

Bankett- und Catering-Mappe 2021/22



- Wo andere aufhören, fangen wir erst an -

Inhaltsverzeichnis

| | Seitenzahl |
|--|------------|
| Herzlich Willkommen | 3 |
| Die Geschichte des Hauses | 4 |
| Daten und Fakten | 5 |
| Unsere Veranstaltungsversprechen | 6 |
| Verkehrsanbindung/Bestuhlungsformen/Tarife | 7 |
| Nebenleistungen | 8 |
| Kontakte | 9 |
| Übernachtungen | 10 |
| Küchenmeister | 11 |
| Biewald Canapé | 12 |
| Biewald Fingerfood | 13 |
| Menüvorschläge | 14-17 |
| Menübausteine | 18-20 |
| Buffetvorschläge | 21-24 |
| Pauschalangebote | 25-26 |
| Getränke | 27-29 |
| Geschäftsbedingungen | 30 |
| Für Ihre Notizen | 31 |



Herzlich Willkommen

Wir, Familie Raub und die Mitarbeiter des Landhaus Biewald möchten Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus danken. Nachfolgend erhalten Sie detaillierte Informationen über unsere Angebote.

Betrachten Sie diese bitte als Anregung. Sehr gern beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch in unseren Räumlichkeiten.

Haben Sie Fragen oder Wünsche, zögern Sie bitte nicht, uns jederzeit zu kontaktieren.

Wir hoffen, mit unserer Veranstaltungsmappe Ihre Neugier zu wecken und versichern Ihnen schon heute, dass wir alles daransetzen, um Ihre Wünsche und Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Dies gilt natürlich auch für unseren Außer-Haus-Service.

Wo andere aufhören, fangen wir erst an.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen und sagen heute schon: **Herzlich Willkommen!**

Ihre

Familie Raub



Die Geschichte des Hauses

„Es wünsch mir einer, was er will, dem gebe Gott noch mal so viel“

Dieser hintersinnige Spruch findet sich in einem Balken der um 1780 zwischen Leine und Mühlengraben erbauten Schankwirtschaft. Auf einer kurhannoverschen Landesaufnahme von 1785 ist das Gebäude gut zu erkennen.

Im zweiten Weltkrieg wurden die Gebäude für Flüchtlinge zur Verfügung gestellt. Nach dem Krieg wurde Friedland bekannt durch das Grenzdurchgangslager und auch die alte Schankwirtschaft wurde für Heimkehrer genutzt. Filmaufführungen und Sportaktivitäten fanden im Festsaal statt.

Am 01. Oktober 1967 pachteten der Tischler Alfred Biewald und seine Frau Marianne die Schankwirtschaft und kauften diese 1970. Im selben Jahr eröffneten sie die „Django-Bar“. Bekannte Künstler wie Boney M., Marianne Rosenberg und Frank Farian traten hier auf oder starteten ihre Karriere. Nach 13 erfolgreichen Jahren schloss die „Django Bar“.

1975 erfolgte der Umbau der ehemaligen Pferde- und Schweineställe, es entstand die Bar „Zur Tränke“.

Seit 1983 wird der Saal für Hochzeiten, Firmenfeste, Konfirmationen, Geburtstage und Galamenüs genutzt.

2011 eröffnete das Gourmet Restaurant Genießer Stube. Welches sich seit 2014 mit einem Michelin Stern schmückt.

Anfang 2020 wird der Hotelneubau mit 18 Komfort- und Komfort-Plus-Zimmern sowie einem rollstuhlgerechtem Zimmer eröffnet. Dank dem Neubau hat nun auch unser Festsaal einen barrierefreien Zugang.

Heute präsentiert sich das Landhaus Biewald mit seinem **Restaurant Genießer Stube**, dem Restaurant **„Zur Tränke“** und dem **Festsaal** sowie den modernen Hotelzimmern im neuen Glanz. Moderne und Geschichte haben sich vereint. Wir bieten Ihnen die ganze Bandbreite der Gastronomie. Ihr Ansprechpartner in Südniedersachsen für hochwertige Gastlichkeit.

