

Landhaus Adensen

IHR GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT!

HOTEL - RESTAURANT - BIERGARTEN - KEGELBAHNEN - PARTYSERVICE



Feste Feiern...

*Sie haben einen festlichen Anlass
und suchen das passende Ambiente...
... dann sind Sie bei uns genau richtig!*



*Gerne beraten wir Sie kompetent,
denn wir wissen wie man eine Feier
zum unvergesslichen Erlebnis werden lässt!*

*Von A wie Aperitif über D wie Dekoration
bis hin zu Z wie Zimmerreservierung
- wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite!*

Ihre Familie Kühne

Landhaus Adensen

IHR GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT!

HOTEL - RESTAURANT - BIERGARTEN - KEGELBAHNEN - PARTYSERVICE

Am Pfarrkamp 13-13 A
31171 Nordstemmen OT Adensen
Tel. 05044-972-0

landhaus.adensen@t-online.de

www.landhaus-adensen.de

(letzte Aktualisierung: 13.06.2019)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Alle wichtigen Details für Sie auf einen Blick:

Tischanordnung:

*Sie können den Raum (abhängig von der Raumgröße und Personenzahl)
in verschiedenen Varianten bestuhlen:*

- *Tafeln zu je 8-12 Personen*
- *U-Form für max. 36 Personen*

Tischdekoration:

- *Tischwäsche wird in weiß gehalten*
- *Edel gemusterte Servietten in Ihrer Lieblingsfarbe*
- *Tischbänder, hübsche Organza-Stoffe od. Jute-Läufer mit Spitzenband*
- *Teelichter in Gläschen od. Tafelkerzen*

Menükarten:

*Die passenden Menükarten erstellen wir für Sie! Je 4-6 Personen sollte eine Menükarten vorhanden sein.
Diese berechnen wir zu 3,00 € je Stück*

Blumen:

*Jahrelange und gute Zusammenarbeit mit unserer Hausgärtnerei spricht für sich!
Wir bestellen für Sie Ihr Blumenarrangement ab 19,50 € pro Stück.*

Personenzahl:

*Wir benötigen die tatsächliche Personenzahl (und somit die Berechnungsgrundlage)
bis 7 Tage vor der Veranstaltung*

Kinder:

*Die kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen,
deshalb:*

- *sind Kinder von 0-5 Jahre kostenfrei*
- *und für Kinder von 6-11 berechnen wir 60% des Menüpreises*

Übernachtungen:

*Im Rahmen einer Feierlichkeit erhalten Sie für Ihre Gäste
einen 10%igen Sonderrabatt auf den regulären Zimmerpreis ohne Frühstück*



**Wählen Sie für Ihren Gäste-Empfang
einen Aperitif**

Kir

(Sekt der Hausmarke)

Looping

(Sekt der Hausmarke mit Johannisbeer-Nektar)

Kir Orange

(Sekt der Hausmarke mit Orangensaft)

Martini

Rosso oder Bianco

Sherry

Medium oder Dry

Campari

mit Orangensaft

Kir Light

(Der alkoholfreie Sekt)



***Für den kleinen Hunger vorab,
zum Sektempfang oder für zwischendurch...***



Canapées/Fingerfood

belegt mit:

*Räucherlachs
Räucherforelle*

*Bauernschinken
Lachsschinken
Serrano Schinken
Gekochtem Schinken
Hähnchenbrust
Schweinebraten
Kasselerbraten
Eichsfelder Strache*

*Camembert
Schnittkäse (z.B. Gouda/Emmentaler/Maasdamer/Esrom)
Tomate/Mozzarella*

Gefüllte Blätterteigtaschen

*z.B. mit...
Hackfleisch mediterrane Art
Spinat & Lachs
Champignons & Kräuter-Frischkäse
Gekochtem Schinken & Käse & Ananas
Thymian-Apfel u. Schafskäse*

Fingerfood

*Cocktailtomate mit Mozzarella/Basilikum am Spieß
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Dip
Mini-Hackbällchen mit hausgemachter Salsa
Melone-Parmaschinken am Spieß
Chicken-Wings mit Barbecue-Dip
Pflaumen im Speckmantel
Marinierte Champignons mit Bacon am Spieß
u. v. m.*

