

Saisonale Termine und Highlights

08.04. bis 15.06. Spargelzeit

Sonderkarte mit verschiedenen Spargelgerichten wie Schweinemedallions oder Schnitzel an weißem Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

16.06. bis 28.06. Italienische Wochen

Aktionskarte mit leckeren Gerichten aus Bella Italia

01.07. bis 31.08. Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge aus heimischen Gefilden tummeln sich in verschiedenen Kreationen unserer Köche

01.09. bis 15.10. Bayerische Wochen

Leckere Schmankerln aus dem Freistaat Bayern ergänzen unsere reguläre Speisekarte und bieten für jeden Gaumen ein kulinarisches Erlebnis

21.10. bis 14.11. Wilde Wochen im Niestetal

Heimische Spezialitäten von Wildschwein, Reh und Hirsch erwarten Sie auf unserer kleinen Zusatzkarte



SOMMERBRUNCH

29. JUNI

11:00 UHR BIS 14:00 UHR

29,90 € pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.

28. März - Jürgen Richter kocht

Der ehemalige Sternekoch Jürgen Richter entert unsere Küche und zaubert ein leckeres hochwertiges Gänge-Menü.

Eintrittskarten für dieses kulinarische Highlight erhalten Sie an unserer Rezeption - das Angebot ist limitiert.

Ab 18:30 Uhr - 85,00 €

VORSCHAU:

SCHLEMMEN & SHOW MIT LILLI

02.11.2022

Einlass ab 11:00 Uhr



Wir servieren Ihnen ein Mehr-Gänge-Menü passend zur Gänsezeit und starten mit einer Rinderkraftsuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüsestreifen und frischer Petersilie. Anschließend folgt der Hauptgang wahlweise mit Gänsebrust oder Gänsekeule. Den süßen Abschluss bietet ein hessisches Schmandmousse mit Schattenmorellen. Zwischen den einzelnen Gängen unterhält Sie die nordhessische Ikone Lilli auf Ihre bekannte und charmante Art und Weise.

Preis pro Person: 75,00€

Bitte beachten Sie, dass für diese Veranstaltung keine Reservierungen möglich sind. Karten sind ab 01.05. ausschließlich im Vorverkauf an unserer Rezeption erhältlich. Bei Kartenkauf ist verbindlich mitzuteilen, welcher Hauptgang gewünscht wird.



IHRE VERANSTALTUNG IN BESTEN HÄNDEN

Firmen- und Familienfeiern, Empfänge und Sponsorentreffs, Tagungen und Seminare: wir sind ihr perfekter Ansprechpartner für viele verschiedene Anlässe. Buffets mit kalten und warmen Speisen, belegte Brötchen und Canapés stellen für uns keine Herausforderungen dar.

Wir kümmern uns nicht nur um den kulinarischen Rahmen Ihrer Veranstaltung sondern unterstützen Sie bereits während der Planung mit unserer über 30-jährigen Erfahrung gerne in den Bereichen Ablauf, Dekoration, musikalische Unterstützung, Sitzordnung, Licht- und Tontechnik. Gerne bringen wir die richtigen Ansprechpartner an einen runden Tisch, um alle Möglichkeiten zu besprechen.

Sprechen Sie uns gerne an.



VERSCHENKEN SIE FREUDE an Familie, Freunde und verdiente Mitarbeiter

Unser Gourmet-Gutschein ist die richtige Idee, um Ihre Wertschätzung auszudrücken.



GASTROKALENDER

APRIL, MAI & JUNI 2025

Öffnungszeiten

	Bar	Küche
Montag	16:00 Uhr - 21:00 Uhr	16:30 Uhr - 20:30 Uhr
Dienstag	16:00 Uhr - 23:00 Uhr	16:30 Uhr - 21:00 Uhr
Mittwoch		
Donnerstag	11:00 Uhr - 23:00 Uhr	12:00 Uhr - 14:00 Uhr
Freitag		17:00 Uhr - 21:00 Uhr
Samstag		
Sonntag	11:00 Uhr - 21:00 Uhr	12:00 Uhr - 14:00 Uhr 16:30 Uhr - 20:30 Uhr

Sonderöffnungszeiten für Gruppen, Tagungen, Schulungen etc. möglich.

