



VERANSTALTUNGSMAPPE

## Gastlichkeit liegt uns am Herzen

Wir stehen Ihnen ohne Ruhetag die ganze Woche zur Verfügung.

### Sie feiern und wir kümmern uns um alles Andere!

Wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche und bieten Ihnen eine einzigartige gastliche Atmosphäre. Gemütlich eingerichtete und mit Liebe dekorierte Räume versprechen einen angenehmen Aufenthalt. Unser Haus bietet ausreichend Platz für bis zu 285 Personen auf mehrere Räume verteilt.

- |  |                  |
|--|------------------|
| ▪ SKY-Sportsbar mit Raucher- und Thekenbereich | bis 20 Personen  |
| ▪ Restaurant „Kleine Landstube“                | bis 34 Personen  |
| ▪ Saal   | bis 110 Personen |
| ▪ Studio                                       | bis 60 Personen  |
| ▪ Empore                                       | bis 24 Personen  |

Schauen Sie doch mal in unserem gepflegten Biergarten vorbei, der bis zu 48 Plätze bietet. Ausreichend Parkplätze, auch für Busse, sind rund um unser Haus verfügbar.

Wir und unser Team werden stets bemüht sein Ihre Veranstaltung in unserem Haus zu einer angenehmen Erinnerung werden zu lassen

Manuela & Stefan Wambach  
und das Team vom Restaurant & Landhotel "Zum Niestetal"





## Lage

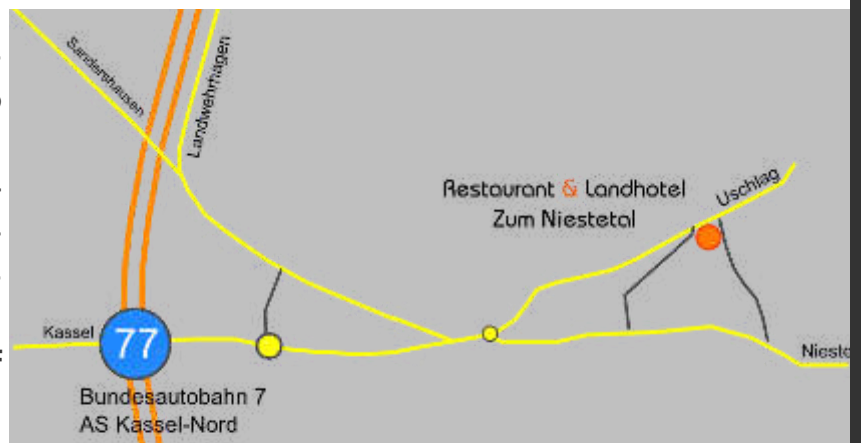
Unser Haus liegt in der etwa 10.500 Einwohner zählenden Gemeinde Niestetal in direkter Nachbarschaft zur Documenta-Stadt Kassel. Trotz der unmittelbaren Nähe zur Großstadt, ist die Gemeinde Niestetal ländlich und ruhig gelegen.

Der nahe gelegene Zugang zum Kaufunger Wald sowie das gemeindeeigene Naherholungsgebiet laden sowohl zu kleinen Spaziergängen als auch zu größeren Wanderungen ein.

Die Museen, die Karlsaue mit der Orangerie und natürlich der Bergpark Wilhelmshöhe der Stadt Kassel bieten allen Kulturinteressierten ausreichend Möglichkeiten, zu verweilen.

Die direkte Anbindung an die Bundesautobahn 7 bietet gleichzeitig eine hervorragende Erreichbarkeit aus allen Himmelsrichtungen.

Fahren Sie an der Autobahnananschlussstelle 77 Kassel-Nord ab und halten Sie sich in Richtung Niestetal-Heiligenrode. Verlassen Sie die beiden Kreisverkehre jeweils an der zweiten Ausfahrt. Unser Haus befindet sich vor der Fußgängerrampe auf der rechten Seite.



## Gastronomie

### „Kleine Landstube“

Unsere kleine Landstube ist das Herzstück unseres Restaurants. Der liebevoll eingerichtete Raum lädt zum Verweilen in einer gemütlichen und ruhigen Atmosphäre ein. Genießen Sie hier unsere traditionelle deutsche Küche und lassen Sie sich von kulinarischen Abstechern in andere Esskulturen verwöhnen und überraschen.



### SKY® Sportsbar

Die Spiele der deutschen Fußball-Bundesliga, Welt- und Europameisterschaften sowie ausgewählte Sporthighlights zeigen wir auf zwei Fernsehern in unserer SKY® Sportsbar.

### Terrasse

Im Sommer öffnen wir unsere gemütliche Terrasse mit 48 Sitzplätzen auf der Sie selbstverständlich nicht nur ein kühles Blondes genießen können. Auch unsere Speisen servieren wir Ihnen hier gerne.





## Räumlichkeiten

### „Kleine Landstube“

Unsere kleine Landstube eignet sich hervorragend für Ihre kleine Familienfeier. Geburtstage oder Jubiläen mit bis zu 40 Personen finden hier die optimale Umgebung. Bis zu dieser Personenzahl ist auch der Aufbau eines Buffets direkt in der kleinen Landstube selbst problemlos möglich.



### Saal

Der große Saal ist genau die richtige Entscheidung bei großen Familienfeiern und Firmenevents. Es ist ausreichend Platz für einen DJ oder ein Referentenpodium. Der Raum verfügt über einen fest installierten Videoprojektor und einer entsprechenden Leinwand.



## Räumlichkeiten

### Studio

In unserem Studio sind Sie richtig aufgehoben, wenn Sie eine Tagung oder Schulung mit über 20 Personen durchführen möchten. Wir stellen Ihnen gerne auch Tagungstechnik zur Verfügung. Bei Familienfeiern und Firmenevents im Saal lohnt sich die Nutzung des Studios für das Buffet.



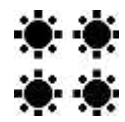
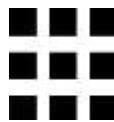
### Empore

Unsere Empore ist der ideale Tagungsraum für kleinere Gruppen. Auch kleine Familienfeiern sind hier bestens aufgehoben.