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Klare Hühnersuppe mit Einlage

Champignon-Crèmesuppe mit Kräuterklößchen

Steinpilzcrème mit Wild-Klößchen

*Klare Frühlingsuppe
mit Julienne-Gemüse und Pfannkuchenstreifen*

*Möhren-Orangen-Cremesuppe
mit Ingwerklößchen*

*Cremesuppe von der Strauchtomate
mit Basilikum-Klößchen*

*Kartoffel-Cremesuppe
mit knusprigem Speck und Petersilie*

*Zucchini-Creme-Suppe
mit Backerbsen*

*Minestrone
Italienische Gemüsesuppe*

*Brokkoli-Cremesuppe
mit Sahnehäubchen*

*Spargel-Cremesuppe (saisonal)
mit kleinem Hähnchen-Schaschlik*

Kalte Vorspeisen

*Parma-Schinken
auf Schiffchen von der Honigmelone
dazu etwas Ciabatta-Brot*

*Feine Blätter vom Rauchschinken
an Blattsalaten der Saison
mit Himbeer-Dressing
und hausgebackenem Walnussbrot*

*Carpaccio vom Lachsschinken
mit Parmesanhobeln, Olivenöl,
Crema di Balsamico und frischem Rucola
dazu Ciabatta-Brot*

*Anti-Pasti-Teller
mit marinierten Zucchini, Paprika, Champignons,
Cocktail-Tomaten, Mozzarella-Kugeln
und Serrano-Schinken, dazu Mini-Ciabatta*

*Mariniertes Carpaccio von Roter Beete
mit geräuchertem Forellen-Filét
und Butter-Toast*

*Carpaccio von Roter Beete
mit Hirtenkäse, Himbeeren und Walnüssen
Himbeer-Dressing
und Crema di Balsamico
dazu hausgebackenes Walnussbrot*

HAUPTGERICHTE

mit Rindfleisch:

*Zarter Rinderschmorbraten
mit frischen Champignons an Rotweinsauce,*

*Geschmorte Rinderroulade
mit klassischer Füllung*

mit Schweinefleisch:

*Schweinefilét-Braten
mit frischen Pfifferlingen (saisonal) und Sherry-Rahmsauce*

*Schweinefilétbraten mit Spekulatius-Kruste
an Backpflaumen-Sauce*

*Schweinefilétbraten auf Balsamicosauce
und Apfel-Zwiebelgemüse*

*Schweinefilét-Braten im Speckmantel
auf Rotwein-Zwiebel-Sauce*

mit Geflügel:

*Gänsebrust mit Orangen-Sauce
und Marzipan-Apfel*

*Hähnchenbrust-Filét
auf Curry-Früchte-Sauce*

*Hähnchenbrust-Filét mit Parmesan-Kruste
und leichter Tomatensauce*

*Hähnchenbrust-Filét
in Champagner-Rahmsauce mit frischen Champignons*

*Hähnchenbrust-Filét
mit Kräuter-Knoblauch-Glasur auf Tomaten-Paprika-Sauce*

*Hähnchenbrust-Filét mit Orangen-Kräuter-Kruste
und Balsamico-Sauce*

*Hähnchenbrust-Filét mit Apfel-Walnuss-Kruste
und feiner Rahm-Sauce*

*Hähnchenbrust-Filét mit Spinatfüllung
auf Estragon-Senfsauce*

*Geschmorte Entenkeule
mit Glühwein-Orangen-Sauce*

mit Fisch:

*Gebratenes Fisch-Filét z.B. Seelachs-Filét
auf leichter Senfsauce*

*Gebackenes Fisch-Filét mit Kräuter-Kruste
im Julienne-Gemüsebett
mit Limetten-Sahne-Sauce*

*Gebratenes Fischfilét z.B. Zander
auf Hummersauce*

*Pochierte Lachsschnitte
auf Blattspinat in Weißwein-Sahnerahm*

*Gebackenes Fisch-Filét mit Honig-Sesam-Kruste
an Curry-Früchte-Sauce*

mit Wildfleisch:

