



NEUMANN'S
WALDSCHÄNKE
Hotel & Restaurant - Eventcatering - Festsaal

Preisliste

Abwaschgebühren/Leihgebühren

Geschirr

0,35 € je Teil

Bestecke

0,35 € je Teil

1 Chevingdish ohne Essen 8,00 €

Tischdecken Leihgebühr und Reinigung 5,00€

Gläser je Glas 0,35 €

Zeltpreise

Menü I

Hähnchenbrust „Caprese“ gazu liefern wir unser Kartoffelgratin,
Blattsalatsmischung mit Balsamico - Walnussdressing

Menü II

Kasselernacknbraten mit warmem Speckkartoffelsalat und
Krautsalat

Angebotsmenü I und II mit Zelt 8X4

(beide Menüs auch kombinierbar)

unter 20 Personen + 5,00€

20 - 30 Personen + 3,00€

31- 100 Personen Aktionspreis 21,90€

Unsere Zelte

zwei Zelte 8x4 Meter

ein Zelt 4x4 Meter

Personenzahlen

**20 - 40 - 60 - 80 - 100 Personen
sind möglich**

ein ZELT 8x4 Meter: Mo-Do 300,00€ Fr-So 500,00€

2 Zelte 16x 4 Meter: Mo-Do 400,00€ Fr-So 700,00€

3 Zelte 20x4 Meter: Mo-Do 450,00€ Fr-So 800,00€

Rollgeld

Soltau und im Umkreis von 15 km Frei
16 km – 50 km 20,00€ pro Tour
51- 99 km 50,00€ pro Tour
ab 100 km 100,00€ pro Tour

Festzeltgarnituren - Tische - Stühle Stehtische

1 Festzeltgarnitur Leihgebühr 15€
220x60 Tische - Bänke 220x30
Bestand: 10 Garnituren



Bankettische Leihgebühr 10 €
72x152
Bestand: 8 Tische





Stehtische Leihgebühr ohne Hussen 10,00€
tehtische Leihgebühr mit Hussen 15,00€
Ø 70x110
Bestand 4

Stehtische Leihgebühr ohne Hussen 10,00€
Stehtische Leihgebühr mit Hussen 15,00€
Bestand 10
Ø 80x113



Stühle Leihgebühr 3,00€
50x46
Bestand: 74 Stück

Suppen - Vorspeisen - Fingerfood

Hochzeitssuppe pro Person 3,90 €

Tomatencremesuppe pro Person 3,50 €

Gulaschsuppe 4,50€

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen 6,90 €

Gulaschsuppe 5,80 €
mit Plastikgeschirr und Weißbrot

Minestrone 3,90

Gegrillte Austernpilze 6,00€

Broccolicremesuppe 3,90€

Antipasti 5,90 €

Fingerfood

Ab 10 Personen

Paket I

Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Ananas

Chicken Wings hot& spicy

Tempura Garnelenspieß mit grünem Spargel

Yakitori Spieße Gourmet mit Soja und Chili

Frischkäse im Chicoreeblatt

Kartoffelecken mit Sour Creme

Bruschetta Tomate

Kleine Minifrikadellen

Canapés verschieden belegt

15,50€ pro Person / Ab 10 Personen

Paket II

Chicken Wings – Scampispieße(kalt oder warm)
Yakitori Spieße Gourmet mit Soja und Chili
Frischkäse im Chicoreeblatt
Kartoffelecken mit Sour Creme
Bruschetta Tomate
Kleine Minifrikadellen
14,50€ pro Person / Ab 10 Personen

Paket III

Schweinefiletmedaillons, Gemüseauswahl und Gratin
Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Annanas
Chicken Wings hot& spicy
Melone mit Schinken
Tempura Garnelenspieß mit grünem Spargel
Yakitori Spieße Gourmet mit Soja und Chili
Tomate Mozzarellaspieße, Fischplatte
Salatmischung mit Dressing
Brötchenauswahl
15,50€ pro Person / Ab 10 Personen

Außer Haus	Ab 10 Personen
-------------------	----------------

Kalte Platten

Verschiedene Wurst und Käsesorten
etwas Lachs, Forelle, Brot Brötchen und Butter
8,00€ pro Person / Ab 10 Personen

Canapés

Canapés: Lachs, Forelle, Krabben etc:
2,00€

Canapés: Mettwurst, Käse, Mett etc
1,80€

Außer Haus	Ab 20 Personen
-------------------	----------------

Buffets

Hausmacher Art

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat
Thüringer Mett, Frikadellen, Käseauswahl
Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter
14,90€ pro Person / Ab 20 Personen

