

G A S T L I C H K E I T L I E G T U N S A M H E R Z E N



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

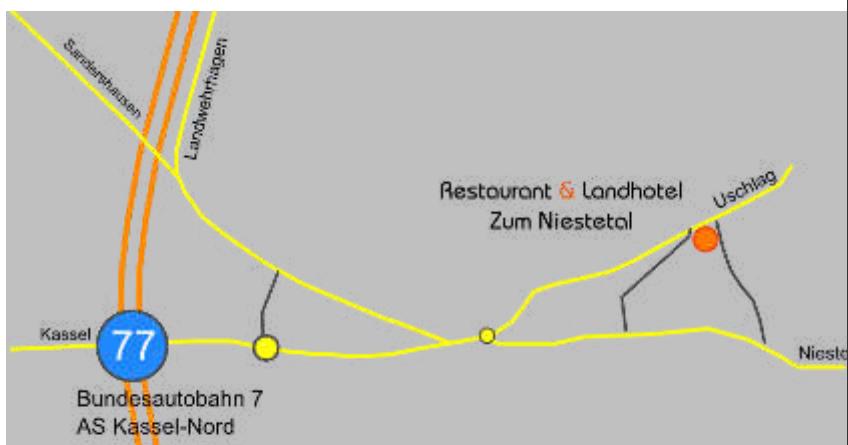
Unser Haus liegt in der etwa 10.500 Einwohner zählenden Gemeinde Niestetal in direkter Nachbarschaft zur Documenta-Stadt Kassel. Trotz der unmittelbaren Nähe zur Großstadt, ist die Gemeinde Niestetal ländlich und ruhig gelegen.

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 Autobahnan schlussstelle 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 Fußgängerampel 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

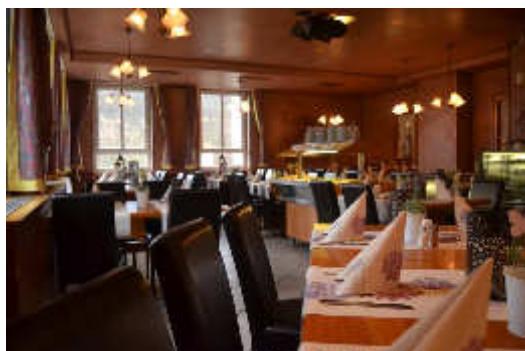
Im Sommer öffnen wir unsere gemütliche Terrasse mit 48 Sitzplätzen auf der Sie selbstverständlich nicht nur ein kühles Blondes genießen können. Auch unsere Speisen servieren wir Ihnen hier gerne.



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.



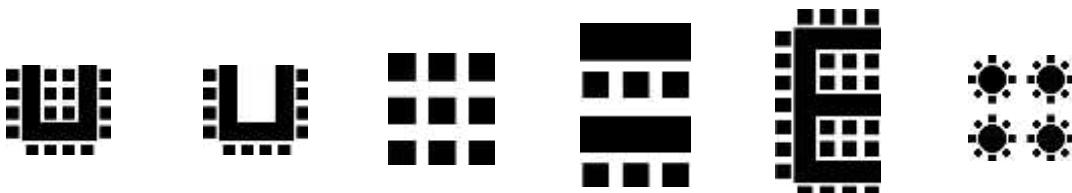
Empore

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	Bankett
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
- ◆ Müllheimer

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
Blumenkohlroschen
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
- Dörrpflaume 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 Handkäse

Mousse von der geräucherten Forelle

Blätterteigstangen

Schinken-Mohn-Stangen

Kleine Sticks mit Ahler Wurst und Gewürzgurke

Kleine Bratwurst vom Grill

Gegrillter Schweinebauch am Spieß

Dörrpflaume 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

Brotzeitsteller

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

Geschmorter 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 - Bayerisches Buffet

Kalte Spezialitäten

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

Warme Köstlichkeiten

- Rinderkraftbrühe mit Kräuterfritattchen
- Krustenschweinsbraten aus der Keule mit Bockbiersauce
- Hausgemachter frischer Leberkäse
- Butterhänderl
- Mildgeräucherter Kasselerücken
- Münchner Weißwürstel
- Specksemmelknödel und Spätzle

Zum Schluss etwas Süßes

- Hausgemachte warme Apfelküchle mit Vanillesauce
- Topfenpalatschinken
- Bayerisch 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 Kartoffelauflauf Kartoffelklößen und Bandnudeln

Zum Schluss etwas Süßes

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Schmandmousse mit Erdbeemark

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 eingekochte Tomaten, grüne und rote Paprikaschoten

Salatauswahl mit Dressingvariationen

Carpaccio vom Rind

Bruschetta mit Pesto Rosso und Olivenpesto

Brotkorb und Butter

Warmer 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 Marsala-Kirschen

Käsebrett

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

Dörrpflaume 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-Käsecrème-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,
gepühlte 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 Zucchinischeiben
und eingekochte 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 Dillrahmsaue

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade

Gemüsevariationen mit Blumenkohl- und Broccoliröschen, feinen Markerbsen,
Fingermöhren und Bohnenbündchen

Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln und Kartoffelkroketten

Bratensauce, Lammsauce, 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 Zucchinischeiben 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, Lammsauce, 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

Nachtimbiss 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 - Brizzelplatte

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

Buffetvorschlag 17 - Brizzelplatte 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 Paprikapotpourri

Auberginen und Curryzucchini

Asianudelsalat

Coucous 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
Schöfferhofer Hefeweizen, Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei,
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel, Schöfferhofer 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
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

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,
Kirschschnaps, 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

Geschmorter 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 Kräuterkroutons

2. Gang

Feldsalat mit Schmandressing und gehackten Zwiebeln

3. Gang

Putenbrust mit Blätterteig umhüllt und Blattspinat gefüllt

Gebratene Schweinedaillons 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 Flusskrebschwänzen

Dazu reichen wir geröstetes Bauernbaguette und Butter

3. Gang

Lammkeule à la Toskana aus dem Steinbackofen

Schweinelendchen 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 Gemüsejulienné

2. Gang

Rosa gebratene Entenbruststreifen Feldsalat
mit Himbeervinaigrette, Kräuterkroutons, 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

Marktfrisches 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 Rind mit Eierstich, Nudeln & Petersilie	3,00 €		Doppelte Kraftbrühe vom Huhn 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 Einwieggläschen	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, Dörrpflaume 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 Einweggläschchen
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



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



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.



G A S T L I C H K E I T L I E G T U N S A M H E R Z E N

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
Homepage: www.landhotel-niestetal.de