

2026/27

Buffet- und Menüvorschläge

- Wo andere aufhören, fangen wir erst an –



„.... weil`s besser isst!“

Inhaltsverzeichnis

	Seitenzahl
Herzlich Willkommen	3
Ein wenig Geschichte	4
Daten und Fakten	5
Anbindung/Bestuhlung/Raum	6
Nebenleistungen	7
Checkliste	8
Biewald Canapé	9
Biewald Fingerfood	10
Menüvorschläge	11-14
Buffetvorschläge	15-19
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.

Betrachten Sie diese bitte als Anregung. 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.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen und sagen heute schon **HERZLICH WILLKOMMEN!**

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 eröffnet das **Gourmet-Restaurant „Genießer Stube“**.
Ganze 9 Jahre mit einem Michelin Stern geschmückt und der Ort für die ganz besonderen Veranstaltungen.

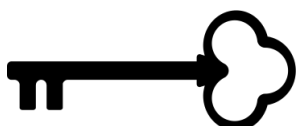
2019 wird der Hotelneubau, dass **4 Sterne Superior Hotel**, eröffnet.
Dank dem Neubau hat nun auch unser Festsaal einen barrierefreien Zugang.

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

Die Raum-Kosten entfallen (wenn nicht anders vereinbart) bei Buchung einer Pauschale.



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,-



Antworten auf häufige Fragen

- Gerne erstelle ich individuelle Getränkepauschalen, Menüs und Buffet.
 - Sie können Ihren Kuchen auch selbst mitbringen.
- Wir planen Mitternachtssnacks gemeinsam und individuell.
(z. Bsp.: Currywurst, Wurst- oder Käseplatte)
- Sie können feiern so lange Sie möchten (keine Sperrzeiten).
 - Es gibt ein tolles Hochzeitszimmer für Sie.
 - Ein Zimmerkontingent für Ihre Gäste lege ich gerne an.
 - Freie Trauungen sind im Innenhof sehr schön umsetzbar.
 - Sie können Ihren Aperitif draußen im Innenhof genießen.
- Wir empfehlen einen Eisstand für Kinder und Erwachsene im Innenhof.
 - Im Festsaal ist ein DJ oder auch eine Band möglich.
 - Dekoration kann von Ihnen individuell geplant werden.
 - Einen Geschenketisch können wir bereitstellen.
 - Eine Sitzordnung auf Staffelei ist möglich.
 - Gerne können wir auch für Sie grillen.
- Kontaktdaten zu Fotografen und weiteren Dienstleistern haben wir.

Für weitere Fragen oder um einen Termin zu vereinbaren 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>Geräucherter 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 Gläsern 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 20 Personen

Menü 1

Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl

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

Vanille-Panna Cotta mit Himbeermark

49,- € p. P.

Menü 2

Geeiste Gurkensuppe

*Gegrilltes Lachsfilet
auf jungem Blattspinat und Rahmpolenta*

Frische Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis

55,- € 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

69,- € 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

69,- € p. P.

Menü 5

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln

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

Rote Grütze mit hausgemachtem Vanilleeis

49,- € p. P.

Menü 6

Terrine von Waldpilzen und Joghurt an Blattsalaten

*Zart geschmorte Hirschkeule
mit gebratenem Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel*

Mandeleis mit karamellisierter Rotweinbirne

62,- € p. P.



Menü 7

Herbstsalat mit Kürbiskernen

Sahnige Kartoffelsuppe mit knusprigem Speck

*Filet vom Weideochsen, Schalottenjus
buntes Gemüse und Kartoffelstampf*

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

73,- € p. P.

Menü 8

Gebratene Gänseleber mit Waldorfsalat

Getrübte Maronen-Schaumsuppe

*Rosa Hirschrücken mit Preiselbeer-Rahmsoße,
Gewürzrotkohl und Kartoffel-Butter-Nocken*

Dessertvariation

69,- € p. P.

Menü 9

*Gerne stelle ich mit Ihnen auch ein Menü
aus der aktuellen Speisekarte zusammen.
Oder wir planen Ihr Gourmet-Menü in der Genießer Stube.*



Buffetvorschläge

Alle Preise sind ab 30 Personen gerechnet

Kleines-Buffer

*Kalt geräuchertes Lachsfilet
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-Bufferet

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

52,- € 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
Filet vom geräucherten Saibling mit Salatherzen und Meerrettich
Lachs aus der Zitrusbeize
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp

Geeiste Gurkencremesuppe

Knusprig gebackenes Rotbarschfilet
an Nussbutter, Kräuterkartoffeln

Geschmorte Hirschkeule
Preiselbeeren und gebratener Spitzkohl

Semmelknödel
mit Waldpilzen in Schnittlauchrahmsoße

Hausgebackene Tarte
Tahiti-Vanille Eis mit Schokoladensoße
Mandeleis mit karamellisierter Rotweinbirne

55,- € p. P.



Biewald-Buffer

*Terrine von Waldpilzen und Joghurt
Heiß geräuchertes Lachsfilet mit Bärlauchpesto
Carpaccio aus der Ochsenlende mit Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone
Antipasti aus frischen Gemüsen
Büffelmozzarella mit Fleischtomaten
Französische Käseauswahl und Früchtesenf
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 Lachsfilet auf mediterranem Gemüse und Rahmpolenta

Lauchquiche mit Schnittlauch-Schmand

*Dessertvariation
Früchte der Saison*

59,- € p. P.

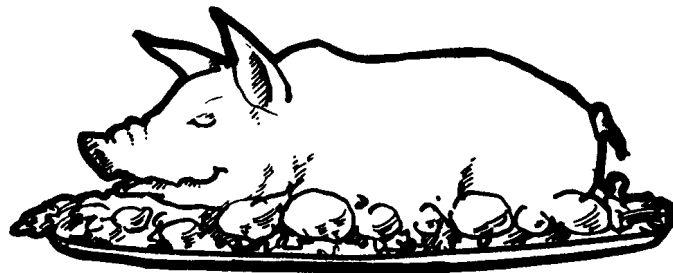
Jungschwein vom Buchenholz-Grill

Buchbar ab 30 Personen
Keine Lieferung möglich!

Knusprig gegrilltes Jungschwein oder Wildschwein

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

35 € p. P.



Wir grillen für Sie auch ganze Enten oder Gänse
auf offenem Feuer.

Grill-Buffets

Buchbar ab 30 Personen

Sie suchen das Passende für Ihre Veranstaltung im Freien?
Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche für ein tolles BBQ

Preis auf Anfrage und nach Auswahl
? € p. P.

Getränke und Service-Pauschalen

Preise für Veranstaltung mit 30 Personen kalkuliert

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“ oder „Genießer Stube“
 - 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 direkt 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 Zahl aus, die uns bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn als 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.

Das Hausrecht der Inhaberfamilie wird auch von den Mitarbeitenden ausgeübt.
Zu widerhandlungen gegen Anweisungen kann zum Ausschluss von Veranstaltungen führen.
Bei Beschädigungen behalten wir uns das Recht zur Geltendmachung von Schadenersatz vor.

Gerne erstellen wir Ihnen ein Zimmerkontingent.

Sollten Sie nicht alle Zimmer benötigen, bitten wir Sie, uns bis 8 Wochen vor der Veranstaltung bescheid zu geben.

Nicht freigegebene Zimmer, welche nicht belegt wurden, stellen wir Ihnen in Rechnung.



Für Ihre Notizen

[illegible]