## Bestuhlung und Kapazitäten

Auch für Ihre Veranstaltung haben wir die passenden Räumlichkeiten. Der unten angeführten Übersicht können Sie entnehmen, welche Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung bei welcher Bestuhlungsform am ehesten in Frage kommen.



Plätze	U-Form	U-Form nur außen	Block	Parlamentarisch	E-Form	Banquet
Landstube	34	20	24	18	-	24
Saal	80	50	40	60	110	80
Studio	60	34	30	40	-	-
Empore	24	14	16	-	-	-





## Unsere Zimmer

Unser Haus verfügt über 19 Einzel- bis Vierbettzimmer auf zwei Etagen.

Alle Zimmer verfügen über die folgende Ausstattung:

- ♦ Dusche
- ♦ WC
- ♦ Flachbildschirm-TV
- ♦ Telefon
- ♦ kleiner Schreibtisch
- ♦ Sitzmöglichkeit
- ♦ Kofferablage
- ♦ Mülleimer

Auf allen Zimmern ist endgeräteabhängig unser kostenloses Drahtlosnetzwerk empfangbar.





## Buffetvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge für Buffets. Diese dürfen Ihnen gerne als Anregung für eine individuelle Zusammenstellung dienen.

Alle Buffets liefern wir Ihnen auf Wunsch auch gerne nach Hause oder in Ihren Betrieb. Sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.



## Buffetvorschlag 1

### Kalte Spezialitäten

Tomate mit Mozzarella

Antipastiplatte

mit gebratenen Zucchini, marinierten Champignonköpfen, marinierten Tomaten

Geröstetes Knoblauchbrot

Käsespieße mit Weintrauben

Bunter Salat

Kopfsalat mit zwei Dressings zur Auswahl

Hausgemachter Obstsalat

### Warme Köstlichkeiten

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomatensauce

Mediterranes Gemüse

Hessischer Spießbraten mit Dunkelbiersauce

Rosmarinkartoffeln

Basmatireis

Makkaroni in Käsesauce

### Zum Schluss etwas Süßes

Bayrisch Creme

Rote Grütze mit Vanillesause

Preis/Person 19,90 €





## Buffetvorschlag 2

### Kalte Spezialitäten

Feldsalat mit zwei Dressings  
Speck-Kartoffelsalat

### Warme Köstlichkeiten

Kleine Schnitzel von der Pute  
Champignons a la Crème  
Paprika-Rahm-Sauce  
Blumenkohlröschen  
Sauce Hollandaise  
Tafelspitz  
Grüne Sauce (kalt)  
Meerrettichsauce  
Salzkartoffeln  
Chili con carne  
Basmatireis

### Zum Schluss etwas Süßes

Niestetaler Schmandmousse  
Götterspeise mit Vanillesauce

Preis/Person 23,00 €



# Buffetvorschlag 3 - Niestetaler Fingerfood

## Kalte Spezialitäten

Matjescocktail im Glas  
Mediterrane Hackfleischbällchen  
Gebratene Champignons mit Lauchzwiebeln und Cocktaildip  
Kirschtomaten mit Minimozzarella und Basilikum am Spieß  
Hessische Bratwurst  
Dörripflaume im Speckmantel  
Grissini mit Parmaschinken  
Feigen mit Coppa  
Blätterteig-Käsestangen  
Schinken-Mohnstangen  
Salzgebäck mit Frischkäse  
Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce  
Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand  
Lachstartar auf Weißbrot  
Kleine süße Blätterteigteilchen  
Mascarponecreme mit Obst (nach Saison) im Einweggläschen  
Brownies  
Creme brûlée

Preis/Person 28,00 €





## Buffetvorschlag 4 - Nordhessisches Fingerfood

### Kalte Spezialitäten

Kartoffelsuppe aus dem Glas  
Raute von grünem Kuchen  
Tartar von angemachtem Handkäs  
Mousse von der geräucherten Forelle  
Blätterteigstangen  
Schinken-Mohn-Stangen  
Kleine Sticks mit Ahler Wurst und Gewürzgurke  
Kleine Bratwurst vom Grill  
Gegrillter Schweinebauch am Spieß  
Dörripflaume im Speckmantel  
Kleine Frikadelle mit Kartoffel-Senfsauce  
Frühlingsrolle mit Sauerkraut und Ahler Wurst gefüllt  
Spargelsalat mit Vinaigrette  
Mini-Crème Brûlée  
Frische Erdbeeren

Preis/Person 25,90 €

Aus diesem Buffetvorschlag können Sie auch einzelne Komponenten auswählen.  
Je Stück berechnen wir 1,50 € bei einer Mindestbestellung von zehn Stück je Sorte.



## Buffetvorschlag 5

### Kalte Spezialitäten

Brotzeitteller

mit Alter Wurst, Hausmacher Sülze,  
kleinen Frikadellen und Gehacktes mit Zwiebeln

Fischplatte

mit hausgebeiztem Gravedlachs und Dill-Senfsauce

Käsevariationen vom Brett

mit Tortenbrie, Tiroler Bergkäse, mittelaltem Gouda und Weintrauben

Krautsalat nach Art des Hauses

Blattsalat mit 2 Dressings

Partybrötchen und Brotvariationen mit Butter und Kräuterquark

### Warme Köstlichkeiten

Hessische Lauchcremesuppe

Schweineschnitzel mit 2 Saucen nach Wahl

Putenmedaillons in Champignonrahm

Geschmorte Schweinebraten aus dem Steinbackofen

Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Niestetaler Kartoffelauflauf, Duftreis und Röstitaler

### Zum Schluss etwas Süßes

Grießpudding mit Himbeermark

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Preis/Person 27,50 €





## Buffetvorschlag 6 - Bayrisches Buffet

### Kalte Spezialitäten

Forellenfilet  
 Bayrische Haxensülze  
 Gesalzener Bierradi und Radieschen  
 Süßer Senf und geriebener Meerrettich  
 Bayrischer Speckkartoffelsalat  
 Krautsalat mit Rauchfleisch  
 Wurstsalat mit Zwiebeln, Essig-Öl und Emmentaler  
 Griebenschmalz und Essiggurken  
 Verschiedene Brotsorten, Kümmelstangen, Bierbrezeln und Butter

