

Vorspeisen



Bunter Salatteller	4,20 €
Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Blattsalatbouquet Honig-Senfsauce	6,80 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich Baguette und Butter	6,80 €
Lachsschnitte , pochiert (warm) mit Rieslingsauce, Gemüsestreifen, Reistimbale	7,80 €
Stremellachs an Blattsalate Dill - Sauerrahmsauce, Kartoffelrösti	6,80 €
Melonenspalten mit Serranoschinken Baguette und Butter	5,80 €

Suppen

Hedendorfer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und Spargel in Terrinen	4,60 € 5,80 €
Zucchini-Tomatensuppe	4,50 €
Curry-Geflügelcremesuppe „Madras“ mit Mango	4,50 €
Lauchcremesuppe mit Räucherlachs mit Nordseekrabben	4,80 € 5,80 €
Nordische Krabbensuppe mit Eismeer-Garnelen	4,80 €
Steinpilzsuppe mit Kresse	4,80 €
Wildkraftbrühe* mit Cranberries	4,80 €
Pastinaken-Kürbissuppe* mit Krebsfleisch	5,80 €
Steckrübensuppe* mit geräucherten Schinken Crunchis	4,50 €
Pfifferlingrahmsuppe* mit Schnittlauch	4,80 €
Spargelcremesuppe* mit Sahnehaube	4,80 €

*Saisonbedingt

Hauptgerichte

4 Kleine Schnitzel von Schwein u. Hähnchen	16,80 €
Schweinenackenbraten und kl. Hähnchenschnitzel	16,80 €
Schweinemedallions und kl. Hähnchenschnitzel	18,50 €
zusätzlich mit Rinderbraten	1,00 €
zusätzlich mit Tranchen von der Roulade	1,00 €
Rinderfilet im Ganzen u. Schweinemedallions	23,80 €
Rinder- und Schweinefilet im Ganzen gebraten	23,80 €
Rinderfilet im Ganzen gebraten (200 g)	26,50 €
Medallions vom Rind-, Schwein- und Hähnchenfilet (200 g)	22,80 €

Die Beilagen zu den obigen Gerichten
Rahmsauce, Sauce Hollandaise, bunte Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

Hirschkalbsbraten	
mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl Rosenkohl, Kroketten, Pfirsich, Preiselbeeren	18,80 €
Hirschkalbsbraten und kl. Hähnchenschnitzel	18,80 €
Rehbraten aus der Keule	20,80 €
zusätzlich mit Champignons	2,50 €
zusätzlich mit Pfifferlinge (Saison)	5,00 €
Kalbsbraten	
mit Pfifferlingsauce, dazu eine Gemüseplatte der Saison und Herzoginkartoffeln	20,80 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten	
mit Orangensauce, Rotkohl und Rosenkohl Apfelkompott und Zapfenkroketten	18,80 €
Hirschrückenmedallions (180 g) (Tellerservice)	
mit Preiselbeer-Rahmsauce, gefüllter Birne, Champignons, Pfifferlingen, Brokkoli, Rotkohl und Kartoffeltaler	26,80 €

Gewichtsangaben entsprechen dem Rohgewicht.

Saisonal

Portion frischer Spargel

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise,
diversen Schinken, Schweineschnitzel und Salzkartoffeln

Preise
nach
Saison

Stint

mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Salatteller

Grünkohl

mit Kohlwurst, Kasseler, Bauchspeck
und süßen Röstkartoffeln

Gänsebraten

mit Bratensauce, Apfelkompott, Rotkohl und Klöße

Desserts

Vanilleeis

mit heißen Sauerkirschen

4,80 €

mit heißen Himbeeren

4,80 €

mit heißen Zimtpflaumen

4,80 €

Bayerische Vanillecreme

auf Fruchtsauce, frische Früchte (je nach Saison)

5,80 €

Grand-Marnier Parfait

mit Orangensauce

5,80 €

Minz Parfait

mit Erdbeersauce

5,80 €

Panna Cotta

mit Himbeersauce

5,80 €

Mousse au Chocolat

mit Frucht- / Vanillesauce

5,80 €

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

Saison/Tagespreis

Mitternacht

Mitternachtsimbiss:

- Gulaschsuppe mit Baguette
- Currywurst mit Pommes
- pikante Fleischbällchen

pro Person 6,50 €

Mitternachtsbuffet:

- Gulaschsuppe
- Pfannengyros mit Tzatziki
- Bratkartoffeln & Krautsalat
- Melone mit Serranoschinken
- Räucherlachs
- pikante Fleischbällchen
- Matjes "Hausfrauen Art"
- gefüllte Eier
- Tomate-Mozzarella
- Remouladensoße
- Sahnemeerrettich
- Brotauswahl & Butter
- Hart- & Weichkäse-Spezialitäten

pro Person 13,50 €

- **Gulaschsuppe** mit Baguette pro Person 5,00 €
- **Butterkuchen** Stück 1,20 €
- **Kuchenservice** bei mitgebrachter Hochzeitstorte pro Person 1,00 €

Informationen

Getränkepauschale für 9 Stunden mit folgenden Getränken:

Empfangsgetränke: Secco, Orangensaft

Alkoholfreie Getränke, König Pilsener, Strothmann Korn, Bacardi Rum,

Wodka Gorbatschow, Ballantines Whisky, Weinbrand, Helbing Kümmel, Baileys,

Jägermeister, Oldesloher Kirsch, Oldesloher Waldmeister,

Filterkaffee und Tee sowie Weine aus unserem Angebot pro Person 33,- €

Nachtzuschlag ab 3:00 Uhr pro ½ Stunde 75,-€

Kinderpauschale pro Kind

Kinder im Hochstuhl kostenfrei

bis 6 Jahren 25 % vom Arrangement-Preis

bis 12 Jahren 50 % vom Arrangement-Preis

50 % vom Arrangement-Preis

Musiker-/Fotograf/sonstige Akteure pro Person

Kuchenservice

bei mitgebrachter Hochzeitstorte

pro Person 1,- €

bei mitgebrachten Kuchen und Torten

pro Person 3,- €

Menükarten mit Ihrem persönlichen Anlasstext

pro Karte 1,- €

Platteller

pro Person 1,- €

Stuhlhussen

können auf Wunsch organisiert werden

Alle Preise verstehen sich pro Person und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zahlungsvereinbarungen:

Abgerechnet wird die Personenzahl die Sie uns bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt haben, eine darüber hinaus gehende Personenzahl wird zusätzlich berechnet.

Bei Bankettveranstaltungen ist der Rechnungsbetrag sofort zahlbar - entweder in bar oder per Überweisung. Eine Zahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Haben Sie Fragen, Änderungswünsche oder vermissen Sie etwas? Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie ein persönliches Beratungsgespräch in unserem Restaurant. Wir freuen uns.

Telefon : 04163 / 80 76 0