Daten und Fakten

| | |
|-----------------------|--|
| Adresse: | Landhaus Biewald Weghausstraße 20, 37133 Friedland Tel.: +49 (0)5504 935 00 Fax: +49 (0)5504 935 040 E-Mail: kontakt@landhaus-biewald.de Internet: www.landhaus-biewald.de |
| Lage: | zwischen Leine & Mühlengraben ländlich idyllisch gelegen |
| Kategorie: | 4 Sterne individuell geführtes Familienunternehmen |
| Gastgeber: | Karin Raub Anne und Daniel Raub |
| Zimmer: | 21 Gästezimmer (Doppelzimmer, Familienzimmer, behindertengerechtes Zimmer) |
| Bankett: Catering: | Klassischer Bankettservice bis zu 3000 Personen |
| Auszeichnungen: | Guide Michelin 1 Stern Gusto 7 Pfannen Der Feinschmecker 3 F Gault-Millau 16 Punkte Bertelsmann Guide 2011 Trendsetter des Jahres |



Unser Veranstaltungsversprechen

Ausgezeichnete Speisenqualität

Helle, elegant eingerichtete Räume

Freundlich kompetenter Service

Themenbezogene Konzepte

Herzlich familiäre Atmosphäre in ländlicher Umgebung

Verkehrsanbindung

- Zentrale und verkehrsgünstige Lage
- Parkplätze direkt am Haus
- 5 Gehminuten zum Bahnhof: Verbindung nach Kassel, Göttingen & Weimar
- 10 Minuten zum Autobahzubringer A38 / A7

Bestuhlungsmöglichkeiten

| Raum | Rund | Block | U-Form | Tafel |
|-----------------------------|------|-------|--------|--------|
| Genießer Stube | - | - | - | 24 + 8 |
| Genießer Stube Wintergarten | 64 | - | - | - |
| Festsaal | 172 | - | - | 44 |
| „Zur Tränke“ | 50 | 42 | 50 | 36 |

Die „Genießer Stube“ und das Restaurant „Zur Tränke“ haben einen eigenen Wintergarten und eine teilweise überdachte Terrasse. Für Empfänge halten wir für Sie bei gutem Wetter den Innenhof frei, damit Sie Ihren Aperitif unter den Kastanienbäumen genießen können.

Raummiete ohne Verzehr

| Raum | Tagesmiete |
|-----------------------------|------------|
| Genießer Stube | 300 € |
| Genießer Stube Wintergarten | 600 € |
| Tränke | 800 € |
| Festsaal | 1000 € |

Die Raummiete entfällt bei einem von der Raumgröße abhängigen gastronomischen Umsatz.





Nebenleistungen:

AUSSTATTUNG/ DEKORATION

| | | |
|-----------------------------|--------------|---------------|
| Menüklappkarte mit Umschlag | DIN A5/Stück | € 5,- |
| Tischpläne auf Staffelei | | ab € 10,- |
| Stuhlhussen | | € 10,-/ Husse |
| Klavier | | € 200,- |
| Rednerpult | | € 100,- |
| Leinwand | | € 20,- |
| Beamer | | € 50,- |

IHRE EIGENEN WEINE

| | |
|----------------------------------|--------|
| Korkgeld für Weine (0,75l) | € 30,- |
| Korkgeld für Schaumweine (0,75l) | € 40,- |
| Korkgeld für Champagner (0,75l) | € 50,- |
| Korkgeld für Spirituosen (0,75l) | € 50,- |

IHRE VERANSTALTUNG AM ORT IHRER WAHL

| | | |
|-----------------------|---------------------|------------|
| Catering Lieferkosten | | ab € 100,- |
| Personal | p. Mitarbeiter/Std. | € 39,- |

Musik und Unterhaltung

Ob ein Pianospieleur während des Empfangs, ein DJ oder eine Live Band für den Hochzeitswalzer: die richtige Musik entscheidet über eine gelungene Feier. Gern geben wir Ihnen hierfür Kontaktdaten an die Hand.

