

Vorspeisen

Bunter Salatteller	4,20 €
Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Blattsalatbouquet Honig-Senfsauce	6,80 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich Baguette und Butter	7,50 €
Lachsschnitte, pochiert (warm) mit Rieslingsauce, Gemüsestreifen, Reistimbale	8,50 €
Stremellachs an Blattsalate Dill - Sauerrahmsauce, Kartoffelrösti	7,80 €
Melonenspalten mit Serranoschinken Baguette und Butter	6,50 €

Suppen

Hedendorfer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und Spargel	in Tassen 4,80 € in Terrinen 6,80 €
Tomatensuppe „Romana“	4,50 €
Curry-Geflügelcremesuppe	4,80 €
Lauchcremesuppe mit Räucherlachswürfel	5,80 €
Krebssuppe mit Shrimps	5,80 €
Steinpilzrahmsuppe mit Kresse	5,80 €
Kürbissuppe* mit Kernen und Kürbisöl	4,80 €
Steckrübensuppe* mit geräucherten Schinken Crunchis	4,80 €
Rote-Bete-Suppe	4,80 €
Pfifferlingrahmsuppe* mit Schnittlauch	5,80 €
Spargelrahmsuppe* mit Sahnehaube	4,80 €

*Saisonbedingt

Hauptgerichte

4 Kleine Schnitzel von Schwein u. Hähnchen	16,80 €
Schweinenackenbraten, Rinderbraten und kl. Hähnchenschnitzel	17,80 €
Schweinemedailleurs und kl. Hähnchenschnitzel	18,80 €
zusätzlich mit Rinderbraten	1,00 €
zusätzlich mit kleinen Rinderrouladen	1,00 €
Rinderfilet im Ganzen und Schweinemedailleurs (200g)	23,80 €
Rinderfilet im Ganzen gebraten (200 g)	26,50 €
Rinderfilet, Schweinemedailleurs und kl. Hähnchenschnitzel (200 g)	23,80 €

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

Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl Rosenkohl, Kroketten, Pfirsich, Preiselbeeren	19,50 €
Hirschkalbsbraten und kl. Hähnchenschnitzel	18,80 €
Rehbraten aus der Keule	20,80 €
zusätzlich mit Champignons	2,50 €
zusätzlich mit Pfifferlinge (Saison)	5,00 €
zusätzlich mit Champignons & Pfifferlinge (Saison)	3,50 €
Braten vom Kalbsrücken rosa mit Pfifferlingsauce, dazu eine Gemüseplatte der Saison und Herzoginkartoffeln	22,80 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten (200 g) mit Orangensauce, Rotkohl und Rosenkohl Apfelkompott und Zapfenkroketten	18,80 €
Hirschrückenmedailleurs (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
mit heißen Himbeeren
mit heißen Zimtpflaumen

4,80 €
4,80 €
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 1,50 €
- **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, Havana Club,

Wodka Gorbatschow, Ballantines Whisky, Helbing Kümmel, Jägermeister, Ouzo, Sambuca,

Baileys, Oldesloher Kirsch, Oldesloher Waldmeister,

Filterkaffee und Tee sowie Weine aus unserem Angebot pro Person 34,- €

Nachtzuschlag ab 3:00 Uhr

pro Stunde 170,-€

Kinderpauschale pro Kind

Kinder im Hochstuhl kostenfrei

bis 6 Jahren 25 % vom Arrangement-Preis

bis 11 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 2,- €

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