*Hirschkalbs-Braten aus der Keule an Rotwein-Wildsauce,
mit Waldpilzen und Preiselbeer-Birne*

*Wildschwein-Braten
an Wacholder-Rahmsauce
mit Waldpilzen und Preiselbeer-Birne*

*Geschmorte Hirsch-Roulade
gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln
an Cognac-Rahmsauce*

Beilagen & Gemüse

<i>Gnocchi</i>	<i>Grill-Tomate</i>
<i>Rosmarin-Kartoffeln</i>	<i>Mandel-Brokkoli</i>
<i>Röstitaler</i>	<i>Karamellisierte Möhren</i>
<i>Wildreis</i>	<i>Speck-Bohnen-Bündchen</i>
<i>Petersilien-Kartoffeln</i>	<i>Gebackene Frühlingszwiebeln</i>
<i>Kartoffel-Gratin</i>	<i>Rotkohl</i>
<i>Schupfnudeln</i>	<i>Rosenkohl</i>
<i>Herzogin-Kartoffeln</i>	<i>Möhrenflan</i>
<i>Kroketten</i>	<i>Erbsen</i>
<i>Penne-Nudeln</i>	<i>mediterranes Pfannengemüse</i>
<i>Butterspätzle</i>	<i>Blumenkohl</i>

Dessert (Crèmes)

Mousse au Chocolate mit Vanille-Sauce

Orangen-Panna-Cotta mit Granatapfelsauce

Erdbeer-Creme mit Eierlikör-Sauce

Himbeercreme auf weißer Schokoladensauce

*Grießflammerie mit frischen Früchten der Saison
(z.B. Erdbeeren...)*

*Knuspercanneloni
gefüllt mit Johannisbeercreme auf Vanillesauce*

*Cappuccino-Mousse mit auf Eierlikör-Sauce
mit frischen Früchten der Saison*

*Mousse von weißer Schokolade
mit Himbeer-Sauce*

Alt-Hannöversche Welfen-Creme

Dessert (Crèmes)

*Bayrisch' Creme
mit Beeren-Sauce*

*Mascarpone-Creme
mit Waldfruchtsauce*

Italienische Tiramisu

*Zitronen-Joghurt-Creme
mit Cassis-Sauce*

Weißweincreme mit Trauben

*Eierlikör-Krokant-Creme
mit Erdbeer-Sauce*

*Rharbarber-Haselnuss-Crumble
auf Vanille-Crème*

*Vanille-Kipferl-Mousse
mit Cassis-Sauce*

Dessert (mit Eis)

*Vanille-Eis
mit heißen Kirschen & Sahnehäubchen*

*Vanille-Eis
mit hausgemachter Rote Grütze & Sahnehäubchen*

*Vanille-Eis mit hausgemachter Schokoladen-Sauce
und frischem Obstsalat*

*Mousse von weißer Schokolade
und einer Kugel Schokoladen-Eis
auf Himbeer-Sauce*

*Schokoladen-Brownie
mit hausgem. Bratapfel-Kompott
und einer Kugel Walnuss-Eis*

Sie können sich bei dieser Vielfalt nicht entscheiden?

Wir helfen Ihnen gerne Ihr Wunsch-Menü zusammen zu stellen.

Sie wählen

*z.B. eine warme und/oder eine kalte Vorspeise,
zwei oder maximal drei **Hauptspeisen**
(damit Sie sicher sein können, dass für jeden Ihrer Gäste etwas dabei ist)
und ein bis drei **Dessertvarianten***

Ein kleiner Hinweis:

*Wenn Sie Eis wünschen, können wir dieses leider nicht auf einem Büfett integrieren;
wir empfehlen Ihnen dann
einen schönen Eis-Dessert-Teller am Platz serviert.*

Bei einer Gästezahl ab 20 Personen empfehlen wir Ihnen Folgendes:

Die Vorspeise wird am Tisch serviert

*Haben Sie sich für mehrere **Hauptgänge** entschieden,
richten wir diese in Büfettform an,
so können sich Ihre Gäste
den Hauptgang nach Geschmack selbst zusammenstellen.*

*Bei Wahl einer **Dessertvariante** servieren wir diese gerne am Tisch
oder*

*Sie haben sich für mehrere Desserts entschieden,
gestalten wir für Sie ein attraktives Nachspeisenbüfett.*



Sie sind kein Freund von Büfettis:

...dann bedienen wir Sie natürlich gerne am Tisch.

