

Mit Vorfreude planen

Buffet- und Menüvorschläge

2025/26

Ausgezeichnete Speisenqualität,
elegante Räume
und kompetenter Service in familiärer Atmosphäre.

Unser Versprechen an Sie!



**„Wir setzen alles daran
Ihr Fest unvergesslich werden zu lassen!“**

Inhaltsverzeichnis

	Seitenzahl
Herzlich Willkommen	4
Ein wenig Geschichte	5
Daten und Fakten	6
Anbindung/Bestuhlung/Raum	7
Nebenleistungen	8
Checkliste	9
Biewald Canapé	10
Biewald Fingerfood	11
Menüvorschläge	12-15
Buffetvorschläge	16-19
Getränke und Service-Pauschalen	20-21
Unsere Hausweine	22
Geschäftsbedingungen	23
Ihre Notizen	24





und danke für Ihr Interesse.

Hier erhalten Sie erste Anregungen und Informationen über unser Angebot.

Wir hoffen Ihre Neugier zu wecken.

Sehr gern beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und gehen auf Ihre Wünsche ein.

Vereinbaren Sie am besten gleich einen Termin unter 05504-93500.

Natürlich unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot für Veranstaltungen als Catering an Ihrem Wunschort.

Wo andere aufhören, fangen wir erst an.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre

Familie Raub

Ein wenig Geschichte

„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.

Am 01. Oktober 1967 pachteten das Ehepaar Marianne und der Tischler Alfred Biewald die Schankwirtschaft und kauften diese später schließlich.

Im heutigen **Festsaal** eröffneten sie die „**Django-Bar**“.
Bekannte Künstler wie Boney M. und Marianne Rosenberg traten hier einst auf.

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



2011 eröffnete das **Gourmetrestaurant „Genießer Stube“**.
Welches sich ab 2014 ganze 9 Jahre mit einem Michelin Stern schmückte.

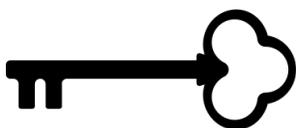
2019 wird der Hotelneubau, dass **4 Sterne Superior Hotel**, eröffnet.
Dank dem Neubau hat nun auch unser Festsaal einen barrierefreien Zugang.

2024 Romantik Hotel Landhaus Biewald.

Moderne und Geschichte haben sich vereint.

Wir bieten Ihnen die ganze Bandbreite der Gastronomie.

Ihr Schlüssel zur hochwertigen Gastlichkeit in Südniedersachsen.



Daten und Fakten

Adresse:	Romantik Hotel 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:	idyllisch gelegen zwischen Leine & Mühlengraben
Kategorie:	4 Sterne superior Familienunternehmen
Gastgeber:	Familie Raub
Zimmer:	21 Gästezimmer (Rollstuhlgerecht und barrierefrei, Doppel-, Einzel-, Familienzimmer, Wellness-Suite)
Räumlichkeiten:	Für 10 bis 170 Personen
Catering:	bis zu 3000 Personen

Restaurant „**Zur Tränke**“
regionale und internationale Spezialitäten

Gourmetrestaurant „**Genießer Stube**“
das Feinste vom Feinen



Anbindung

- verkehrsgünstige Lage
- Parkplätze direkt am Haus
- Bahnhof Friedland: Verbindung Kassel - Göttingen
- Autobahnauffahrt A38 / A7

Bestuhlung

	Rund	Block	U-Form	Tafel
Genießer Stube	-	28	-	24 + 8
Genießer Stube Wintergarten	36	50	28	22
Festsaal	172	199	80	44
Zur Tränke	-	64	44	32

Für Empfänge können wir für Sie den Innenhof, den Gourmetgarten oder die Terrasse freihalten. So genießen Sie Ihren Aperitif im Freien.

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



Nebenleistungen:

AUSSTATTUNG/ DEKORATION

Menüklappkarte mit Umschlag	DIN A5/Stück	€ 6,-
Staffelei für Ihren Tischplan		€ 30,-
Stuhlhussen Klavier im Saal		€ 10,-/ Husse kostenfrei
Rednerpult		€ 100,-
Beamer		€ 80,-
Leinwand		€ 30,-

Catering

Lieferkosten	ab € 100,-
Mitarbeitende pro Stunde/Person	€ 39,-



Checkliste/Fragen/Individuelles

- Ihre Wünsche zu Getränkepauschalen, Menüs und Buffets
 - Kaffee- und Kuchentafel
(gerne können Sie Ihren Kuchen mitbringen)
 - Mitternachtssnacks
(z. Bsp.: Currywurst, Wurst oder -Käseplatte)
 - Feiern so lange Sie möchten
 - Ihr Hochzeitszimmer
- Zimmerkontingent für Ihre Gäste
 - Freie Trauungen
 - Aperitif im Innenhof
 - DJ oder Band
 - Dekoration
 - Geschenketisch
 - Sitzordnung / Staffelei
 - Candybar
 - Fotobox / Fotograf

Kontaktieren Sie mich!



