



RESTAURANT & LANDHOTEL
ZUM NIESTETAL



Wir kochen leckeres
Essen für

Ihre Pause

Ihre Schulung

Ihre Konferenz

Ihre Besprechung

Ihre Veranstaltung



Herzlich willkommen in unserem Haus im Niestetaler Ortsteil Heiligenrode.

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.

Wir legen bei der Auswahl der Zutaten für unsere Gerichte viel Wert auf Frische, Qualität und Regionalität. Viele unserer Lieferanten kommen aus dem Norden Hessens.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Sprechen Sie uns gerne an.



Frühstücksbuffet im Landhotel

Starten Sie gut in den Arbeitstag - am besten mit Ihren Kollegen. Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet von 06:30 Uhr bis 10:30 Uhr mit einer großen Auswahl an Brot- und Brötchenvariationen, Aufstrichen, Wurst- und Käsesorten, hausgebeiztem Lachs und Frühstückscerealien. Mit Kaffeespezialitäten und verschiedenen Fruchtsäften.

*11,50 €
pro Person*



Wir beraten Sie.



Brötchenvariationen

Halbe belegte Brötchen, auf Platten angerichtet, mit verschiedenen Belägen:

- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Parmaschinken
- Alte Wurst
- Salami
- Roastbeef
- Putenbrust
- Entenbrust
- Schweinefilet
- Kasseler
- Butterkäse
- Gouda

Sprechen Sie uns gerne an.



- *Tomate und Mozzarella*
- *Harzer Roller*
- *Französischer Brie*
- *Hausgebeizter Gravedlachs*
- *Shrimps*
- *Forelle*
- *Makrele*

*ab 1,80 €
pro Stück*



Wir beraten Sie.



Canapés

Canapés aus kleinen Baguettescheiben, einzeln und sehr aufwändig verziert.

Sie werden belegt mit:

- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Parmaschinken
- Alte Wurst
- Salami
- Roastbeef
- Putenbrust
- Entenbrust
- Schweinefilet
- Kasseler
- Butterkäse oder Gouda

ab 2,30 €
pro Stück

Sprechen Sie uns gerne an.



- *Tomate und Mozzarella*
- *Harzer Roller*
- *Französischer Brie*
- *Hausgebeizter Gravedlachs*
- *Shrimps*
- *Forelle*
- *Makrele*

*ab 2,50 €
pro Stück*



Wir beraten Sie.



Fingerfood

- Matjescocktail im Glas
- Mediterrane Hackfleischbällchen
- Gebratene Champignons mit Lauchzwiebeln und Cocktaildip
- Kirschtomaten mit Minimozzarella und Basilikum am Spieß
- Kleine Hessische Bratwurst vom Grill
- Dörrpflaume im Speckmantel
- Grissini mit Parmaschinken
- Feigen mit Coppa
- Blätterteig-Käsestangen
- Schinken-Mohn-Stangen
- Salzgebäck mit Frischkäse
- Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce

Sprechen Sie uns gerne an.



- *Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand*
- *Lachstartar auf Weißbrot*
- *Kleine süße Blätterteigteilchen*
- *Mascarponecreme mit saisonalem Obst im Einweggläschen*
- *Kartoffelsuppe aus dem Glas*
- *Tartar von angemachtem Handkäs*
- *Mousse von der geräucherten Forelle*
- *Kleine Sticks mit Ahler Wurst und Gewürzgurke*
- *Gegrillter Schweinebauch am Spieß*
- *Kleine Frikadelle mit Kartoffel-Senfsauce*

*ab 2,30 €
pro Stück*

Wir beraten Sie.



Belegte Platten

Wir stellen belegte Platten nach Ihren besonderen Wünschen zusammen, wobei die Möglichkeiten fast unbegrenzt sind. Hier einige Auswahlmöglichkeiten:

Käseplatte mit Schnitt- und Stückkäse, garniert an Trauben und Nüssen

Frisches Obst aufgeschnitten auf einer Platte dekoriert

Schinkenplatte mit einer Auswahl von internationalen Schinkenspezialitäten mit Spargel und frischem Gemüse ausgarniert

Rustikale Wurstplatte belegt Ahler Wurst, Sülze, Mett-, Blut- und Leberwurst

Bitte erfragen Sie unser individuelles Angebot.

Sprechen Sie uns gerne an.



Wir beraten Sie.