KONTAKTE

UNSER HAUSFOTOGRAF

Stephan Beuermann

bitte sprechen Sie uns an

KONDI TOREI

Cron & Lanz
Cortés Göttingen

05 51 / 50 08 87 10
05 51 / 48 159

BÄCKEREI

Könnecke, Groß Schneen
Ruch, Göttingen
Küster, Göttingen
Bäckerei Herrmann, Rosdorf
Bäckerei Wüstefeld, Friedland

0 55 04 / 5 30
05 51 / 50 08 70
05 51 / 7 90 05 15
05 51 / 78 92 811
0 55 04 / 21 3

KIRCHEN

Ev. - Luth. Gemeindeverbund,
Witzenhäuser Straße 7, 37133 Friedland
Katholische Kirche St. Norbert,
St. Norbert-Platz2, 37133 Friedland

0 55 04 / 4 37
0 55 04 / 12 20

STANDESAMT

Standesamt Friedland
Bönneker Straße 2 ,37133 Friedland
Alte Wassermühle / Marshall Amp Museum

0 55 04 / 8 02 24



Übernachtungen:

Entspannen, verweilen, ausruhen – genießen Sie erholsame Momente im familiären Ambiente unseres historischen Fachwerkhauses und unserem modernen Hotelneubau.

Sie übernachten in komfortabel, modern eingerichteten Zimmern und starten den Tag mit einem reichhaltigen Frühstück.

| | Komfort-Doppelzimmer | Komfort-Plus-Doppelzimmer |
|-----------------------------|----------------------|---------------------------|
| zur Einzelnutzung | ab 79,- | ab 110,- |
| zu zweit | ab 99,- | ab 140,- |
| Familienzimmer | ab 99,- | ab 140,- |
| Behindertengerechtes Zimmer | *** | ab 110,- |

Zusätzlich buchbar:

Unser reichhaltiges Frühstück: 19,- € p. P.

Halbpension:

Bestehend aus unserem reichhaltigen Frühstück (19,- € p. P.) und einem Abendessen im Restaurant „Zur Tränke“ (25,- € p. P.)

Extras:

Des Weiteren stellen wir Ihnen gerne Fahrräder zur Erkundung der näheren Umgebung zur Verfügung. Die Leihgebühr beträgt 10,- € pro Tag und Fahrrad.

Gerne stellen wir Ihnen ein Baby Bett zur Verfügung. (10,- € p. Nacht)

Unser Haus verfügt über einige Zimmer, in denen wir auch gerne Ihren Vierbeiner willkommen heißen. Hierfür berechnen wir eine Reinigungsgebühr von 10,- € pro Tier und Nacht.

Bitte beachten Sie, dass unsere Zimmer bis 48 Stunden vor Anreise kostenlos stornierbar sind. Danach berechnen wir eine Stornierungsgebühr in Höhe der Kosten der ersten gebuchten Nacht ohne Zusatzleistungen wie Frühstück oder Halbpension.

Parkplätze

Die Nutzung der um das Haus gelegenen Parkplätze ist kostenlos. Gerne können Sie an unserer Rezeption einen Garagenstellplatz zu 20,- €/Tag buchen. Unsere Parkplätze im Innenhof können Sie an der Rezeption zu 10,- €/Tag und Platz buchen. Der Parkplatz an der E-Ladesäule kostet ebenfalls 10,- €/Tag.



In unserem Haus kochen wir nach dem Leitspruch „mit Liebe selbst gemacht“. Wir bieten Ihnen sowohl Klassiker als auch moderne Speisen. Regionale saisonale Zutaten sowie beste Produkte aus aller Welt werden authentisch von unserem Küchenchef Daniel Raub zu herrlichen Spezialitäten verarbeitet.

Küchenmeister Daniel Raub

wurde am 03.11.1981 in Göttingen geboren.

Berufliche Stationen

-Relais & Chateau Hotel Hohenhaus, Holzhausen bei Herleshausen
(1 Michelin Stern, 16 Punkte Gault-Millau)

-Repräsentations-Casino des Verteidigungsministeriums der Bundeswehr, Bonn

-Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach

-Restaurant Dieter Müller, Bergisch Gladbach
(3 Michelin Sterne, 19,5 Punkte Gault-Millau)

-Hotel Königshof, Bonn
(14 Punkte Gault-Millau)

-Küchenchef im Landhaus Biewald seit 01.11.2007
(16 Punkte Gault-Millau, 1 Michelin Stern)

In unserer Küche werden ausschließlich hochwertige frische Produkte authentisch und kreativ zubereitet. Wir verwenden keinerlei Tiefkühl- oder Convenience Produkte, ob Nudeln oder Eis, alles stammt aus eigener Herstellung.