Ihr *Daniel Raub*

Biewald Canapé

	Preis / Stück
<i>Frischkäse mit Kräutern</i>	€ 4,00
<i>Brie mit Feigensenf</i>	€ 4,00
<i>Fenchelsalami und Olive</i>	€ 4,00
<i>Gurkencanapé mit Ziegenfrischkäse</i>	€ 4,00
<i>Geräucherter Schinken mit Tomaten-Tapenade</i>	€ 4,00
<i>Kochschinken mit Frischkäse</i>	€ 4,50
<i>Parmaschinken und Melone</i>	€ 4,50
<i>Graved Lachs auf Pumpernickel mit Senf-Dill-Soße</i>	€ 4,50
<i>Geräuchertem Lachs</i>	€ 4,50
<i>Poulardenbrust mit Traube</i>	€ 4,50
<i>Geräucherte Entenbrust mit Orange</i>	€ 4,50
Gemischte Canapé nach Wahl der Küche 3 Stück p. Pers.	€ 12,-
Gemischte Canapé nach Wahl der Küche 5 Stück p. Pers.	€ 19,-



Biewald Fingerfood

(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)

Preis / Stück

<i>Crostini mit Salat von Bohnen und Salbei</i>	€ 4,50
<i>Crostini mit Auberginencreme</i>	€ 4,50
<i>Crostini mit Tomaten-Basilikumsalat</i>	€ 4,50
<i>Käsespieße mit Früchten</i>	€ 4,50
<i>Grissini mit Schinken umwickelt</i>	€ 5,-
<i>Vitello Tonnato mit Kapern</i>	€ 5,-
<i>Crostini mit Avocado und Ziegenkäse</i>	€ 5,-
<i>Crostini mit Pfeffergarnele</i>	€ 6,-
<i>Crostini mit Rindercarpaccio</i>	€ 6,-
<i>Kleiner Garnelencocktail</i>	€ 6,-

Süßes *Fingerfood*

<i>Mousse von belgischer Schokolade</i>	€ 6,-
<i>Karamellisierte Vanille Creme</i>	€ 6,-
<i>Panna Cotta mit Himbeermark</i>	€ 6,-
<i>Geliertes Champagnersüppchen</i>	€ 6,-



Menüvorschläge

Preise ab 30 Personen

Menü 1

Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl

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

Vanille-Panna Cotta mit Himbeermark

55,- € p. P.

Menü 2

Geeiste Gurkensuppe

*Gegrilltes Wildlachsfilet
auf jungem Blattspinat und Rahmpolenta*

Frische Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis

59,- € p. P.





Menü 3

*Filet von geräuchertem Saibling
mit Salatherzen und Orange*

*Gazpacho
geeiste mediterrane Gemüsesuppe*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit jungem Gemüse und Kartoffelgratin*

Dessertvariation

77,- € p. P.

Menü 4

Sommersalat mit drei gebratenen Riesengarnelen

Schaumsuppe von junger Möhre und Ingwer

*Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Bénaise
an buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

Dessertvariation

77,- € p. P.

Menü 5

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln

*Rosa gebratener Rücken vom Strohschwein
mit Landgemüse und sahnigem Kartoffel-Butter-Nocken*

Rote Grütze mit hausgemachtem Vanilleeis

55,- € p. P.

Menü 6

Terrine von Waldpilzen und Joghurt an Herbstsalaten

*Geschmorte Hirschkeule
mit Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel*

Mandeleis mit karamellisierter Rotweinbirne

62,- € p. P.



Menü 7

Herbstsalat mit Kürbiskernen

Sahnige Kartoffelsuppe mit knusprigem Speck

*Filet vom Weideochsen, Schalottenjus
mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf*

*Tahiti-Vanille-Eis und Haselnusseis
mit heißer Schokoladensoße*

79,- € p. P.

Menü 8

Gebratene Gänseleber mit Waldorfsalat

Getrüffelte Maronen-Schaumsuppe

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

Dessertvariation

79,- € p. P.



Buffetvorschläge

Preise ab 30 Personen

Kleines-Buffer

*Kalt geräucherter Wildlachs
Thüringer Mett und Eichsfelder Mettwurst
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

Vitello Tonnato mit Kapern

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

*Piccata Milanese von der Hähnchenbrust und Saltimbocca vom Kalb
an 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*

55,- € p. P.