### Warme Köstlichkeiten

Rinderkraftbrühe mit Kräuterfritatten  
 Krustenschweinsbraten aus der Keule mit Bockbiersauce  
 Hausgemachter frischer Leberkäse  
 Butterhänderl  
 Mildgeräucherter Kasselerrücken  
 Münchner Weißwürstel  
 Specksemmelknödel und Spätzle

### Zum Schluss etwas Süßes

Hausgemachte warme Apfelküchle mit Vanillesauce  
 Topfenpalatschinken  
 Bayrisch Creme mit Heidelbeeren

Preis/Person 31,00 €



## Buffetvorschlag 7

### Kalte Spezialitäten

Antipastivariationen nach Art des Hauses  
mit marinierten Artischocken und Champignons, frittierte Zucchinischeiben,  
eingelegte Tomaten und grüne und rote Paprikaschoten

Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum  
Bruschetta mit Pesto Rosso und Olivenpesto  
Rauchlachsroulade im Crêpesteig mit Basilikumschmand (aufgeschnitten)  
Italienischer Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven)  
Ruccola mit Walnuss-Oliven-Dressing ,Kirschtomaten und Grana Padano  
Mediterranes Käsebrett mit Weintrauben

### Warme Köstlichkeiten

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe  
Lachs-Spinat-Lasagne  
Mediterrane Hackfleischbällchen  
Zweierlei Flammkuchen (1 x vegetarisch)  
Kleine Pfannkuchen  
mit Ratatouilles-Schafskäse-Füllung und Pilz-Kräuter-Parmesan-Füllung  
Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade mit Tomaten-Basilikum-Rahm  
Bandnudeln und Spinattortellini mit Knoblauchrahm und Schinken-Sahne-Sauce

### Zum Schluss etwas Süßes

Tiramisu  
Panna Cotta

Preis/Person 33,00 €



## Buffetvorschlag 8

### Kalte Spezialitäten

#### Nordhessenplatte

mit Stracke Alte Wurst, Eisbeinsülze, geräucherter Landschinken,  
grobe Leberwurst und kleine Essiggurken

#### Fischplatte

mit hausgebeiztem Gravedlachs, wacholdergeräucherter Bachforelle,  
Sylter Nordseekrabben und Sahnemeerrettich

#### Käsevariationen vom Brett

mit Gouda, Geramont, Leerdamer, Vorarlberger Bergkäse und Weintrauben

#### Salate der Saison mit 2 Dressings

Partybrötchen und Brotvariationen mit Butter und Kräuterquark

### Warme Köstlichkeiten

Rindfleischsuppe von der Ochsenbrust mit Nudeln und Eierstich

Putenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Rahm

Rinderrouladen nach Art des Hauses

Schweinelendchen mit Champignons à la Crème

Lachs-Spinat-Lasagne

Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Niestetaler Kartoffelaufbau Kartoffelklößen und Bandnudeln

### Zum Schluss etwas Süßes

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Schmandmousse mit Erdbeermarmelade

Löffelbiskuits mit Sauerkirschen in Mascarponecreme

Preis/Person 34,00 €





## Buffetvorschlag 9

### Kalte Spezialitäten

Parmaschinken umlegt von grünen und schwarzen Oliven

Vitello tonato mit Thunfischmayonnaise

Variationen vom geräuchertem Lachs und Heilbutt

mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich

Fleischtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

Käsebrett

mit Schweizer Camembert, Allgäuer Bauernkäse,

Französischem Schnittkäse und Weintrauben

Ruccola mit Walnuss-Oliven-Dressing ,Kirschtomaten und Grana Padano

Bunter Bauernsalat mit Schafskäse

Partybrötchen, Ciabatta und Butter

### Warme Köstlichkeiten

Geflügelcremesuppe nach Art des Hauses

Geschmorter Kalbsrahmbraten

Lammkeule aus dem Steinbackofen

Putenbrust in Blätterteig gehüllt, mit Blattspinat gefüllt

Zanderfilet in Dillrahmsauce

Mediterraner Gemüsetopf mit Zucchini-, Auberginen- und Paprikastreifen,

Kirschtomaten und einem Hauch von Rosmarin und Thymian

Brätlinge in Buttergeschwenkt mit Knoblauch und Kräutern

Duftreis und Bandnudeln

### Zum Schluss etwas Süßes

Himbeeren mit Joghurtcreme und braunem Zucker

Mousse au Chocolat

Apfelbeignets mit Vanillesauce

Preis/Person 35,00 €



# Buffetvorschlag 10 - Bella Italia

## Wir servieren Ihnen

Paprikaschaumsuppe mit Basilikumsahne

## Kalte Köstlichkeiten vom Buffet

Parmaschinken mit Honigmelone

Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise

Antipastivariationen nach Art des Hauses

mit marinierten Artischocken und Champignons, frittierte Zucchinischeiben  
und eingelegte Tomaten, grüne und rote Paprikaschoten

Salatauswahl mit Dressingvariationen

Carpaccio vom Rind

Bruschetta mit Pesto Rosso und Olivenpesto

Brotkorb und Butter

## Warme Köstlichkeiten vom Buffet

Lachs-Spinat-Lasagne

Lasagne al Forno

Kalbsbraten mit Knoblauch und Rosmarin gespickt

Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce

Putenschnitzel mit Büffelmozzarella und Rosmarinpesto gefüllt auf Tomaten-Fenchelgemüse

## Zum Schluss etwas Süßes

Tiramisu

Panna Cotta mit Marsalakisirschen

Käse Brett

mit Schweizer Camembert, Allgäuer Bauernkäse,  
französischem Schnittkäse und Weintrauben

Preis/Person 35,00 €

# Buffetvorschlag 11

## Kalte Spezialitäten

Vitella tonato mit Thunfischmayonnaise  
 Lachscarpaccio  
 Parmaschinken mit Honigmelone  
 Dörripflaume im Speckmantel  
 Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto  
 Käsebrett  
 mit Gorgonzola, Piccorino, Französischem Weichkäse und Weintrauben

