

Bankett- und Catering-Mappe 2022/23



- 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	21-23
Pauschalangebote	24-25
Getränke	26-27
Geschäftsbedingungen	28
Für Ihre Notizen	29



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 hinter sinnige 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 rollstuhlgerechten 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:	22 Gästezimmer (Doppelzimmer, Familienzimmer, behindertengerechtes Zimmer, Wellness-Suite)
Bankett: Catering:	Klassischer Bankettservice bis zu 3000 Personen
Auszeichnungen:	Guide Michelin 1 Stern Gusto 7,5 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	-	50	-	22
Festsaal	172	199	80	44
„Zur Tränke“	-	64	44	32

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	500 €
Genießer Stube Wintergarten	700 €
Tränke Hauptraum	800 €
Tränke gesamt	900 €
Festsaal	1000 €
Innenhof (ohne Bestuhlung)	180 €

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





Nebenleistungen:

AUSSTATTUNG/ DEKORATION

Menüklappkarte mit Umschlag	DIN A5/Stück	€ 6,-
Tischpläne auf Staffelei		ab € 10,-
Stuhlhussen		€ 10,-/ Husse
Klavier		€ 200,-
Rednerpult		€ 100,-
Leinwand		€ 30,-
Beamer		€ 80,-

IHRE EIGENEN WEINE

Korkgeld für Weine (0,75l)	€ 39,-
Korkgeld für Schaumweine (0,75l)	€ 49,-
Korkgeld für Champagner (0,75l)	€ 59,-
Korkgeld für Spirituosen (0,75l)	€ 59,-

IHRE VERANSTALTUNG AM ORT IHRER WAHL

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

Musik und Unterhaltung

Ob ein Pianospielder 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

Fotoatelier Wolfgang Koch

www.goefoto.de

01 79 / 912 18 99

KONDI TOREI

Cron & Lanz

Cortés Göttingen

05 51 / 50 08 87 10

05 51 / 48 159

BÄCKEREI

Das Backhaus

Könnecke, Groß Schneen

Bäckerei Herrmann, Rosdorf

Bäckerei Wüstefeld, Friedland

0 55 04 / 923 444

0 55 04 / 5 30

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 (19,- € p.P.).

	Komfort-Doppelzimmer	Komfort-Plus-Doppelzimmer
zur Einzelnutzung	99,-	120,-
zu zweit	129,-	150,-
Familienzimmer	129,-	150,-
Rollstuhlgerechtes Zimmer	***	150,-

Wellness-Suite (74qm) mit privater Sauna

Unsere Wellness-Suite verfügt über zwei getrennte Schlafzimmer mit zwei Boxspring-Doppelbetten und einem Babybett, Duschbad, und separatem WC. Für bis zu vier Personen + Baby 490,- € pro Nacht.

Halbpension:

Bestehend aus unserem reichhaltigen Frühstück (19,- € p. P.) und einem Abendessen im Restaurant „Zur Tränke“ (29,- € p. P.)

Extras:

Des Weiteren stellen wir Ihnen gerne Fahrräder zur Erkundung der näheren Umgebung zur Verfügung. Die Leihgebühr beträgt 15,- € pro Tag und Fahrrad. Für unsere E-Fahrräder berechnen wir eine Gebühr von 35,- € pro Tag und Fahrrad.

Gerne stellen wir Ihnen ein Baby Bett zur Verfügung. (30,- € p. Nacht)

Unser Haus verfügt über einige Zimmer, in denen wir auch gerne Ihren Vierbeiner willkommen heißen. Hierfür berechnen wir eine Reinigungsgebühr von 15,- € 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 25,- €/Tag buchen. Unsere Parkplätze im Innenhof können Sie zu 15,- €/Tag und Platz buchen. Der Parkplatz an der E-Ladesäule kostet 15,- €/Tag, zuzüglich 15,- €/Tag für das Laden.



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

Klassisch warm:

Preis / Stück

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

<i>Nürnberger Rostbratwürstchen</i>	€ 3,-
<i>Hühnerflügelchen mit Honig, Sesam und Senf glasiert</i>	€ 3,50
<i>Lauch-Quiche</i>	€ 4,-
<i>Fleischbällchen mit würzigem Dipp</i>	€ 4,-



Biewald Fingerfood

Klassisch kalt:

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

	Preis / Stück
<i>Crostini mit Salat von Bohnen und Salbei</i>	€ 4,-
<i>Crostini mit Auberginencreme</i>	€ 4,-
<i>Crostini mit Tomaten-Basilikumsalat</i>	€ 4,-
<i>Käsespieße mit Früchten</i>	€ 4,-
<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>	€ 5,-
<i>Polentacrostini mit roten Zwiebeln & Gorgonzola</i>	€ 5,-

Süßes

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

	Preis / Stück
<i>Mousse von belgischer Schokolade mit saisonalen Beeren</i>	€ 5,-
<i>Karamellisierte Vanille Creme</i>	€ 5,-
<i>Panna Cotta mit Himbeermark</i>	€ 5,-
<i>Geliertes Champagnersüppchen</i>	€ 5,-



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

49 € 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

55 € 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 Hähnchenbrust
auf würziger Tomatensoße, mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

Frische Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis

49 € p. P.