Landhaus-Buffer

*Babyleaf Blattsalat mit würzigem Grana Padano
Feldsalat mit Nussdressing und gebratener Geflügelleber
Eisbergsalat mit Orangendressing und gebratenen Riesengarnelen
Zartes Roastbeef mit Pfeffersahneerrettich
Heiß geräuchertes Lachsfilet mit Bärlauchpesto
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

Geeiste Gurkencremesuppe

*Forellenfilet an Nussbutter,
mit Kräuterkartoffeln*

*Geschmorte Hirschkeule mit Waldpilzen,
Spitzkohl und Serviettenknödel*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
an buntem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln*

*Hausgebackene Tarte
Tahiti-Vanille Eis mit Schokoladensoße
Mandeleis mit karamellisierter Rotweibirne*

59,- € p. P.



Biewald-Bufferet

Terrine von Waldpilzen und Joghurt
Filet vom geräucherten Saibling mit Salatherzen und Meerrettich
Wildlachs aus der Zitrusbeize
Carpaccio aus der Ochsenlende mit Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone
Antipasti aus frischen Gemüsen
Büffelmozzarella mit Fleischtomaten
Französische Käseauswahl und Früchtebrot
Verschiedene Salate der Saison
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp

*Hochzeitssuppe mit Gemüse,
Markbällchen, Eierstich und Nudeln*

*Rosa gebratene Kalbssteakhüfte
mit Schalottenjus, Landgemüse und Kartoffelgratin*

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

Gegrilltes Wildlachsfilet auf mediterranem Gemüse und Rahmpolenta

Lauchquiche mit Schnittlauch-Schmand

*Dessertvariation
Früchte der Saison*

62,- € p. P.

Getränke und Service-Pauschalen

Preise ab 30 Personen

Pauschale „zünftig“

- Veranstaltungsort „Zur Tränke“
- Geschirr, Besteck und Serviette
 - Softgetränke
- Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Mineralwasser
 - Einbecker Pils
 - Raummiete
- Kosten Mitarbeitende

6 Stunden 39,- € p. P
jede weitere Stunde 6,- €

Pauschale „Standard“

- Prosecco zur Begrüßung
- Veranstaltungsort „Zur Tränke“
- Geschirr, Besteck und Serviette
 - Stofftischläufer (farbig)
 - Softgetränke
- Säfte aus dem Hause Beckers Bester
 - Mineralwasser
- Einbecker Pils, Einbecker Alkoholfrei, Hefeweizen
 - Rotwein und Weißwein Hauswein
 - Filterkaffee / Tee
 - Raummiete
- Kosten Mitarbeitende

6 Stunden 49 € p. P.
jede weitere Stunde 7,- €

Pauschale „exklusiv“

- Riesling Sekt mit Orangensaft (oder Alternative) zur Begrüßung
 - Veranstaltungsort „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 Hauswein
 - Softgetränke
- 3 Spirituosen Ihrer Wahl (auch als Longdrink)
 - Kaffeespezialitäten
 - Raummiete
 - Kosten Mitarbeitende

6 Stunden 59 € p. P. jede weitere Stunde 8,- €

Nachtzuschlag ab 24 Uhr 200,- € je angefangener Stunde



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 „S“ -trocken-

Dornfelder -feinherb-

Süßwein

Guldentaler Hipperich Riesling Auslese

Geschäftsbedingungen

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

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

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.

Nehmen mehr Gäste als angemeldet an der Veranstaltung teil, wird die Anzahl der anwesenden Personen berechnet.

Im Falle einer Stornierung berechnen wir eine Stornogebühr für den
Festsaal € 1000,-, „Zur Tränke“ Hauptraum € 800,-,
„Zur Tränke“ gesamt € 900,-, „Genießer Stube“ kleiner Raum € 500,-,
Genießer Stube Wintergarten € 700,-, Catering mind. € 500,-.

Ab einem Monat vor Veranstaltung berechnen wir zusätzlich 50% des zu erwartenden Umsatzes.

Wir haben für Sie und Ihre Gäste _ Zimmer geblockt.
Sollten Sie nicht alle Zimmer benötigen, bitten wir Sie uns bis zum __. __. __ Bescheid zugeben wie viele Zimmer nicht benötigt werden.

Dem Inhaber steht auf dem gesamten Gelände das alleinige Hausrecht zu. Dieses wird auch von den Mitarbeitenden ausgeübt. Zuwiderhandlungen gegen Anweisungen kann zum Ausschluss von Veranstaltungen führen.

Darüber hinaus behält sich der Inhaber das Recht zur Geltendmachung von Schadenersatz vor.

Niemand darf geschädigt, gefährdet oder belästigt werden.

Feste Reservierung:

Friedland den _____ Unterschrift _____

Wir danken Ihnen und freuen uns schon heute auf eine tolle Veranstaltung.

