



Inh.: Klaus-Dieter Bockelmann Stader Straße 2 21702 Ahlerstedt  
Tel.: 04166-84200 Fax.: 04166-8420-20

## Feiern

### INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE FÜR DAS JAHR 2019



Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait Schützenhof Ahlerstedt
- ❖ Räume
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Übernachtung
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?

Ihre Ansprechpartner Klaus-Dieter und Nils Bockelmann (Telefon:+ 49 (04166/84200) freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre e-mail unter [Info@schuetzenhof-ahlerstedt.de](mailto:Info@schuetzenhof-ahlerstedt.de)

Fordern Sie uns, wir haben viele gute Ideen!

Auf Ihren persönlichen Besuch und die Gelegenheit, Ihr Gastgeber sein zu dürfen, freuen sich Klaus-Dieter und Nils Bockelmann mit dem Schützenhof Team

## Kurzportrait

Unserem Gastronomiebetrieb wurde 1802 erstmals die Ausschankgenehmigung erteilt. Seit nunmehr 6 Generationen gepflegte Gastlichkeit zeigt sich hier von Ihrer besten Seite. Die 7. Generation arbeitet ebenfalls seit mehreren Jahren mit im Betrieb. Die gemütliche Atmosphäre unserer Räumlichkeiten, ob Restaurant, Piesel-Kneipe, auf einer der 6 Kegelbahnen oder in unseren Veranstaltungsräumen und Sälen, bildet den Rahmen für genussreiche, erholsame oder unterhaltsame Stunden.

Genießen Sie in unserem Restaurant oder in unserem Sommergarten einen kulinarischen Abend mit Ihren Freunden und übernachten Sie in unseren komfortablen Zimmern. Kommen Sie zum "Schützenhof Diplom", Boßeln, Tanzen, Kegeln – oder feiern Sie Ihre Familien- Vereins- oder Betriebsfeier in unseren Festsälen. Nutzen Sie unser Haus als Tagungshotel, für Ihre Geschäftsessen, Incentives oder Events. Hier bei uns haben Sie viele Möglichkeiten, schöne Stunden zu erleben. Wir freuen uns auf Sie!

### **Und das bieten wir Ihnen:**

- ❖ Familien geführtes Hotel
- ❖ Verschiedene Räumlichkeiten:
  - Emmi´s Stuv bis 20 Personen
  - Clubraum bis 40 Personen
  - Piesel ( Bistro ) bis 70 Personen
  - Restaurant bis 60 Personen
  - Kleiner Saal bis 90 Personen
  - Großer Saal bis 300 Personen
- ❖ 19 modern eingerichtete Hotelzimmer (erreichbar über unserem Fahrstuhl)  
Alle Zimmer sind mit Dusche oder Badewanne und WC, Schreibtisch sowie mit, Telefon, Flat TV und kostenlosem W-LAN ausgestattet.
- ❖ "Piesel" (Bistro) rustikale Kneipe
- ❖ A la carte Restaurant  
(täglich ab 11.00 Uhr durchgehend bis 22.00 Uhr warme Küche)
- ❖ 6 Kegelbahnen
- ❖ Kostenfreie Parkplätze am Haus
- ❖ Sommerterrasse mit Seeblick

## Hotel & Übernachtung

Wir freuen uns, Sie in unseren Familien geführten Hotel verwöhnen zu dürfen.  
Unsere 19 gemütlich eingerichteten Zimmer verfügen über Bad/Dusche und WC,  
Schreibtisch, Flat TV und kostenlosem W-LAN.

### **Übernachtungspreise 2019**

einschließlich Frühstück je Zimmer

Einzelzimmer mit Dusche /WC      **Standard / Komfort**  
ab Euro 56,- / 60,-

Doppelzimmer mit Dusche/WC    ab Euro 85,- / 91,-

Halbpension pro Person              Euro 14,-  
Telefon

**Die Zimmerpreise beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet.**



**Die o.g. Preise verstehen sich pro Zimmer pro Nacht.**

## Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern

Sehr geehrter Kunde, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht's!  
Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ., Ort: \_\_\_\_\_

Tel.Nr./Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail Adresse: \_\_\_\_\_

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch?  ja  nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Wie soll gezahlt werden?  Bar  Kreditkarte  Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_ Veranstaltungsbeginn: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdauer: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_ Erwachsene: \_\_\_\_\_

Kinder: \_\_\_\_\_ Kleinkinder: \_\_\_\_\_

Menü  Büffet? Sind Vorschläge angefordert  ja  nein

Vorschläge erhalten?  ja  nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Menüauswahl: festgelegt  noch offen

Getränkeauswahl: festgelegt  noch offen

Probeessen:  ja  nein Datum: \_\_\_\_\_

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? \_\_\_\_\_

Einladungen ausgesendet?