Biewald Canapé

Klassisch kalt, belegt mit:

Preis / Stück

| | |
|---|--------|
| <i>Frischkäse mit Kräutern</i> | € 2,- |
| <i>Brie mit Feigensenf</i> | € 3,- |
| <i>Fenchelsalami und Olive</i> | € 3,- |
| <i>Gurkencanapé mit Ziegenfrischkäse</i> | € 3,- |
| <i>Geräucherter Schinken mit Tomaten-Tapenade</i> | € 3,- |
| <i>Kochschinken mit Frischkäse</i> | € 3,- |
| <i>Parmaschinken und Melone</i> | € 3,50 |
| <i>Graved Lachs auf Pumpernickel mit Senf-Dill-Soße</i> | € 3,50 |
| <i>Geräuchertem Lachs</i> | € 3,50 |
| <i>Poulardenbrust mit Traube</i> | € 3,50 |
| <i>Geräucherte Entenbrust mit Orange</i> | € 4,- |

Klassisch warm:

Preis / Stück

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

| | |
|--|--------|
| <i>Hühnerflügelchen mit Honig, Sesam und Senf glasiert</i> | € 2,50 |
| <i>Nürnberger Rostbratwürstchen</i> | € 2,50 |
| <i>Lauch-Quiche</i> | € 3,- |
| <i>Fleischbällchen mit würzigem Dipp</i> | € 3,50 |



Biewald Fingerfood

Klassisch kalt:

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

| | Preis / Stück |
|---|----------------------|
| <i>Crostini mit Salat von Bohnen und Salbei</i> | € 3,50 |
| <i>Crostini mit Auberginencreme</i> | € 3,50 |
| <i>Crostini mit Tomaten-Basilikumsalat</i> | € 3,50 |
| <i>Käsespieße mit Früchten</i> | € 3,50 |
| <i>Grissini mit Schinken umwickelt</i> | € 4,50 |
| <i>Vitello Tonnato mit Kapern</i> | € 4,50 |
| <i>Crostini mit Avocado und Ziegenkäse</i> | € 4,50 |
| <i>Crostini mit Pfeffergarnele</i> | € 5,- |
| <i>Crostini mit Rindercarpaccio</i> | € 5,- |
| <i>Kleiner Garnelencocktail</i> | € 5,- |

Klassisch warm:

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

| | Preis / Stück |
|--|----------------------|
| <i>Tomatensugo im Spaghettinest</i> | € 3,50 |
| <i>Polentacrostini mit roten Zwiebeln & Gorgonzola</i> | € 3,50 |

Aus dem Suppentopf:

(In kleinen Tässchen angerichtet.)

| | Preis / Stück |
|-----------------------------------|----------------------|
| <i>Tomatensuppe mit Gin-Sahne</i> | € 4,- |
| <i>Geeistes Gurkensüppchen</i> | € 4,- |

Süßes

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

| | Preis / Stück |
|---|----------------------|
| <i>Mousse von belgischer Schokolade mit saisonalen Beeren</i> | € 4,50 |
| <i>Karamellisierte Vanille Creme</i> | € 4,50 |
| <i>Panna Cotta mit Himbeermark</i> | € 4,50 |
| <i>Gelirtes Champagnersüppchen</i> | € 4,50 |



Menüvorschläge – Frühling –

Preise ab 20 Personen

Frühlings-Menü 1

Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl

*Saltimbocca vom Kalb
an würziger Tomatensoße und Basilikumspaghetti*

Vanille-Panna Cotta an Früchten der Saison

39 € p. P.

Frühlings-Menü 2

Schaumsuppe von frischem Bärlauch

*Maispoulardenbrust in Blütenhonig und Cashewkernen glasiert
mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln*

Rhabarber-Tarte mit Tahiti-Vanille-Eis

45 € p. P.

Frühlings-Menü 3

*Filet von geräuchertem Saibling
mit Salatherzen und Orange*

*Gazpacho
geeiste mediterrane Gemüsesuppe*

*Rosa gebratene Kalbssteakhüfte
mit Spargelgemüse und Kartoffelgratin*

Dessertvariation

69 € p. P.

weil's besser isst

Menüvorschläge – Sommer –

Preise ab 20 Personen

Sommer-Menü 1

Geeiste Gurkensuppe

*Mit Sesam gebratene Maispouardenbrust
an gegrillter Zucchini und Rosmarinkartoffeln*

Frische Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis

39 € p. P.