Italienisches Bauernbaguette  
 mit Butter, Pesto Rosso und Olivenpesto

## Warme Köstlichkeiten

Zucchini-Käsecreme-Suppe  
 Pollo arosto (Pikante Hähnchenkeule)  
 Mediterrane Schweinelendchen  
 mit einem Ragout aus Käse, Zwiebeln und Tomaten überbacken  
 Lasagne nach Art des Hauses  
 Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce  
 Zucchini-Auberginen-Kartoffel-Auflauf  
 Gebratenes Zanderfilet in Frascatischaum  
 Fettuccini und Dominoreis

## Zum Schluss etwas Süßes

Süßes für die Götter (Schichtdessert)  
 Fruchtiges Himbeer-Orangen-Tiramisu  
 Schokoladentrüffel

Preis/Person 36,00 €



## Buffetvorschlag 12

### Kalte Spezialitäten

Fleischtomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikumpesto  
 Parmaschinken umlegt mit grünen und schwarzen Oliven  
 Vitello tonnato mit Thunfischmayonnaise  
 Fischvariationen  
 Hausgebeizter Gravedlachs, geräucherte Forellenfilets, Flusskrebsfleisch,  
 gepuhlte Nordseekrabben, Dill-Senf-Sauce, Feigensenf und Sahnemeerrettich

Rauchlachsroulade im Crêpesteig mit Basilikumschmand  
 Bruschetta mit Pesto Rosso und Olivenpesto  
 Antipastivariationen nach Art des Hauses  
 mit marinierten Artischocken und Champignons, frittierte Zucchini-scheiben  
 und eingelegte Tomaten, grüne und rote Paprikaschoten

Rucola mit Walnuss-Oliven-Dressing, Kirschtomaten und Grana Padano  
 Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse,  
 Bunter Salat mit Thunfisch und Krautsalat  
 Brotkorb und Butter

### Warme Köstlichkeiten

Gebratene Lammkoteletts  
 Hessischer Krustenbraten  
 Pfannkuchen mit Ratatouilles-Schafskäse-und Pilz-Kräuter-Parmesan-Füllung  
 Zanderfilet in Dillrahmsauce  
 Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade  
 Gemüsevariationen mit Blumenkohl- und Broccoliröschen, feinen Markerbsen,  
 Fingermöhren und Bohnenbündchen  
 Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln und Kartoffelkroketten  
 Bratensauce, Lamm-sauce, Tomaten-Basilikum-Rahmsauce, Sauce Hollandaise

### Zum Schluss etwas Süßes

Hessisches Schmandmousse mit Erdbeeren  
 Tiramisu  
 Löffelbiskuits mit Sauerkirschen in Mascarponecreme

Preis/Person 42,00 €

## Buffetvorschlag 13 - Gourmetbuffet

### Kalte Spezialitäten

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola  
 Rosa gebratene Entenbrust mit Sauce Cumberland  
 Vitello tonnato mit Thunfischmayonnaise  
 Fischplatte  
 Hausgebeizter Gravedlachs, geräucherte Forellenfilets, Flusskrebsfleisch,  
 gepuhlte Nordseekrabben, Dill-Senf-Sauce, Feigensenf und Sahnemeerrettich

Rauchlachsroulade im Crêpesteig mit Basilikumschmand  
 Bruschetta mit Pesto Rosso und Olivenpesto  
 Antipastivariationen nach Art des Hauses: Marinierte Artischocken und  
 Champignons, frittierte Zuchinischeiben und eingelegte Tomaten,  
 grüne und rote Paprikaschoten  
 Pikanter mediterraner Nudelsalat  
 Spargelsalat  
 Feldsalat mit zwei verschiedenen Dressings  
 Brotkorb und Butter

### Warme Köstlichkeiten

Gebratene Lammkoteletts  
 Argentinisches Rinderfilet, rosa gebraten, am Stück mit hausgemachter  
 Sauce Hollandaise, Steinpilz-a-la-Creme-Sauce und Kräuterbutter  
 Pfannkuchen mit Ratatouilles-Schafskäse-und Pilz-Kräuter-Parmesan-Füllung  
 Gebratene Garnelen mit süß-saurem Dip und hausgemachtem Aioli  
 Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade  
 Gemüsevariationen mit Blumenkohl- und Broccoliröschen, feinen Markerbsen,  
 Fingermöhren und Bohnenbündchen  
 Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln und Kartoffelkroketten  
 Bratensauce, Lamm sauce, Tomaten-Basilikum-Rahmsauce, Sauce Hollandaise

### Zum Schluss etwas Süßes

Himbeer-Orangen-Tiramisu  
 Mousse au Chocolat  
 Erdbeer-Panna Cotta  
 Löffelbiskuits mit Sauerkirschen in Mascarponecreme

Preis/Person 49,50 €

## Buffetvorschlag 14 - Grillbuffet

Hausmacher Bratwurst  
 Marinierte Schweinekammsteaks  
 Putensteaks  
 Mediterrane Gemüsespieße  
 Bunter Salat  
 Hessischer Krautsalat  
 Barbecue-Dips  
 Brot- & Brötchenvariationen  
 Rote Grütze mit Vanillesauce

23,50 € pro Person

## Buffetvorschlag 15 - Grillbuffet

Hamburger  
 Marinierte Putensteaks  
 Spare Ribs  
 Scampispieße  
 Filetspieß vom Schwein mit Zwiebeln, Speck und Paprika  
 Verschiedene Barbecuesaucen und Senf  
 Gegrillte Maiskolben, Grilltomaten und Folienkartoffeln  
 Frisches Baguette  
 Salatbuffet mit geraspelten Möhren, Bohnen, gemischten Blattsalaten,  
 Gurken- und Tomatenscheiben mit Schmand- und Essig-/Öl-Dressing  
 Hausgemachter Obstsalat  
 Panna Cotta