Datum: \_\_\_\_\_

Zimmerreservierungen erforderlich?

ja

nein

Zimmerpreise? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Zimmer, Selbstzahler? \_\_\_\_\_

Ist den Gästen das bekannt? \_\_\_\_\_

Tischform: \_\_\_\_\_

Serviettenform: \_\_\_\_\_

Menükarte: vom Veranstalter  vom Hotel

Tischkarten: vom Veranstalter  vom Hotel

Sitzordnung: vom Veranstalter  vom Hotel

Namensschilder: vom Veranstalter  vom Hotel

Textwünsche: \_\_\_\_\_

Schriftbild: \_\_\_\_\_

Motiv: \_\_\_\_\_

Tischdekoration: \_\_\_\_\_

Blumen, Kerzen: \_\_\_\_\_

Farbe: \_\_\_\_\_

Raumdekoration: \_\_\_\_\_

Unterhaltung: \_\_\_\_\_

Kapelle: \_\_\_\_\_

Discjockey: \_\_\_\_\_

# Hochzeitspauschalen „2019“

## „Klassik“

Empfangscocktail/-getränke

„Ahlerstedter Hochzeitssuppe“

\* \* \*

gemischte Salatplatte

\* \* \*

Schweine-Rinderbraten, Hähnchenbrustfilet

Champignons, Gemüseplatte,

Salzkartoffeln, Klöße, Kroketten, Rahmsoße, Sauce Hollandaise

\* \* \*

Pudding oder Eis

**(Aufpreis für ein Dessertbuffet € 3,00 p.P.)**

3 Tischweine, Weiß, Rosé, Rot

1 Tasse Kaffee und „Verteiler“

Bier vom Fass

alkoholfreie Getränke

alle gängigen Spirituosen

**(siehe letzte Seite)**

## Nachtbuffet

Calamares mit Dip

Gyros mit Tzatziki

Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet überbacken

Räucherfischplatte

Roastbeef mit Remoulade

Melonenschiffchen mit Schinken

Spargel-Schinkenröllchen

Gefüllte Eier

Eier/Tomatenplatte

Mett Igel

Tomate-Mozzarella

Käseplatte

Bunter Salat mit Dressing

Brotkorb und Butter

**€ 62,00 p.P.**

unter 100 Personen € 64,00 p.P.

**(Änderungen nach Absprache möglich)**

## „Trau Dich“

Empfangscocktail/-getränke

„Ahlerstedter Hochzeitssuppe“

\* \* \*

gemischte Salatplatte

\* \* \*

Rinder- und Schweinefilet  
mit frischen Champignons,  
Rosenkohl, Spargel, Butterbohnen,  
Rahmsoße, Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln, Krokette

\* \* \*

Pudding oder Eis

**(Aufpreis für ein Dessertbuffet € 3,00 p.P.)**

3 Tischweine, Weiß, Rosé, Rot

1 Tasse Kaffee und „Verteiler“

Bier vom Fass

alkoholfreie Getränke

alle gängigen Spirituosen

**(siehe letzte Seite)**

## Nachtbuffet

Calamares mit Dip

Gyros mit Tzatziki

Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet überbacken

Räucherfischplatte

Roastbeef mit Remoulade

Melonenschiffchen mit Schinken

Spargel-Schinkenröllchen

gefüllte Eier

Eier/Tomatenplatte

Mett Igel

Tomate-Mozzarella

Käseplatte

Bunter Salat mit Dressing

Brotkorb und Butter

**€ 69,50 p.P.**

unter 100 Personen € 71,50 p.P.