Sommer-Menü 2

Sommersalat mit würzigem Grana Padano

*Gegrilltes Wildlachsfilet
auf jungem Blattspinat und Rahmpolenta*

Dreierlei von frischen Himbeeren

45 € p. P.

Sommer-Menü 3

Sommersalat mit gebratenen Riesengarnelen

Schaumsuppe von junger Möhre und Ingwer

*Rosa gebratenes Roastbeef
an buntem Gemüse und Kräuter-Kartoffeln*

Dessertvariation

69 € p. P.



Menüvorschläge – Herbst –

Preise ab 20 Personen

Herbst-Menü 1

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen

*Rosa gebratener Iberico-Schweinerücken
mit Landgemüse und sahnigem Kartoffelpüree*

Rote Grütze mit Schlagsahne

39 € p. P.

Herbst-Menü 2

Terrine von Waldpilzen und Joghurt an Herbstsalaten

*Geschmorte Hirschkeule
mit Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel*

Mandeleis mit karamellisierter Rotweibirne

45 € p. P.

Herbst-Menü 3

Herbstsalat mit Wildlachs aus der Zitrusbeize

Cremige Waldpilzsuppe

*Filet vom Weideochsen
mit Bohngemüse und Kartoffel-Blätterteigschnitte*

Dessertvariation

69 € p. P.

Menüvorschläge – Winter –

Preise ab 20 Personen

Winter-Menü 1

Sahnige Kartoffelsuppe mit knusprigem Speck

*Gebrautes Forellenfilet an Nussbutter,
mit Kräuterkartoffeln und Blattsalat*

Tahiti-Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße

39 € p. P.

Winter-Menü 2

Feldsalat mit warmem Nussdressing und gebratener Geflügelleber

*Gebrautes Filet von der Dorade Royal
mit Kürbis-Knoblauch Risotto*

Karamellierte Vanillecreme mit Himbeersorbet

45 € p. P.

Winter-Menü 3

Gebraute Gänsemastleber mit Waldorfsalat

Getrüffelte Maronen-Schaumsuppe

*Rosa gebratener Hirschrücken
mit Gewürzrotkohl und Kartoffel-Butter-Nocken*

Dessertvariation

69 € p. P.



Menübausteine

Vorspeisen

| | Preis |
|---|--------------|
| <i>Sommersalat mit würzigem Grana Padano</i> | € 12,- |
| <i>Terrine von Waldpilzen und Joghurt an Herbstsalaten</i> | € 15,- |
| <i>Feldsalat mit warmen Nussdressing und gebratener Geflügelleber</i> | € 17,- |
| <i>Sommersalat mit gebratenen Riesengarnelen</i> | € 19,- |
| <i>Filet vom geräucherten Saibling mit Salatherzen und Orange</i> | € 19,- |
| <i>Herbstsalat mit Wildlachs aus der Zitrusbeize</i> | € 19,- |

Suppen

| | |
|--|-------|
| <i>Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl</i> | € 7,- |
| <i>Geeiste Gurkensuppe</i> | € 7,- |
| <i>Geflügelkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen</i> | € 7,- |
| <i>Sahnige Kartoffelsuppe mit knusprigem Speck</i> | € 7,- |

Suppen

| | |
|--|-------|
| <i>Gazpacho, geeiste mediterrane Gemüsesuppe</i> | € 7,- |
| <i>Schaumsuppe von junger Möhre und Ingwer</i> | € 7,- |
| <i>Cremige Waldpilzsuppe</i> | € 7,- |
| <i>Getrüffelte Maronen-Schaumsuppe</i> | € 7,- |