Inhaber: Stefan Wambach
Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal
Fon: 0561 952260
Email: info@landhotel-niestetal.de
Web: www.landhotel-niestetal.de
Facebook: [fb.com/Landhotel.Niestetal](https://www.facebook.com/Landhotel.Niestetal)



GASTLICHKEIT LIEGT UNS AM HERZEN



25. APRIL & 23. MAI

SPARGELBUFFET

Spargelzeit ist Genusszeit! Lassen Sie sich von unserem köstlichen Spargelbuffet verwöhnen! Unsere Köche zaubern kreative Spargelgerichte, die von feinen Saucen und Beilagen abgerundet werden. Natürlich darf auch der rohe und gekochte Schinken auf unserem Buffet nicht fehlen. Und zum krönenden Abschluss erwartet Sie ein leckeres Dessertbuffet. Genießen Sie die Spargelzeit in vollen Zügen!

Ab 18:30 Uhr

37,50 € pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.

04. & 05. APRIL

MIESMUSCHELN SATT

Lassen Sie sich verführen vom unvergleichlichen Geschmack frisch gegarter Miesmuscheln aus der Nordsee. Unsere Miesmuscheln werden in Weißwein und Kräutern gegart und bieten ein wahres Geschmackserlebnis. Serviert mit knusprigem Baguette und cremigen Dips, die deinen Gaumen verwöhnen, ist dieses Gericht ein Fest für die Sinne.

All you can eat

Schlemmen Sie sich satt an diesem Meeresgenuss!

Ab 18:30 Uhr

23,90 € pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.

18. APRIL - KARFREITAG

FISCHBUFFET MEERESFRÜCHTE & Co.

Tauchen Sie bei uns unter und genießen Sie Edles aus Fluss und Meer. Erleben Sie Leckereien aus Neptuns Welt in all ihren Variationen. Mit Süppchen, Beilagen und Desserts.

Ab 18:30 Uhr

45,00 € pro Person



MITTWOCH & SONNTAGABEND: SCHNITZELZEIT IM LANDHOTEL

Alle Schnitzel von unserer Schnitzelkarte für

16,90 € je Schnitzel / Außer Haus: 15,50 €

Gilt nicht für Schnitzel vom Kalb und Schnitzel von Aktions- und Sonderkarten

20. & 21. APRIL - OSTERN

OSTERBRUNCH

Bedienen Sie sich von unserem vielfältigen Buffet mit kalten und warmen Speisen, außerdem mit leckeren Spezialitäten von Lamm, Kalb und frischem Spargel

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

39,90 € pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.



DONNERSTAG & FREITAG: SPARE RIBS „SATT“

mit BBQ-Saucen und Bauernbaguette, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Beilagensalat

23,90 € pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.

CATERING UND PARTYSERVICE

Wambachs Catering - mehr als nur Essen, sondern ein Erlebnis für alle Sinne. Ob elegante Hochzeit, geschäftliches Event oder privater Geburtstag, wir sorgen für unvergessliche Momente mit hochwertigen Speisen und exzellentem Service. Wir kreieren Ihr perfektes Menü, ganz individuell auf Ihre Wünsche und Ihr Budget abgestimmt, von klassischen bis hin zu außergewöhnlichen Gerichten. Dabei legen wir Wert auf regionale und saisonale Produkte in höchster Qualität, denn nur so entsteht ein unvergleichlicher Geschmack. Von der Planung bis zur Durchführung kümmern wir uns um alles.



KEINE LUST MEHR NUR AUF HALBE BELEGTE BRÖTCHEN?

**ZEIGEN SIE IHREN GESCHÄFTSPARTNERN
IHRE WERTSCHÄTZUNG:**

Wir liefern Ihnen herzhaft belegte Laugenstangen, Bagels und Wraps für jeden erdenklichen Anlass.

8. JUNI

PFINGSTBRUNCH

Lassen Sie sich von unseren frisch zubereiteten Suppen verwöhnen, entdecken Sie leckere Salate mit saisonalen Zutaten und genießen Sie eine große Auswahl an warmen und kalten Speisen, die von unseren Köchen mit Liebe und Herz zubereitet werden. Natürlich darf

auch ein köstliches Dessertbuffet nicht fehlen, das mit süßen Leckereien lockt.

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

34,90 € pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.