**(Änderungen nach Absprache möglich)**

## **Hochzeitsbuffet**

Empfangscocktail/-getränke

„Ahlerstedter Hochzeitssuppe“  
(am Tisch serviert)

### **Kalt:**

Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade  
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Verschiedene frische Salate mit verschiedenen Dressings und einer  
Brotauswahl, Butter  
Käsebrett  
Spinat-Lachsrolle  
Spargelröllchen

### **Warm:**

Gebratene Medaillons vom Schwein überbacken  
Hähnchenbrust und Rinderrouladen mit Bratensauce und Champignons  
Verschiedene Sorten gebratenen Fisch und Dillsauce  
Verschiedene Gemüsesorten  
Beilagen (Gratin, Kroketten, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln)

### **Dessert:**

Bayrisch Creme  
Obstplatte mit Quarkspeise  
(Dessertbuffet Aufpreis € 3,00 p.P.)

**3 Tischweine, Weiß, Rose, Rot/ 1 Tasse Kaffee und „Verteiler“/ Bier vom Fass  
alkoholfreie Getränke / alle gängigen Spirituosen**

## **Nachtbuffet**

Chicken Nuggets  
Chicken Wings  
Currywurst  
Verschiedenen Pizzen  
Nudel mit verschiedenen Saucen

Käse Igel  
Käsebrett mit Brot  
Bunter Salat mit Dressing

**€ 66,50 p.P.**

Unter 100 Personen € 68,50 p.P.  
**(Änderungen nach Absprache möglich)**



## **Unsere Getränkeauswahl**

### **Weine:**

Torre de Gazate, Rosewein  
Nueve-Dos, Rotwein, trocken  
Tio de la Bota, Weißwein halbtrocken

### **Sekt:**

Hugo  
Aperol-Spritz  
Campari-Orange  
Splendid Halbtrocken

### **Biere:**

Pieselbier vom Fass  
Erdinger Alkoholfrei  
Jever fun  
Clausthaler Alkoholfrei  
Engel Hefeweizen hell und dunkel

### **Alkoholfreie Getränke**

#### **Spirituosen:**

Strothmann Weizenkorn  
Captain Morgan  
Wodka Kirsch, -Maracuja  
Weinbrand  
Jägermeister  
Ahlerstedter Kräuter  
Schinkenhäger  
Jubiläums Aquavit  
Ballantines Whisky  
Jim Beam  
Wodka  
Barcadi  
Havana Club  
Ouzo  
Gin  
Kuemmel  
Sambuca

**Gerne stellen wir Ihnen unsere Kaffeespezialitätenmaschine  
für nur € 1,00 p.P. Aufschlag zur Verfügung.  
Ihre Gäste bedienen sich nach Herzenslust beim Kaffee,  
Cappuccino und Espresso.**

## Weitere Details

### **Servietten, Tischband und Kerzen**

sind im Menüpreis enthalten (Farbe nach Wahl)

### **Blumen**

Gerne nennen wir Ihnen Adressen von Blumenhändlern vor Ort oder gegen einen kleinen Aufpreis erhalten Sie Blumen-Deko vom Haus

### **Diskjockeys oder Kapellen**

Eine Auswahlliste stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung

**Stuhlhussen** (weiß mit grünem oder braunem Band) € 4,00

**Verschiedene Tischformen**( runde und längliche Tische)

**Menükarten** € 3,50

**Musik für Ihre Feier**  
**Kapellen**

<b>Happy Partyband</b>	<b>04143/999940</b>
<b>Night Train Partyband</b>	<b>0421/17303024</b>
<b>Euro line</b>	<b>04164/6989</b>
<b>K&amp;K Band</b>	<b>04284/8511</b>
<b>Melodies</b>	<b>040/6482177</b>
<b>Kombo O</b>	<b>0172/74035614</b>
<b>Nordi X</b>	<b>0151/56642778</b>
<b>SKYLIGHT</b>	<b>0421/67321043</b>
<b>Sunset Danceband</b>	<b>04263/94268</b>
<b>Crossover/Höper</b>	<b>04164/2350</b>
<b>Mofa 25</b>	<b>0151/11536850</b>