Hauptgänge

| | |
|--|--------|
| <i>Mit Sesam gebratene französische Maispouardenbrust an gegrillter Zucchini und Rosmarinkartoffeln</i> | € 25,- |
| <i>Gebratenes Forellenfilet an Nussbutter, mit Kräuterkartoffeln und Blattsalat</i> | € 25,- |
| <i>Saltimbocca vom Kalb an würziger Tomatensoße und Basilikumspaghetti</i> | € 26,- |
| <i>Rosa gebratener Iberico-Schweinerücken mit Landgemüse und sahnigem Kartoffelpüree</i> | € 28,- |
| <i>Gebratenes Filet von der Dorade Royal mit mediterranem Risotto</i> | € 29,- |
| <i>Maispouardenbrust in Blütenhonig und Cashewkernen glasiert mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln</i> | € 29,- |
| <i>Gegrilltes Wildlachsfilet auf jungem Blattspinat und Rahmpolenta</i> | € 32,- |
| <i>Rosa gebratene Kalbssteakhüfte mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin</i> | € 32,- |
| <i>Rosa gebratenes Roastbeef an buntem Gemüse und Kräuter-Kartoffeln</i> | € 34,- |



| | |
|--|--------|
| <i>Geschmorte Hirschkeule mit Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel</i> | € 34,- |
| <i>Rosa gebratener Hirschrücken mit Gewürzrotkohl und Kartoffel-Butter-Nocken</i> | € 39,- |
| <i>Filet vom Weideochsen mit Bohnengemüse und Kartoffel-Blätterteigschnitte</i> | € 39,- |

Dessert

| | |
|--|--------|
| <i>Vanille-Panna-Cotta an Früchten der Saison</i> | € 7,- |
| <i>Rhabarber-Tarte mit Tahiti-Vanille-Eis</i> | € 7,- |
| <i>Frische Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis</i> | € 7,- |
| <i>Rote Grütze mit Schlagsahne</i> | € 7,- |
| <i>Tahiti-Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße</i> | € 7,- |
| <i>Mandeleis mit karamellisierter Rotweibirne</i> | € 9,- |
| <i>Karamellierte Vanillecreme mit Himbeersorbet</i> | € 9,- |
| <i>Dessertvariation</i> | € 14,- |

Buffetvorschläge

Preise ab 30 Personen

Kleines-Buffer

*Kalt geräucherter Wildlachs
Zartes Roastbeef mit Pfeffersahnemeerrettich
Thüringer Mett und Eichsfelder Mettwurst
Frische holländische Matjesfilets nach Hausfrauenart
Käseauswahl mit frischen Früchten
Verschiedene Salate der Saison
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

Kartoffelschaumsuppe mit jungem Lauch

*Rosa gebratener Iberico-Schweinerücken
mit Champignonsoße, buntem Gemüse und sahnigem Kartoffelgratin*

Klassische Rote Grütze mit hausgemachtem Vanilleeis

39 € p. P.



Italienisches-Buffet

Preise ab 30 Personen

Vitello Tonnato mit Kapern

Fenchelsalami mit Ahornsirup

Grana Padano mit Oliven

Carpaccio aus der Ochsenlende mit Parmesan

Parmaschinken mit Honigmelone

Antipasti aus frischen Gemüsen

Büffelmozzarella mit Fleischtomaten

Verschiedene Salate der Saison

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp

Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl

*Mit Sesam gebratene Maispouardenbrust
an würziger Tomatensoße, mediterranem Gemüse
und Rosmarin-Kartoffeln*

*Gebratenes Filet von der Dorade Royal
auf jungem Blattspinat mit Pinienkernen und Rahmpolenta*

*Himbeersorbet
Vanille-Panna Cotta an Früchten der Saison*

45 € p. P.



Biewald-Buffer

Preise ab 30 Personen

Vitello Tonnato mit Kapern
Fenchelsalami mit Ahornsirup
Grana Padano mit Oliven
Carpaccio aus der Ochsenlende mit Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone
Antipasti aus frischen Gemüsen
Büffelmozzarella mit Fleischtomaten
Heiß geräuchertes Lachsfilet mit Bärlauchpesto
Zartes Roastbeef mit Pfeffersahneerrettich
Französische Käseauswahl mit Portweifeigen und Fruchtebrot
Verschiedene Salate der Saison
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp

Cremesuppe von jungem Lauch

Rosa gebratene Kalbssteakhüfte
mit Schallotenjus, Landgemüse und Kartoffelgratin
Gegrilltes Wildlachsfilet auf mediterranem Gemüse
und Rahmpolenta

Dessertvariation
Früchte der Saison

49 € p. P.



Grill-Buffer

Sie suchen das Passende für Ihr Sommerfest oder eine Veranstaltung
im Freien?