27,50 € pro Person

## Nachimbiss als Ergänzung zum Grillbuffet

Käsevariationen vom Brett mit Gouda, Nusskäse, Geramont, Leerdamer, Bresso und Weintrauben  
 Alte Wurst  
 Brotkorb und Butter

7,50 € pro Person





## Buffetvorschlag 16 - Bruzzelplatte

2 kleine Frikadellen  
2 kleine Bratwürstchen  
1 kleines Schnitzel  
Baguette  
9,90 € pro Person

## Buffetvorschlag 17 - Bruzzelplatte Spezial

2 kleine Frikadellen  
2 kleine Bratwürstchen  
1 kleines Schnitzel  
1 Hähnchenkeule  
1 Scheibe Leberkäse  
Baguette  
13,00 € pro Person

## Buffetvorschlag 18 - Spare Ribs

2 Rippen (ca. 500 g)  
1 Ofenkartoffel  
Dip-Auswahl  
Ofenkartoffel  
Baguette  
Salat  
14,50 € pro Person

## Buffetvorschlag 19 - Spanferkel

Spanferkel  
Krautsalat  
Tsatsiki  
Brot  
12,50 € pro Person

Diesen Vorschlag erhalten Sie erst ab mindestens 20 Personen.



## Buffetvorschlag 20 - BBQ „deluxe“

Schäfersalat mit Feta  
Rucolasalat mit Parmesan und Vinaigrette  
Rosmarinchampignons und pikantes Paprikapotpouri  
Auberginen und Curryzucchini  
Asianudelsalat  
Couscous mit Strauchtomaten und Minze  
Brotkorb

Gegrillte Garnelen  
Rib-eye Steaks und Spare Ribs  
Gegrillter Lachs  
Kotelett vom Lamm  
Hausmacher Bratwurst  
Marinierte Schweinesteaks  
Putenspieße  
Dipauswahl

Gegrilltes Gemüse  
Schafskäse mit Honig und Kräutern der Provence  
Ofenkartoffel mit Kräuterdip

Joghurtmousse mit Himbeerragout  
Crème Brûlée  
Früchte der Saison  
Käsebrett mit Weintrauben und fruchtigem Senf

37,50 € pro Person



## Getränkepauschalen

Passend zu unseren Buffets bieten wir Ihnen auch verschiedene Pauschalen für Getränke an. Unsere Pauschalen beginnen ab dem von Ihnen gewünschten Zeitraum für eine Dauer von sieben Stunden.

Wir besprechen mit Ihnen im Vorfeld, ob zusätzliche bestellte Getränke berücksichtigt und entsprechend separat abgerechnet werden dürfen.





## Getränkepauschale 1

### Bier

Radeberger Pils, Radler, Bier mit Schuss, Diesel, Clausthaler Alkoholfrei  
Schöffelhofer Hefeweizen, Schöffelhofer Hefeweizen Alkoholfrei,  
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel, Schöffelhofer Hefeweizen Kristall

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle,  
Orangen- und Apfelsaft, Tafelwasser

### Wein

Portugieser Rotwein - trocken  
Grauer Burgunder Weißwein - trocken

Preis/Person 23,00 €

## Getränkepauschale 2

### Bier

Radeberger Pils, Radler, Bier mit Schuss, Diesel, Clausthaler Alkoholfrei  
Schöffelhofer Hefeweizen, Schöffelhofer Hefeweizen Alkoholfrei,  
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel, Schöffelhofer Hefeweizen Kristall

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle,  
Orangen- und Apfelsaft, Bitter Lemon, Mineralwasser

### Wein

Portugieser Rotwein - trocken  
Grauer Burgunder Weißwein - trocken

### Spirituosen

Jim Beam, Williams, Jägermeister

Preis/Person 28,00 €

# Getränkepauschale 3 „Deluxe“

## Zum Empfang

Prosecco

## Bier

Radeberger Pils, Radler, Bier mit Schuss, Diesel, Clausthaler Alkoholfrei  
Schöfferhofer Hefeweizen, Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei,  
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel, Schöfferhofer Hefeweizen Kristall

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle,  
Orangen- und Apfelsaft, Bitter Lemon, Mineralwasser

## Wein

Portugieser Rotwein - trocken  
Grauer Burgunder Weißwein - trocken  
Portugieser Weißherbst - halbtrocken  
Prosecco

## Spirituosen

Jim Beam, Bacardi, Williams, Marille, Jägermeister,  
Kirschnaps, Malteser, Wodka, Ramazzotti  
Aperol Spritz, Hugo  
Kaffee, Cappuccino, Espresso

Preis/Person 39,00 €

## Menüvorschläge

Wir servieren Ihnen gerne auch das Essen als Menü am Tisch. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Zusammenstellung interessanter Menüs aus denen Sie sich nicht nur gerne eins aussuchen dürfen; selbstverständlich können Ihnen diese Vorschläge auch lediglich als Anregung für eine eigene Zusammenstellung dienen.





## Menüvorschlag 1

### 1. Gang

Hessische Kartoffelsuppe

### 2. Gang

Bunte Salatauswahl der Saison mit Schmanddressing

### 3. Gang

Schnitzel vom Schwein oder Pute

3 Saucen nach Wahl

(Zigeuner-, Jäger-, Pfefferrahm-, Schmand-, Curry-, Knoblauchsauce)

Leipziger Allerlei mit Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten und Pommes Frites

### 4. Gang

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis/Person 21,50 €



## Menüvorschlag 2

### 1. Gang

Rindfleischsuppe mit Nudeln, Eierstich und Petersilie

### 2. Gang

Bunte Salatauswahl der Saison mit Schmanddressing

### 3. Gang

Geschmorte Kasseler-, Rind- und Schweinebraten aus unserem Steinbackofen

Blumenkohl- und Broccoliröschen, Markerbsen, Fingermöhren, Bohnenbündchen  
und Sauce Hollandaise

Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

### 4. Gang

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis/Person 25,50 €



## Menüvorschlag 3

### 1. Gang

Schwäbische Gemüsesuppe mit Kräutercroutons

### 2. Gang

Feldsalat mit Schmanddressing und gehackten Zwiebeln

### 3. Gang

Putenbrust mit Blätterteig umhüllt und Blattspinat gefüllt

Gebratene Schweinemedallions mit geschmorten Champignons

Blumenkohl- und Broccoliröschen, Markerbsen, Fingermöhren, Bohnenbündchen  
und Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln und Röstitaler

### 4. Gang

Panna Cotta mit Heidelbeeren

Preis/Person 30,00 €





## Menüvorschlag 4

### 1. Gang

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Sahnehaube und Brunnenkresse

### 2. Gang

Hausgebeizter Gravedlachs an buntem Salatbouquet  
mit marinierten Flusskrebsschwänzen

Dazu reichen wir geröstetes Bauernbaguette und Butter

### 3. Gang

Lammkeule à la Toskana aus dem Steinbackofen

Schweinelenndchen im Kräutermantel mit Waldpilzrahmsauce

Mediterraner Gemüseauflauf  
mit Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln mit Käse überbacken

Fettuccine und Rosmarinkartoffeln

### 4. Gang

Vanilleparfait mit marinierten Brombeeren und Schlagsahne

Preis/Person 35,00 €



## Menüvorschlag 5

### 1. Gang

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Speckklößchen

### 2. Gang

Rosa gebratene Entenbrust an Feldsalat,  
mit lauwarmem Speck-Zwiebel-Dressing und Sauce Cumberland

### 3. Gang

Zarte Hirschkalbskeule in Burgunderrahmsauce mit Preiselbeerbirne

Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“

Speckrosenkohl, Romanescoröschen mit Sauce Hollandaise

Butterspätzle und Semmelknödel

### 4. Gang

Dialog von weißem und braunem Mousse au chocolat an frischem Obst

Preis/Person 36,00 €



## Menüvorschlag 6

### 1. Gang

Minestrone mit Blätterteigstangen

### 2. Gang

Gegrillte Scampi mit Cocktaildressing an Blattsalaten mit Himbeervinaigrette

Dazu reichen wir Krauter-Knoblauch-Bruschetta

### 3. Gang

Geschmorten Kalbsbraten mit Steinpilzrahm

Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen

Broccoliröschen in Mandelbutter geschwenkt

Macairekartoffeln und Butterspätzle

### 4. Gang

Crêpes „Küchenmeister Art“

gefüllt mit Schokoladenparfait an lauwarmen Kirschen

Preis/Person 39,00 €





## Menüvorschlag 7

### 1. Gang

Consommé vom Rind mit Gemüsejulienne

### 2. Gang

Rosa gebratene Entenbruststreifen Feldsalat  
mit Himbeervinaigrette, Kräutercroutons, Baguette und Butter

### 3. Gang

Rinderfilet (medium gebraten) mit geschmorten Pfifferlingen

Schweinefilet Im Blätterteig mit Blattspinat gefüllt

Blumenkohl- und Broccoliröschen, feinen Markerbsen,  
Fingermöhren, Bohnenbündchen

Sauce Hollandaise nach Art des Hauses mit Dijon-Senf

Hausgemachte Kartoffelkroketten und Bandnudeln

### 4. Gang

Vanille-Schokoladen-Parfait mit Erdbeerschaum

Preis/Person 39,50 €



## Menüvorschlag 8

### 1. Gang

Kerbelschaumsüppchen

### 2. Gang

Blattsalate der Saison  
mit Himbeer-Kräuter-Vinaigrette, einem Duett von gebratenen  
Flusskrebsen und Scampi, Cherrytomaten und Kräutercroûtons

### 3. Gang

Gebratene Medaillons vom Kalbsrücken  
mit Orangen-Pfefferrahm-Sauce

Dialog vom Lachs- und Zanderfilet mit Weißweinschaum

Marktfresches Gemüse mit Grünem Spargel

Hausgemachte Sauce Hollandaise

Kartoffelkrusteln und Dominoreis

### 4. Gang

Vanille-Schokoladen-Parfait mit Erdbeerschaum

Preis/Person 39,50 €



## Individuelles Catering

Wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung den passenden kulinarischen Anstrich bekommt. Sowohl für Familienfeiern als auch für Unternehmensveranstaltungen bieten wir die passende Auswahl an Speisen.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten ein wenig inspirieren. Sofern Sie weitere Wünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.



## Suppen & Eintöpfe

Aus dem Suppentopf von cremig bis deftig.

Anzahl	Sorte	Portion	Anzahl	Sorte	Portion
	Tomaten-Basilikum-Suppe	3,00 €		Minestrone	3,00 €
	Doppelte Kraftbrühe vom <b>Rind</b> mit Eierstich, Nudeln & Petersilie	3,00 €		Doppelte Kraftbrühe vom <b>Huhn</b> mit Eierstich, Nudeln & Petersilie	3,00 €
	Thailändische Hühnersuppe mit Glasnudeln	3,50 €		Curry-Kokos-Suppe mit Zitronengras & Shrimps	4,20 €
	Kartoffel-Rahmsuppe mit Steinpilzen	4,00 €		Kartoffel-Rahmsuppe mit Lachsstreifen	4,00 €
	Lauchcremesuppe	3,50 €		Broccolicremesuppe	3,50 €
	Spargelcremesuppe	3,50 €		Champignoncremesuppe	3,50 €
	Rucolacremesuppe	3,50 €		Gulaschsuppe	4,00 €
				Linseneintopf	4,00 €
	Graubrot	0,30 €		Weißbrot	0,30 €

Mindestbestellmenge: je Sorte 15 Portionen - eine Portion entspricht 0,3 Liter

## Pasta & Vegetarisches

Anzahl	Sorte	Portion	Anzahl	Sorte	Portion
	Lasagne mit Bolognese vom Schwein	7,50 €		Tortellini mit Broccoli-Schinken-Sahnesauce	6,50 €
	Lachs-Spinat-Lasagne	7,50 €		Waldpilzragout mit Semmelknödeln	7,00 €
	Anti-Pasti-Platte klein	7,80 €		Anti-Pasti-Platte groß	12,00 €