**Alleinunterhalter**

<b>Senad Hot</b>	<b>0176/32938074</b>	
<b>Martin Schwarz</b>	<b>04166/841408</b>	
<b>Hartmut Kalies</b>	<b>04281/4614</b>	
<b>Ronny Wilson</b>	<b>04163/3769</b>	
<b>DJ Ricky Holsten</b>	<b>04764/810190</b>	
<b>DJ Wolfgang Reis</b>	<b>040/57224241</b>	
	<b>oder</b>	<b>0172/6430262</b>
<b>DJ Schnacki</b>		<b>04149/932932</b>
	<b>oder</b>	<b>0171/1286279</b>
<b>DJ Henrik Höper</b>		<b>04164/2350</b>
<b>Sascha Mühlenbeck</b>		<b>04166/7790</b>



Inh.: Klaus-Dieter Bockelmann Stader Straße 2 21702 Ahlerstedt  
Tel.: 04166-84200 Fax.: 04166-8420-20

**Feiern Sie mit uns Ihre Festlichkeiten bis zu 300 Personen.**  
Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen  
das für Sie passende Menü.

## Menüvorschläge

**Für das Jahr 2019**

Diese Gerichte bereiten wir gerne für Sie  
ab **10 Personen** zu.

**Wir freuen uns auf Sie.**

## Vorspeisen

Shrimps Cocktail mit Toast & Butter	EUR 4,20
Räucherlachsscheiben mit Sahnemeerrettich Baguettebrot & Butter	EUR 5,90
geräuchertes Forellenfilet mit Toast & Butter	EUR 4,90
Antipastiteller verschieden mariniertes Gemüse	EUR 5,10
Melone mit Katenschinken	EUR 4,20
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Baguette	EUR 4,70

## Vorsuppen

Hochzeitssuppe	EUR 3,80
Lauchcremesuppe mit Kräutercroutons	EUR 3,60
Tomatensuppe mit Sahnehaube	EUR 3,50
Champignonsuppe mit Sahnehaube	EUR 3,70
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	EUR 4,20



# Hauptgerichte

## Rehbraten

Preiselbeeren, gefüllte Frucht,  
Waldpilze, Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl,  
Kroketten, Klöße, Salzkartoffeln  
dazu gem. Salat

EUR 24,50

## Wildschweinbraten

Preiselbeeren, gefüllte Frucht,  
Waldpilze, Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl,  
Kroketten, Klöße, Salzkartoffeln  
dazu gem. Salat

EUR 23,70

## Hirschkalbskeule

Preiselbeeren, gefüllte Frucht,  
Waldpilze, Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl,  
Kroketten, Klöße, Salzkartoffeln  
dazu gem. Salat

EUR 22,10

## Hubertusplatte

Tranchen von der geschmorten Rehkeule  
und Schweinefilet mit Wildsauce, Rahm-Champignons,  
Rosenkohl, Rotkohl, Herzoginkartoffeln, Klöße,  
Salzkartoffeln und gefüllte Frucht,  
dazu gem. Salat

EUR 24,50

## Schlemmerplatte

Medaillons vom Rind, Schwein und Pute,  
Bratkartoffeln, Kroketten,  
Erbsen und Wurzelgemüse, Blumenkohl,  
Broccoli und Speckbohnen, Champignons,  
Sauce Hollandaise, Bratensauce  
dazu gem. Salat

EUR 22,70

# Hauptgerichte

## Rinder- und Schweinefilet

mit frischen Champignons,  
Rosenkohl, Spargel, Butterbohnen,  
Rahmsoße, Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln, Kroketten  
dazu gem. Salat

EUR 27,50

## Schnitzelplatte

kleine Schnitzel und Putenschnitzel, Champignons  
mit Jäger-Braten-Pfeffersoße, Sauce Hollandaise  
Gemüse, Bratkartoffeln, Kroketten,  
panierte Ananasringe  
dazu gem. Salat

EUR 16,20

## Grillplatte

Puten-, Hüft-, Schweinenackensteak,  
Nürnberger Rostbratwurst, Grillspeck, Krautsalat,  
kalte Steaksauce, Pfeffersauce und Kräuterbutter,  
Grillgemüse und Backkartoffel mit Sour Creme  
und Rosmarinkartoffeln

EUR 17,90

## BBQ – Platte

Chicken Nuggets, Chicken Wings, Spare Ribs,  
Wurstspieß, gefüllte Kartoffeltaschen,  
Kartoffelspalten, Knoblauchbaguette und Mexikogemüse,  
dazu Sour Creme, BBQ-Sauce  
und süß-saure Sauce, Krautsalat