Dann stellen Sie mit uns Ihr Grill-Buffer zusammen!
Fleisch, Fisch und Gemüse frisch vor Ihren Augen auf dem
Holzkohle-Grill zubereitet.

Preis nach Absprache

Jungschwein vom Buchenholz-Grill

Buchbar ab 30 Personen

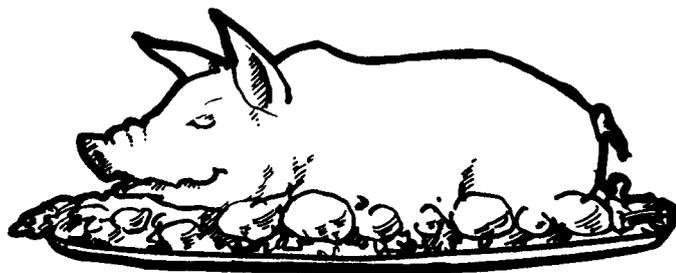
Knusprig gegrilltes Jungschwein oder Wildschwein

*dazu Quark mit frischen Gartenkräutern,
frische Salate,
Sauerkraut und Kartoffeln*

29 € p. P.

Auf Anfrage gerne auch Enten oder Gänse vom Grill.

Kein Lieferservice möglich!



*Sie möchten die Kosten besser planen?
Da haben wir was für Sie!*

Getränke und Service-Pauschalangebote

Preise ab 40 Personen

Pauschale "zünftig"

- Veranstaltungsort „Zur Tränke“ oder „Festsaal“
 - Geschirr, Besteck und Serviette
 - Softgetränke
 - Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Rotwein und Weißwein Hausmarke
 - Mineralwasser
 - Einbecker Pils
 - Raummiete
- Zeit z. B. 18.00 Uhr – 00.00 Uhr (6 Stunden)
 - Personalkosten

29 € p. P. zuzüglich Speisen

Pauschale „Standard“

- Prosecco zur Begrüßung
- Veranstaltungsort „Zur Tränke“ oder „Festsaal“
 - Geschirr, Besteck und Serviette
 - Stofftischläufer (farbig)
 - Softgetränke
 - Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Mineralwasser
- Einbecker Pils, Einbecker Alkoholfrei, Hefeweizen
 - Rotwein und Weißwein Hausmarke
 - Raummiete
- Zeit z. B. 18.00 Uhr – 00.00 Uhr (6 Stunden)
 - Personalkosten

35 € p. P. zuzüglich Speisen



Pauschale „exklusiv“

- Riesling Sekt mit oder ohne Essenzen zur Begrüßung
 - Veranstaltungsort „Zur Tränke“ oder „Festsaal“
 - Geschirr, Besteck und Stoffserviette (weiß)
 - Stofftischdecken (weiß)
 - Platzteller (weiß oder farbig)
 - Menüklappkarte mit Umschlag
 - Softgetränke
 - Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Mineralwasser
 - Einbecker Pils, Einbecker Alkoholfrei, Hefeweizen
- Rotwein, Weißwein und Rosé Hausmarke oder nach Absprache
 - 3 Spirituosen Ihrer Wahl
 - Raummiete
 - Zeit z. B. 18.00 Uhr – 00.00 Uhr (6 Stunden)
 - Personalkosten

45 € p. P. zuzüglich Speisen

Getränke

| Mineralwasser | € | Menge |
|-------------------------|----------|--------------|
| Selters Naturelle | 2,50 | 0,25 l |
| | 7,50 | 0,75 l |
| Selters Medium | 2,50 | 0,25 l |
| | 7,50 | 0,75 l |
| Selters Sprudel Classic | 2,50 | 0,25 l |
| | 7,50 | 0,75 l |

Softgetränke

| | | |
|---------------------------|------|--------|
| Coca-Cola, Cola-light | 8,- | 1,00 l |
| Fanta | 8,- | 1,00 l |
| Sprite | 8,- | 1,00 l |
| Thomas Henry Bitter Lemon | 3,50 | 0,2 l |
| Thomas Henry Tonic Water | 3,50 | 0,2 l |
| Thomas Henry Ginger Ale | 3,50 | 0,2 l |

