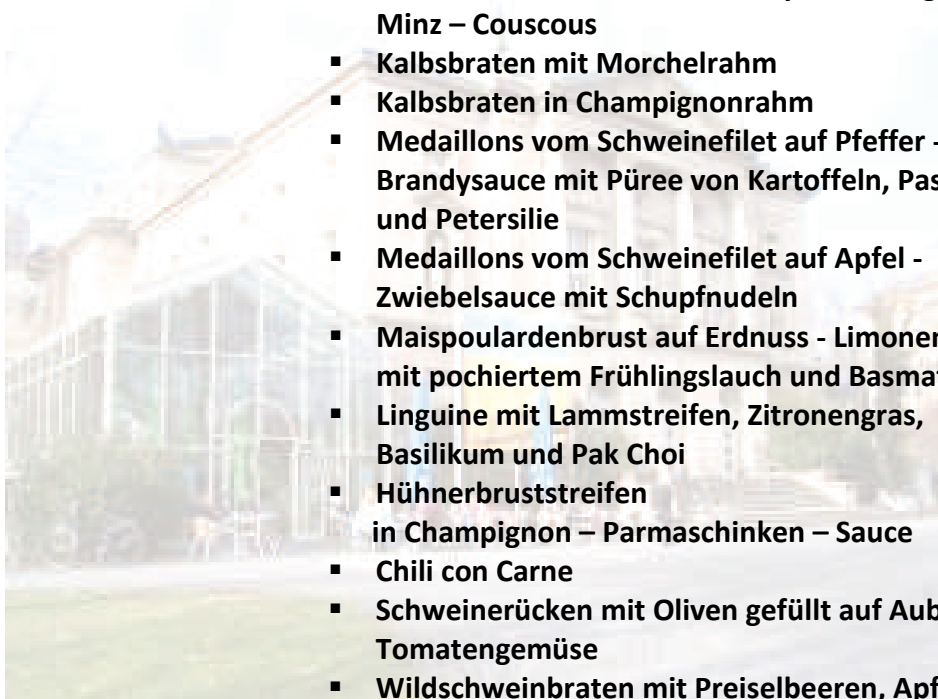
- Kartoffel – Lauch – Suppe
- Karotten – Orangen – Suppe
- Kartoffel-Wirsing Eintopf mit Speck und Cabanossi
- Kokos – Möhren – Suppe
- Gulasch-Paprika-Suppe
- Kürbiscremesuppe
- Tomatenessenz mit Käseklößchen
- Tomatensuppe mit Gin
- Spinat-Kräuter-Suppe mit Käseklößchen
- Minestrone
- Hochzeitssuppe
- 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 - Spitzkohlaufauf mit Bataten und Nusskruste
- Gnocchi mit marinierten roten Zwiebeln, Rucola und Kirschtomaten
- Bunte Gemüsepfanne mit Kräuter dip
- Auflauf von Kartoffeln, Bohnen, Birnen und Gorgonzola
- Canneloni mit Auberginen-Frischkäsefüllung
- Herbstliche Gemüsepfanne mit Kürbis, Bataten, Kartoffeln, Möhren und Ingwer
- Provenzalische 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		4,00 €
Alkoholfreies Bier 0,33l		3,80 €
König Ludwig Hefeweizen/Kristallweizen 0,5l		5,80 €
Weine 0,2l weiß / rot	ab	5,80 €
(z.B. Nitteler Leiterchen, Elbling, weiß, Qualitätswein, trocken)		
Flasche Wein 0,75l/1L weiß / rot	ab	19,90 €
Sekt Flaschengärung 0,7l		25,90 €
Säfte 0,2l		3,40 €
Cola/Fanta etc 0,2l		3,40 €
Apollinaris 0,25l		3,40 €
Apollinaris 0,75l		7,60 €
Kaffee/Espresso		3,20 €
Cappuccino		4,20 €
Spirituosen 2cl	ab	2,40 €



Flaschenweine weiß

Elbling Nitteler Leiterchen 1l 22,90 €
Deutscher Qualitätswein, Weingut Dostert, trocken

Rheingauer Riesling 1l 25,90 €
Deutscher Qualitätswein, Weingut George, trocken

Pinot Grigio 1l 25,90 €
Veneto, I.G.T., Albinoni
Italien, trocken

Chardonnay 0,75l 25,90 €
I.G.T., Italien, trocken

Sauvignon Blanc 0,75l 24,00 €
Wine of the Coastal Region
Lyngrove Estate Western Cape
Südafrika, trocken

Vermentino 0,75l 20,90 €
Sardinien, DOC, trocken

Scheurebe 1l 24,90 €
Deutschland, lieblich

Grauer Burgunder 0,75l 34,80 €
Qualitätswein Weingut Bercher, Deutschland
kraftvoll, weiche Säure, trocken

Flaschenweine rot

Merlot 1l 22,90 €
Vin de Pays d'Oc, Frankreich, trocken

El Circo 0,75l 19,90 €
Tempranillo
Spanien, trocken

Cannonau di Sardegna 0,75l 20,90 €
Sardinien. Doc, trocken

Waldulmer Spätburgunder 1l 26,90 €
Winzergenossenschaft Waldulm, QbA
Deutschland, trocken bis halbtrocken

Montecillio 1l 24,90 €
Rijoa, Spanien

Blauer Portugieser, Pfalz 1l 24,90 €
Deutschland, halbtrocken bis lieblich

...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.