EUR 14,90

## Hausgemachte Rinderroulade

Apfelrotkohl, Soße,  
Salzkartoffel, Klöße, dazu gem. Salat

EUR 17,80

# Hochzeitsessen Variationen

## Hochzeitsessen

Hochzeitssuppe,  
gemischte Salatplatte  
Schweine-Rinderbraten, Hähnchenbrustfilet  
Champignons, Gemüseplatte,  
Salzkartoffeln, Klöße, Soße,  
mit Nachtisch € 22,10

### **II**

Hochzeitssuppe  
gemischte Salatplatte  
Schweinebraten, Rinderrouladen, Hähnchenbrustfilet  
Champignons, Gemüseplatte,  
Salzkartoffeln, Klöße, und Bratensoße  
mit Nachtisch € 23,70

### **III**

Hochzeitssuppe  
gemischte Salatplatte  
Schweinefilet, Rinderrouladen, Hähnchenbrustfilet  
Champignons, Gemüseplatte,  
Salzkartoffeln, Klöße und Bratensoße  
mit Nachtisch € 24,70

### **IV**

Hochzeitssuppe  
gemischte Salatplatte  
Schweinefilet, Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet  
Champignons, Gemüseplatte,  
Salzkartoffeln, Klöße und Bratensoße  
mit Nachtisch € 32,30

**Aufpreis für Sauce Hollandaise und eine dritte Kartoffelbeilage je € 0,80**



# Hauptgerichte

## Rouladenplatte

Rinderroulade, Schweineroulade, Hähnchenroulade,  
mit Rotkohl, Gemüse, Salzkartoffeln,  
Kroketten und Bratensauce  
dazu gem. Salat EUR 18,20

## Große Fischplatte

mit gebr. Filet vom Lachs, Zander und Rotbarsch,  
gedünst. Filet vom Lachs und Kabeljau,  
Gemüsestreifen, zerlassene Butter,  
Dillrahmsauce, Salzkartoffeln  
dazu gem. Salat EUR 21,50

## Putengeschnetzeltes

Reis, Kartoffeln, Gemüse  
dazu gem. Salat EUR 13,60

## Gänsebraten von Keule und Brust

Soße, Rotkohl, Rosenkohl,  
gefülltem Pfirsich,  
Salzkartoffeln und Kroketten  
dazu gem. Salat EUR 20,80

## ½ Ente (pro Pers.)

Apfelrotkohl, Soße,  
gefüllte Williams-Christbirne,  
Salzkartoffeln  
dazu gem. Salat EUR 21,20

## Grünkohl

frischen Bauchspeck, geräucherten Bauchspeck,  
Kassler, Kohlwurst,  
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln EUR 14,50

## Gulasch

Apfelrotkohl,  
Salzkartoffeln, Nudeln,  
dazu gem. Salat EUR 12,50

## Desserts

### **Birne Helene**

Vanille-Eis mit Williams-Christbirne,  
Sahne und Himbeersauce

EUR 4,70

### **Pfirsich Melba**

Vanilleeis mit Pfirsich,  
Sahne und Erdbeersauce

EUR 4,70

**Vanille-Eis** mit heißen Kirschen

EUR 4,30

**Schokoladen- und Zitronenpudding**  
mit Vanillesoße

EUR 3,90

**Stracciatella** – Creme

EUR 3,70

**Himbeertraum**

EUR 4,50

**Amaretto** – Crème

EUR 3,90

**Bayrische**- Creme

EUR 4,10

**Rote Grütze** mit Vanillesoße

EUR 3,70

**Gefüllter Bratapfel** mit Vanillesoße  
und Sahne

EUR 4,80

**Obstsalat**

mit Vanilleeis und Sahne

EUR 4,30

## Dessertteller

**Mascarponecreme** auf Orangensauce,  
Schokoladeneis und Orangenfilets

EUR 5,30

**Zitronenjoghurtcreme** auf Waldfruchtspiegel  
mit frischen Früchten

EUR 5,80

**Schokoladencreme** mit Vanilleschaum,  
Haselnusseis und Krokant

EUR 4,80

**Mandelcreme** auf Erdbeersauce,  
Vanilleeis mit frischen Früchten

EUR 4,90





Inh.: Klaus-Dieter Bockelmann Stader Straße 2 21702 Ahlerstedt  
Tel.: 04166-84200 Fax.: 04166-8420-20

**Feiern Sie mit uns Ihre Festlichkeiten bis zu 300 Personen.**  
Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen  
das für Sie passende Menü.