Säfte aus dem Hause Beckers Bester

| | | |
|---------------------|------|-------|
| Orangensaft | 9,90 | 1,0 l |
| Apfelsaft naturtrüb | 9,90 | 1,0 l |
| Multivitaminsaft | 9,90 | 1,0 l |
| Kirschnektar | 9,90 | 1,0 l |
| Grapefruitnektar | 9,90 | 1,0 l |
| Tomatensaft | 3,- | 0,2 l |
| Traubensaft | 3,- | 0,2 l |
| Johannisbeersaft | 3,- | 0,2 l |



Unsere Hausweine

vom Weingut Königswingert

| | | € | Menge |
|----------------|---|-------|--------|
| <u>Sekt</u> | | | |
| | Riesling & Scheurebe -trocken- Weingut Königswingert | 32,- | 0,75 l |
| <u>weiß</u> | | | |
| Nahe | Rivaner QbA -trocken- Weingut Königswingert Sonderabfüllung „Fass No.9“ | 35,50 | 1,00 l |
| Nahe | Riesling QbA -trocken- Weingut Königswingert | 32,- | 0,75 l |
| <u>Rosé</u> | | | |
| Nahe | Rosee -feinherb- Weingut Königswingert | 32,- | 0,75l |
| Nahe | Rosee -trocken- Weingut Königswingert | 32,- | 0,75l |
| <u>rot</u> | | | |
| Nahe | Cuvée Royale -trocken- Weingut Königswingert Sonderabfüllung „Fass No.9“ | 32,- | 0,75l |
| <u>Süßwein</u> | | | |
| Nahe | Riesling Auslese Weingut Königswingert | 45,- | 0,75l |

| <u>Frisch vom Fass</u> | € | Menge |
|-------------------------------------|----------|--------------|
| Einbecker Pils | 2,- | 0,2 l |
| | 3,- | 0,3 l |
| | 4,- | 0,4 l |
| | 8,- | 1,0 l |
| Göttinger Pils | 2,- | 0,2 l |
| | 3,- | 0,3 l |
| | 4,- | 0,4 l |
| | 8,- | 1,0 l |
| <u>Aus der Flasche</u> | | |
| Einbecker Alkoholfrei | 3,50 | 0,33 l |
| Weihenstephaner Hefe Alkoholfrei | 4,- | 0,5 l |
| Weihenstephaner Hefeweizen | 4,- | 0,5 l |
| Weihenstephaner Hefe Dunkel | 4,- | 0,5 l |
| Weihenstephaner Kristall | 4,- | 0,5 l |
| <u>Spirituosen</u> | | |
| Nordhäuser Doppelkorn | 60,- | 0,7 l |
| Nordbrand Saure Kirsche | 60,- | 0,7 l |
| Wodka Gorbatschow | 70,- | 0,7 l |
| Absolut Vodka | 90,- | 0,7 l |
| Ramazzotti oder Jägermeister | 90,- | 0,7 l |
| Aquavit (Linie, Malteser oder Jubi) | 90,- | 0,7 l |
| Asbach Uralt | 90,- | 0,7 l |
| Fränkischer Obstbrand | 90,- | 0,7 l |
| Jim Beam Kentucky Straight Bourbon | 90,- | 0,7 l |
| Bacardi Carta Blanca Rum | 90,- | 0,7 l |
| Aperol -1919- | 90,- | 0,7 l |
| Ballantine´s Blended Scotch Whiskey | 115,- | 0,7 l |
| Havana Club Rum Anejo 3 Jahre | 115,- | 0,7 l |



Geschäftsbedingungen

Bei der Anzahl der Personen, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die uns bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn als definitive Teilnehmerzahl angegeben wurde. Nehmen mehr Gäste als angemeldet an der Veranstaltung teil, wird die Anzahl der anwesenden Personen berechnet.

Nach verbindlicher Reservierung beträgt im Falle einer Stornierung die Gebühr:

Festsaal € 1000,-, „Zur Tränke“ € 600,-, Genießer Stube € 300,-,
Genießer Stube Wintergarten € 600,-, Catering € 500,-

Unsere Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Arrangements eine eventuelle Nachkalkulation je nach Marktlage vorbehalten.

Unsere Rechnungen sind Bar zahlbar oder per EC-Karte (oder nach Absprache per Überweisung). Kreditkarten können bei Veranstaltungen leider nicht akzeptiert werden.