Sommer-Menü 2

Sommersalat mit würzigem Grana Padano

*Gegrilltes Wildlachsfilet
auf jungem Blattspinat und Rahmpolenta*

Dreierlei von frischen Himbeeren

55 € 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 Rücken vom Strohschwein
mit Landgemüse und sahnigem Kartoffelpüree*

Rote Grütze mit Schlagsahne

49 € p. P.

Herbst-Menü 2

Terrine von Waldpilzen und Joghurt an Herbssalaten

*Geschmorte Hirschkeule
mit Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel*

Mandeleis mit karamellisierter Rotweibirne

55 € p. P.

Herbst-Menü 3

Herbssalat 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

49 € 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

55 € 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.



Checkliste für Feiern im Landhaus Biewald

Individuell und persönlich ***Alles kann, nichts muss***

- Maßgeschneiderte Pauschalen
- Individuelle Menüs und Buffets
 - Kuchentafel
 - Ihre Getränke Wünsche
 - Mitternachtssnacks
 - Feiern so lange Sie möchten
 - Ihr Hochzeitszimmer
- Zimmerkontingent für Ihre Gäste
- Kaffeespezialitäten / Heißgetränke
 - Trauungen in direkter Nähe
 - Freie Trauungen
 - Aperitif im Innenhof
 - DJ oder Band
 - Dekoration
 - Geschenketisch
 - Sitzordnung / Staffelei
 - Candybar
 - Fotobox / Fotograf
 - Ihre Individuellen Ideen

Kontaktieren Sie uns!

Ich freue mich auf ein persönliches unverbindliches Erstgespräch mit Ihnen
Ihr *Daniel Raub*



Menübausteine

Vorspeisen

	Preis
<i>Sommersalat mit würzigem Grana Padano</i>	€ 15,-
<i>Terrine von Waldpilzen und Joghurt an Herbstsalaten</i>	€ 15,-
<i>Feldsalat mit warmen Nussdressing und gebratener Geflügelleber</i>	€ 19,-
<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>	€ 9,-
<i>Geeiste Gurkensuppe</i>	€ 9,-
<i>Geflügelkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen</i>	€ 9,-
<i>Sahnige Kartoffelsuppe mit knusprigem Speck</i>	€ 9,-

Suppen

<i>Gazpacho, geeiste mediterrane Gemüsesuppe</i>	€ 9,-
<i>Schaumsuppe von junger Möhre und Ingwer</i>	€ 9,-
<i>Cremige Waldpilzsuppe</i>	€ 9,-
<i>Getrüffelte Maronen-Schaumsuppe</i>	€ 9,-

Hauptgänge

<i>Mit Sesam gebratene Hähnchenbrust auf würziger Tomatensoße, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 25,-
<i>Gebratenes Forellenfilet an Nussbutter, mit Kräuterkartoffeln und Blattsalat</i>	€ 29,-
<i>Saltimbocca vom Kalb an würziger Tomatensoße und Basilikumspaghetti</i>	€ 29,-
<i>Rosa gebratener Rücken vom Strohschwein mit Landgemüse und sahnigem Kartoffelpüree</i>	€ 29,-
<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>	€ 34,-
<i>Rosa gebratene Kalbssteakhälfte mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin</i>	€ 34,-
<i>Geschmorte Hirschkeule mit Waldpilzen, Spitzkohl und Serviettenknödel</i>	€ 36,-

*Rosa gebratenes Roastbeef an buntem Gemüse und
Kräuter-Kartoffeln* € 38,-

*Rosa gebratener Hirschrücken mit Gewürzrotkohl und
Kartoffel-Butter-Nocken* € 44,-

*Filet vom Weideochsen mit Bohnengemüse und
Kartoffel-Blätterteigschnitte* € 44,-

Dessert

Vanille-Panna-Cotta an Früchten der Saison € 9,-

Rhabarber-Tarte mit Tahiti-Vanille-Eis € 9,-

Frische Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis € 9,-

Rote Grütze mit Schlagsahne € 9,-

Tahiti-Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße € 9,-

Mandeleis mit karamellisierter Rotweinbirne € 9,-

Karamellierte Vanillecreme mit Himbeersorbet € 9,-

Dessertvariation € 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 Rücken vom Strohschwein
mit Champignonsoße, buntem Gemüse und sahnigem Kartoffelgratin*

Klassische Rote Grütze mit hausgemachtem Vanilleeis

39 € p. P.