## Büffetvorschläge

**Für das Jahr 2019**

Diese Gerichte bereiten wir gerne für Sie  
ab **30 Personen** zu.

**Wir freuen uns auf Sie.**

# Italienisches Büffet

## Kalt:

Tomate Mozzarella mit Balsamico Vinaigrette und Ciabatta  
Antipasti (verschiedene marinierte oder gefüllte Gemüse)  
Aioli (Knoblauchdipp)  
Buscetta (Baguette mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum)  
Kräuterbaguette  
verschiedene frische Salate mit Dressings

## Warm:

Lasagne  
Cannelloni  
Pizza (mit div. Beilagen)  
Spaghetti mit Bolognese  
Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken  
Lachs in Basilikum-Sahnesauce  
Piccata (Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle) mit Tomatensauce  
Rosmarinkartoffeln

## Dessert:

Panna Cotta auf Himbeerspiegel  
Tiramisu (ohne Alkohol)

**25,70 € pro Person**  
inkl. MwSt. und Bedienung

# **Schlemmer Büffet**

## **Kalt:**

Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade  
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Salate mit verschiedenen Dressings  
eine Brotauswahl und Butter  
Käsebrett  
Spargelröllchen  
Hausgemachtes Antipasti

## **Warm:**

Gebratene Medaillons vom Schwein überbacken  
Burgunderbraten und Hähnchenbrust mit Bratensauce  
und Rahmchampignons  
gebratenen Fisch und Dillsauce

## **Beilagen**

verschiedenes Gemüse  
Gratin, Kroketten, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

## **Dessert:**

Bayrisch Creme  
Obstplatte mit Quarkspeise

**26,20 € pro Person**  
inkl. MwSt. und Bedienung

# **Rustikales Büffet**

## **Kalt:**

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade

Roastbeef (kalt)

Käsebrett

Matjes „Hausfrau“

kleine Hackbällchen mit BBQ Sauce

Mett

verschiedene frische Salate, Dressings und einer Brotauswahl

## **Warm:**

Kasselernackten, Krustenbraten und Hähnchenbrust mit Sauce

Nackensteaks auf Zwiebelchampignons

überbackene Schnitzel

Bratkartoffeln

Röstkartoffeln

verschiedenes Gemüse

## **Dessert:**

Quarkspeise und Obstsalat

Schokopudding, Vanillesauce

**23,20 € pro Person**

inkl. MwSt. und Bedienung

# **Grill Büffet**

## **Kalt:**

Nudelsalat

Specksalat

eine Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Sour Crème, BBQ, Steaksauce, Tzatziki, Süß-Saure Sauce,

Kräuterbutter

Kräuterbaguette

## **Warm:**

Grillspeck, Pute-, Hüfte-Schweinenackensteaks

Thüringer-, Schinkenbratwurst

Spare Ribs, Rosmarinkartoffeln, Backkartoffeln, Bratkartoffeln,

Grillgemüse

## **Dessert:**

Obstsalat und

Rote Grütze / Vanillesauce

**22,20 € pro Person**

inkl. MwSt. und Bedienung

# **Schnitzel Büffet**

## **Kalt:**

Eine Salatauswahl mit verschiedenem Dressing

## **Warm:**

### **Verschiedene Schnitzel Variationen**

#### **Schweineschnitzel**

natur, paniert

Röst-Zwiebel Panade

Tomate und Knoblauch-Hollandaise überbacken (paniert)

#### **Putenschnitzel**

Cornflakes Panade

Kräuter-Panade

Natur mit Früchten überbacken

dazu drei verschiedene Soßen

Jägersauce, Pfeffersauce und Bratensauce

## **Beilagen**

verschiedenes Gemüse

Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Kroketten

und Zwiebel-Champignons

## **Dessert:**

Himbeertraum

Bayrische-Creme

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

**23,10 € pro Person**

inkl. MwSt. und Bedienung