Mittagessen im Landhotel

Egal ob bei uns im Restaurant, auf unserer Terrasse oder an Ihrem Arbeitsplatz; unsere Mittagsgerichte schmecken überall. Wählen Sie entweder aus unserer normalen Menükarte oder genießen Sie unser täglich wechselndes Stammgericht. Wahlweise auch mit Vorsuppe für nur 9,90€.



Sprechen Sie uns gerne an.



Warme Leckereien für Events

Sie planen ein Sommerfest, einen wichtigen Kundentermin, eine Abteilungsfeier oder ein Audit? Dann unterstreichen Sie Ihre Professionalität mit einem entsprechenden kulinarischen Rahmen. Wir liefern Ihnen warme und kalte Köstlichkeiten in Ihren Betrieb und verwöhnen Ihre Gäste mit rustikalen, traditionellen und saisonalen Gerichten.

Werfen Sie doch mal einen Blick in unsere Veranstaltungsmappe und lassen Sie sich von unseren Menü- und Buffetvorschlägen inspirieren.

Auf den folgenden Seiten haben wir ein paar schöne Kombi-Pakete geschnürt, die mit Sicherheit Ihr Interesse wecken.

Wir beraten Sie.



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, Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce, Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand, Lachstartar auf Weißbrot, Kleine süße Blätterteigteilchen, Mascarponecreme mit Erdbeeren im Einweggläschen

21,00 €

pro Person

Sprechen Sie uns gerne an.



Kombipaket 2

Kalte Speisen:

Grissini mit Parmaschinken, Vitello Ton-
nato, Kirschtomate mit Minimozzarella
und Basilikum am Spieß, Käsebrett mit
Schweizer Camembert, Allgäuer Bauern-
käse, Französischem Schnittkäse & Wein-
trauben, Bunter Bauernsalat mit Schafs-
käse, Partybrötchen, Ciabatta und But-
ter, Mousse au Chocolat, Mascarpone-
creme mit Obst

Warme Speisen:

Schnitzel & Frikadellen, Kartoffeln, Broc-
coli & Blumenkohl, Lachs auf Spinat,
Reis, Saucen

27,00 €

pro Person

Wir beraten Sie.



Kombipaket 3

Kalte Speisen

Bruschetta mit Olivenpesto und Pesto Rosso, Rauchlachsroulade im Crepesteig mit Basilikumschmand, Käsespieße mit Weintrauben, Antipastivariationen nach Art des Hauses, Ciabatta, Mascarpone-creme mit frischen Erdbeeren im Glas

Warme Speisen

Minestrone, Currywurst im Töpfchen

17,50 €

pro Person

Sprechen Sie uns gerne an.



Jubiläums-Platte

Kalte Speisen

Ahle-Wurst-Platte, Käseplatte mit Weintrauben, Tomate mit Mozzarella, Mediterraner Nudelsalat, Bayerischer Kartoffelsalat, Partybrötchen und Brot

Warme Speisen

kleine Schnitzel vom Schwein

kleine Frikadellen

kleine Bratwürstchen

*15,90 €
pro Person*

Wir beraten Sie.



Unsere Räumlichkeiten

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die richtigen Räumlichkeiten. Firmenfeiern, Banketts, Produktpräsentationen, Schulungen und Tagungen stellen für uns keine Herausforderungen dar.

In unserem kleinen Schulungsraum für bis zu 15 Personen haben Sie die Wahl: Sie können mit Videoprojektor und Leinwand arbeiten oder nutzen einfach den vorhandenen Fernseher mit HDMI- oder VGA-Anschluss.

Unser Studio bietet Ihnen Platz für ungefähr 40 Personen und ist der ideale Raum für aufwändigere Schulungen. Der direkte Zugang zur Straße ermöglicht ein einfaches Entladen der Schulungsmaterialien und möglicher Werkzeuge.

Sprechen Sie uns gerne an.



Tagungstechnik

Wir stellen Ihnen gerne unsere Tagungstechnik zur Verfügung:

- Videoprojektor
- Leinwand
- Fernseher
- Flip-Charts
- Metaplanwände
- Pinwände
- Internetzugang
- Overheadprojektoren
- Moderatorenkoffer

Wir beraten Sie.



RESTAURANT & LANDHOTEL
ZUM NIESTETAL



Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal

Inhaber: Stefan Wambach

Fon: 0561 / 95226-0 - Fax: 0561 / 95226-34

Email: info@landhotel-niestetal.de

Facebook: [fb.com/landhotel.niestetal](https://www.facebook.com/landhotel.niestetal)