Der Hauptgang wird dann auf „klassische Art“ auf Platten und in Schüsseln, Saucieren usw. gereicht.

***Gerne beraten wir Sie bei der richtigen Menügestaltung,
sprechen Sie uns einfach an.***

Für Ihre Kaffeetafel



Den Kaffee

*...reichen wir abgefüllt in Thermoskannen
und halten uns hierfür ständig im Nachservice bereit.*

*Tee (verschiedene Sorten) und koffeinfreien Kaffee
servieren wir Ihnen und Ihren Gästen
im kleinen Kännchen auf Nachfrage.*

Den Kuchen gibt's beim Bäckermeister

Dieser hält ein reichhaltiges Angebot an Leckereien für Sie bereit.

*Bestellen Sie Ihren Lieblingkuchen direkt in der Backstube;
und lassen ihn doch bei uns direkt anliefern.*

Gerne verraten wir Ihnen, wo der Kuchen besonders lecker ist.

Sie oder Ihre Angehörigen backen selbst wie die Meister?

Dann bringen Sie Ihre Kuchen und Torten doch einfach selbst mit.

*Für die Bereitstellung des Kaffee-Geschirrs und den Abwasch hierfür
erheben wir ein sogenanntes „Gedeck-Geld“ von nur 2,00 € pro Person*

Unsere Wein-Empfehlungen

~ ~ ~



WEINGUT
Bungert-Mauer
OCKENHEIM



Martina & Matthias Bungert

Das Weingut Bungert-Mauer ist ein Familienunternehmen aus Tradition mit über 250-jähriger Weinbergbewirtschaftung im Rhein-Nahe-Gebiet und beliefert uns seit 25 Jahren mit ausgewählten Weinen, die unter höchsten Qualitätsansprüchen produziert werden und schon seit Jahrzehnten bei Weinprämierungen regelmäßig hohe Auszeichnungen erhalten.

Wir geben diese Qualitätsweine mit Freude an Sie weiter, denn:

„DAS LEBEN IST VIEL ZU KURZ, UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN !“

(Dieter Bungert, sen./verst. am 04.03.2007)

Ockenheimer Hockenmühle

Riesling

Weißwein, trocken

(Aromatik von Zitrus, spritzig und jung)

Binger St. Rochuskapelle

Müller-Thurgau Kabinett

Weißwein, lieblich

(Fruchtig, angenehme Süße)

Ockenheimer St. Jakobsberg

Blauer Portugieser

Roséwein, lieblich

(Frisch, Erdbeer-Aromatik)

Ockenheimer Kreuz

Blauer Portugieser

Rotwein, trocken

(Rubinrot, weicher-leichter Charakter)



Und die Preise?

Da sich die Preisgestaltung je nach Speisenauswahl sehr individuell gestalten kann, verraten wir Ihnen diese gern in einem persönlichen Beratungsgespräch.

Wir freuen uns, Sie zu einer persönlichen Absprache in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin mit uns, damit wir die Zeit und Ruhe für Sie gewährleisten können.



Ihre Gastgeber aus Leidenschaft !
Matthias und Heike Kühne

Kontakt:

Hotel Landhaus Adensen
Inh. Familie Kühne
Am Pfarrkamp 13-13 A
31171 Nordstemmen-Adensen



05044-972-0



05044-972-55 (Fax)

email: landhaus.adensen@t-online.de
Internet : www.landhaus-adensen.de

Unsere Öffnungszeiten:
Dienstag – Samstag ab 16.30 Uhr
Sonntag 10.00-14.00 Uhr und ab 16.30 Uhr

Küchenzeiten:
Di-Sa 17-21 Uhr und So 12-14 Uhr + 17-21 Uhr
Montags ist Ruhetag