Mindestbestellmenge: je Sorte 10 Stück

## Fingerfood

Anzahl	Sorte	Portion	Anzahl	Sorte	Portion
	Matjescocktail im Glas	1,50 €		Mediterrane Hackfleischbällchen	1,50 €
	Gebratene Champignons mit Lauchzwiebeln und Cocktaildip	1,50 €		Kirschtomaten mit Minimozzarella und Basilikum am Spieß	1,50 €
	Hessische Bratwurst	1,50 €		Dörrpflaume im Speckmantel	1,50 €
	Grissini mit Parmaschinken	1,50 €		Feigen mit Coppa	1,50 €
	Blätterteig-Käsestangen	1,50 €		Schinken-Mohnstangen	1,50 €
	Salzgebäck mit Frischkäse	1,50 €		Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce	1,50 €
	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand	1,50 €		Lachstartar auf Weißbrot	1,50 €
	Kleine süße Blätterteigteilchen	1,50 €		Mascarponecreme mit saisonalem Obst im Einweggläschen	1,50 €
	Brownies	1,50 €		Crème brûlée	1,50 €

Mindestbestellmenge: je Sorte 10 Portionen



Canapes mit Fisch

Anzahl	Sorte	Stück	Anzahl	Sorte	Stück
	Gebeizter Lachs	2,30 €		Forelle	2,30 €
	Matjestartar	2,30 €		Makrele	2,30 €

Canapes mit Käse

Anzahl	Sorte	Stück	Anzahl	Sorte	Stück
	Mozzarella	2,10 €		Butterkäse	2,10 €
	Gouda	2,10 €		Harzer Roller	2,10 €
	Französischer Brie	2,10 €		Blauschimmelkäse	2,10 €

Canapes mit Fleisch

Anzahl	Sorte	Stück	Anzahl	Sorte	Stück
	Schwarzwälder Schinken	2,10 €		Roastbeef	2,10 €
	Schweinefilet	2,10 €		Entenbrust	2,10 €
	Putenbrust	2,10 €		Salami	2,10 €
	Kochschinken	2,10 €		Kasseler	2,10 €
	Parmaschinken	2,10 €		Alte Wurst	2,10 €
	Französische Edelsalami	2,10 €			

Mindestbestellmenge bei allen Canapes: je Sorte fünf Stück

Halbe belegte Brötchen (Weizenmischbrötchen)

Anzahl	Sorte	Stück	Anzahl	Sorte	Stück
	Salami	1,30 €		Butterkäse	1,30 €
	Kochschinken	1,30 €		Gouda	1,30 €
	Schwarzwälder Schinken	1,30 €		Tomate & Mozzarella	1,30 €
	Roastbeef	1,30 €		Harzer Roller	1,30 €
	Putenbrust	1,30 €		Brie	1,30 €
	Entenbrust	1,30 €		Gebeizter Lachs	1,80 €
	Schweinefilet	1,30 €		Shrimps	1,80 €
	Kasseler	1,30 €		Forelle	1,80 €
				Makrele	1,80 €

Halbe belegte Brötchen (Mehrkornbrötchen)

Anzahl	Sorte	Stück	Anzahl	Sorte	Stück
	Salami	1,30 €		Butterkäse	1,30 €
	Kochschinken	1,30 €		Gouda	1,30 €
	Schwarzwälder Schinken	1,30 €		Tomate & Mozzarella	1,30 €
	Roastbeef	1,30 €		Harzer Roller	1,30 €
	Putenbrust	1,30 €		Brie	1,30 €
	Entenbrust	1,30 €		Gebeizter Lachs	1,80 €
	Schweinefilet	1,30 €		Shrimps	1,80 €
	Kasseler	1,30 €		Forelle	1,80 €
				Makrele	1,80 €

Mindestbestellmenge: je Sorte fünf Stück

# Internationales und Traditionelles

Anzahl	Sorte	Einzelpreis	Anzahl	Sorte	Einzelpreis
	Lachsroulade mit Frischkäse	1,50 €			
	Gemüse-Sticks	2,00 €		Melonen-Sticks	1,50 €
	Caprese-Sticks	1,50 €		Mini-Fleischbällchen	1,50 €
	Buletten-Käsespieß	1,80 €		Laugenbrezel	1,80 €
	Mozzarella-Sticks	0,80 €		Kleines Putenschnitzel in Knusperpanade (kalt)	3,00 €
	Käse-Weintraube-Spieß	0,80 €		Rinderroulade, Rotkohl, Kartoffeln	10,90 €

Mindestbestellmenge: je Sorte fünf Stück

## Desserts

Anzahl	Sorte	Einzelpreis	Anzahl	Sorte	Einzelpreis
	Himbeer-Mascarpone-Creme	3,50 €		Kleiner Windbeutel	1,00 €
	Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €		Bayerische Creme	3,00 €
	Muffins	1,80 €			

Mindestbestellmenge: je Sorte fünf Stück

## Kombipaket 1

Matjescocktail im Glas, Mediterrane Hackfleischbällchen, Gebratene Champignons mit Lauchzwiebeln & Dip, Kirschtomate mit Minimozzarella und Basilikum am Spieß, Hessische Bratwurst, Dörripflaume im Speckmantel, Grissini mit Parmaschinken, Feigen mit Coppa, Blätterteig-Käsestangen, Schinken-Mohnstangen, Salzgebäck mit Frischkäse, Gabackene Garnelen mit Cocktailsauce, Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand, Lachstartar auf Weißbrot, Kleine süße Blätterteigteilchen, Mascarponecreme mit Erdbeeren im Einweggläschen

21,00 € pro Person

Anzahl Personen:

## Kombipaket 2

Kalte Speisen: Grissini mit Parmaschinken, Vitello Tonnato, Kirschtomate mit Minimozzarella und Basilikum am Spieß, Käsebrett mit Schweizer Camembert, Allgäuer Bauernkäse, Französischem Schnittkäse & Weintrauben, Bunter Bauernsalat mit Schafskäse, Partybrötchen, Ciabatta und Butter, Mousse au Chocolat, Mascarponecreme mit Obst