Italienisches-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
Verschiedene Salate der Saison
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl

*Mit Sesam gebratene Hähnchenbrust
auf würziger Tomatensoße, mediterranem Gemüse
und Rosmarin-Kartoffeln*

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

*Spaghetti im Parmesanlaib
mit Kirschtomatensoße, Rucola und Pinienkernen*

*Himbeersorbet
Vanille-Panna Cotta an Früchten der Saison*

49 € 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 Pfeffersahnemeerrettich
Französische Käseauswahl und Früchtebrot
Verschiedene Salate der Saison
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

Cremesuppe von jungem Lauch

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

*Spaghetti im Parmesanlaib
mit Kirschtomatensoße, Rucola und Pinienkernen*

*Dessertvariation
Früchte der Saison*

55 € p. P.

Getränke und Service-Pauschalangebote

Preise ab 30 Personen

Pauschale „zünftig“

- Veranstaltungsort „Zur Tränke“ oder „Festsaal“
 - Geschirr, Besteck und Serviette
 - Softgetränke
 - Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Mineralwasser
 - Einbecker Pils
 - Raummiete
 - Personalkosten
 - 6 Stunden (Keine Sperrzeiten)

35 € 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
 - Personalkosten
 - 6 Stunden (Keine Sperrzeiten)

39 € p. P. zuzüglich Speisen



Pauschale „exklusiv“

- Riesling Sekt mit oder ohne Essenzen/Orangensaft zur Begrüßung
 - Veranstaltungsort „Zur Tränke“ oder „Festsaal“
 - Geschirr, Besteck und Stoffserviette (weiß)
 - Stofftischdecken (weiß)
 - Platzteller (weiß)
 - Menüklappkarte mit Umschlag
 - Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Mineralwasser
 - Einbecker Pils, Einbecker Alkoholfrei, Hefeweizen
 - Weißwein, Rosé und Rotwein Hausmarke
 - Softgetränke
 - 3 Spirituosen Ihrer Wahl
 - Raummiete
 - Personalkosten
 - 6 Stunden (Keine Sperrzeiten)

54 € p. P. zuzüglich Speisen

Getränke

Kaffeespezialitäten

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, etc. ...
Filterkaffee
Teespezialitäten von Ronnefeldt

Selters Mineralwasser

Naturelle, Medium & Sprudel Classic

Softgetränke

Coca-Cola, Cola-light, Fanta, Sprite
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water & Ginger Ale

Säfte aus dem Hause Beckers Bester

Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb
Multivitaminsaft, Kirschnektar
Grapefruitnektar, Tomatensaft
Traubensaft, Johannisbeersaft

Frisch vom Fass

Einbecker Pils oder Göttinger Pils

Aus der Flasche

Einbecker Alkoholfrei
Weihenstephaner Hefeweizen, Hefe Dunkel, Kristall & Hefe Alkoholfrei

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn oder Saure Kirsche
Wodka (Gorbatschow, ...)
Ramazzotti, Jägermeister
Aquavit (Linie, ...)
Asbach Uralt
Fränkischer Obstbrand
Jim Beam, Bacardi
Aperol -1919-
Ballantine's
Havana Club
...

Unsere Hausweine

vom Weingut Königswingert
Nahe



Winzer-Sekt

Riesling & Scheurebe -trocken-

Weißwein

Rivaner QbA -trocken-
Sonderabfüllung „Fass No.9“

Riesling QbA -trocken-

Grauer Burgunder S -trocken-

Roséwein

Rosee -feinherb-

Rosee -trocken-

Rotwein

Cuvée Royale -trocken-
Sonderabfüllung „Fass No.9“

Dornfelder -feinherb-

Süßwein

Guldentaler Hipperich Riesling Auslese

Geschäftsbedingungen

Bei der Anzahl der Personen, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die uns bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn als definitive Teilnehmerzahl angegeben wurde. Bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn können weitere Änderungen von maximal 2 Personen berücksichtigt werden. 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“ Hauptraum € 800,-,
„Zur Tränke“ Gesamt € 900,-, „Genießer Stube“ € 500,-,
Genießer Stube Wintergarten € 700,-, Catering mind. € 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.