Warme Speisen: Schnitzel & Frikadellen, Kartoffeln, Broccoli & Blumenkohl, Lachs auf Spinat, Reis, Saucen

27,00 € pro Person

Anzahl Personen:

## Kombipaket 3

Kalte Speisen: Bruschetta mit Olivenpesto und Pesto Rosso, Rauchlachsroulade im Crepesteig mit Basilikumschmand, Käsespieße mit Weintrauben, Antipastivariationen nach Art des Hauses, Ciabatta, Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren im Glas

Warme Speisen: Minestrone, Currywurst im Töpfchen

14,50 € pro Person

Anzahl Personen:

Die angebotenen Speisen sind eine Zusammenstellung der beliebtesten Produkte. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein individuelles Buffet zusammen. Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Der Mindestbestellwert beträgt 40,00 €. Ab einem Bestellwert von 100,00 € fallen für die Anlieferung innerhalb unseres Stammgebietes (7 km um unser Haus, Niestetal, Kassel-Bettenhausen, Staufenberg-USchlag und Kaufungen-Papierfabrik) keine Anfahrtskosten an. Für Lieferungen außerhalb unseres Stammgebietes erfragen Sie die Anfahrtskosten bitte separat.

Für Mindermengen und Großveranstaltungen unterbreiten wir Ihnen sehr gerne ein gesondertes Angebot.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer in Höhe des ermäßigten Satzes (7 %).

## Unsere Partner für besondere Anlässe

Sie benötigen eine musikalische Untermalung, einen DJ oder einen Moderator? Sie möchten eine besondere Dekoration für Ihren speziellen Anlass?

Nutzen Sie unser Partnernetzwerk für diese Zwecke; wir vermitteln Ihnen gerne die entsprechenden Kontakte. Damit wird Ihre Veranstaltung sicherlich unvergesslich.



## Musik

### Marco Leistner - DJ und Moderator

Ein Gespür für Stimmungen, Timing und die richtige Musik sollte man bei jedem Discjockey voraussetzen können.

Glaubt man seinen Kunden, sind Herzblut & Vielseitigkeit die beiden Attribute, die seine Arbeit als DJ „MARCO KEMPINSKI“ darüber hinaus vielleicht am besten charakterisieren. Seine Fähigkeit, sich nahezu für jede Musikrichtung zu begeistern und diese Begeisterung zu transportieren, garantiert Ihnen Veranstaltungen, bei denen fast kein Tanzbein ungeschwungen bleibt.

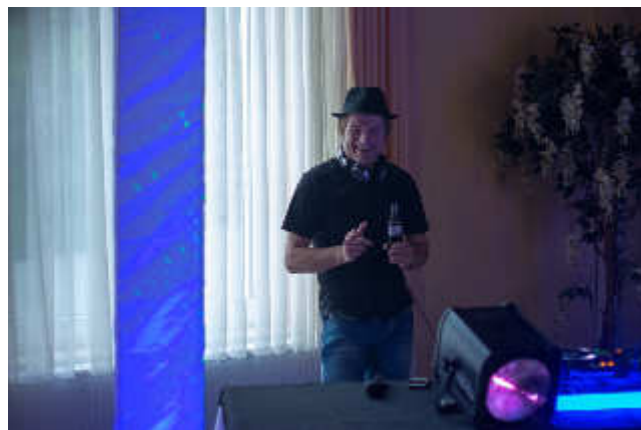
Stimmig sollte der rote Faden sein, der sich durch Ihre Veranstaltung zieht. Souverän, seriös und humorvoll, vor allem aber authentisch und im Thema - so muss der Moderator sein, der Sie und Ihre Gäste durch die Veranstaltung fährt.

Dabei ist es gleichgültig, ob es sich um eine hochklassige Gala, eine Modenschau oder eine Produkt-Präsentation handelt. Professionelle Moderation ist eine Kunst und jeder gute Moderator beherrscht diese auf seine eigene und unverwechselbare Weise.

Fon: 0561 / 3160109

Mobil: 0178 / 7143636

Email: [info@marco-leistner.de](mailto:info@marco-leistner.de)





## Dekoration

### Kreativteam Jung

Eine besondere Veranstaltung braucht ein besonderes Flair. Des Kreativteam Jung hat garantiert auch für Ihre Veranstaltung die passende Dekoration.

- ♦ Stuhlhussen,
- ♦ Deckendekoration,
- ♦ Tischdekoration,
- ♦ Wanddekoration,
- ♦ Stilelemente

Fon: 06621 / 15711

Mobil: 0171 / 7218745

Email: [info@kreativteam-jung.de](mailto:info@kreativteam-jung.de)



## Die folgende Seite ist für Sie

und für Ihre Gedanken. Halten Sie hier Ihren persönlichen Menü- oder Buffetwunsch fest oder notieren Sie ihre Fragen für unsere gemeinsame Besprechung.



Hier ist Platz für Ihre Notizen

## Trauerfeier

### Grundpauschale

Unsere Grundpauschale für Trauerfeiern enthält folgende Leistungen:

- Tischdekoration weiß
- Kaffee
- Kaffee entkoffeiniert
- Tee
- Kuchen
- belegte Brote

Die Grundpauschale kostet 16,50€ pro Person.

### Wasser

Gerne setzen wir Ihnen Wasser auf die Tische ein.  
Je Karaffe Wasser (ca. 1 Liter) berechnen wir 4,50€.

### Suppe

Je nach Tageszeit möchten Ihre Gäste vielleicht eine kleine Suppe zur Stärkung.  
Auf Abruf servieren wir Ihnen gerne folgende Suppen nach Absprache:

- Rinderkraftbrühe (3,50€ pro Portion)
- Gulaschsuppe (4,00€ pro Portion)
- Tomatencremesuppe (4,00€ pro Portion)

### Trauerfloristik

Gerne kümmern wir uns um Gestecke für die Trauertafel.  
Je Trauersträußchen berechnen wir 4,00€.





# RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL

Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal-Heiligenrode  
Fon 0561 95226-0 - Fax 0561 95226-34  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)  
Homepage: [www.landhotel-niestetal.de](http://www.landhotel-niestetal.de)