Rustikales Buffet

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat
Thüringer Mett - Frikadellen - Zarte Hähnchenschenkel
Nudelsalat - Wurstsalat
Räucherfischplatte mit Heideforellen, Räucherlachs
Kasseler kalt - Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Frische Blattsalate - Eierplatte mit Sardellenfilets
Melone mit Heidekatenschinken
Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt - Bratheringe
Hausgemachtes Sauerfleisch - Matjes Hausfrauen Art
Brot - und Brötchenauswahl - Käseauswahl - Butter
16,90€ pro Person / Ab 20 Personen

Außer Haus	
-------------------	--

Ritterbuffet

kleine Haxen, Hähnchenschenkel mit
Speckkartoffelsalat und Krautsalat
Brotsonnen, Butter und Thüringer Mett, Frikadellen, Käseauswahl
12,90€ pro Person / Ab 20 Personen

Bayrisches Büffet Radisalat (Rettischsalat), Brezn (Brezeln),
bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit Dressing,
Kräuterkrustenbraten, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse,
Spanferkelbraten, Kasselerbraten, kleine Haxn, Nürnberger
Rostbratwürstchen, Senf, Semmelknödel, Kartoffelklöße, warmer
Speckkartoffelsalat, Schupfnudeln, Sauerkraut, Mischgemüse
Rote Grütze mit Vanillesoße
16,90€ pro Person / Ab 20 Personen

Mediterranes Buffet (mini)

nur kalt

Bruschetta - Geröstetes Brot mit Pesto und Tomate
Salatvariation mit Balsamicodressing
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Antipasti mit frischen Zucchini und Auberginen mariniert
Eingelegte getrocknete Tomaten - Parmaschinken mit Melone
Scampis in Knoblauch gebraten
15,00€ pro Person / Ab 20 Personen

Mediterranes Buffet

Minestrone

Schweinefilet auf Gorgonzolasoße und Thunfisch Toscana
Vollkornreis - Tortellini - Broccoligemüse
Angemachter Ricottakäse mit frischem Gemüse
Meeresfrüchtesalat - Artischocken mit Käsefüllung
Bruschetta - Geröstetes Brot mit Pesto und Tomate
Salatvariation mit Balsamicodressing
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Antipasti mit frischen Zucchini und Auberginen mariniert
Eingelegte getrocknete Tomaten - Parmaschinken mit Melone
Kalbfleisch mit Thunfischsoße - Mozzarellaspieße
Scampis in Knoblauch gebraten - gefüllte Pilze
Ciabattinos - kleine italienische Brötchen
Tirami su - Frischer Obstsalat
26,90 € pro Person / Ab 20 Personen

Mediterranes Buffet

ohne warme Hauptgänge -ohne Suppe mit Dessert
23,50€ pro Person / Ab 20 Personen

Außer Haus

Mediterranes Buffet

nur kalt ohne warm und Dessert
19,90 € pro Person / Ab 20 Personen

Pasta und Salatbuffet

Verschiedene Pastasorten mit Tomatensoße, Alfredosoße, Käsesoße
Bolognaise und Pestosoße
Lachslasagne
Salatbuffet
12,90 € pro Person / Ab 20 Personen

Waldschänken Buffet

Komplettes Waldschänken Buffet mit Suppe und Dessert
Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte
Heideforellenfilets, Melone mit Schinken
Roastbeefplatte mit garnierten Schweinefiletmedaillons
Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen
Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets,
Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,
Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und
Sonnenblumenkernen überbacken, Rettichsalat
frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße, Geflügelsalat
Krabbencocktail fein mariniert, Sahnemeerrettich
Tintenfischringe mit Knoblauchdip, Käseauswahl mit Weintrauben,
Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen, Schwarzbrot
frische selbstgebackene Brötchen und Butter
23,90 € pro Person / Ab 20 Personen

Waldschänken Buffet kleine Version

Kräuterbraten, Specksalat und Krautsalat
Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte
Heideforellenfilets, Melone mit Schinken
Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen
frische Blattsalate, Dressing, Käseauswahl mit Weintrauben,
Schwarzbrot frische selbstgebackene Brötchen und Butter
18,90 € pro Person / Ab 20 Personen

Schlachteplatte

(nur kalt) mit Hausmacher Wurst
Gurken, Tomaten, Frikadellen, Mixed Pickels, Senf Butter, Mett,
Fischplatte, Wellfleisch oder Roastbeef, Eierplatte, Brot gemischt
und Brötchen

10,80 €

Hochzeitssuppe, 3 Canapés und Finger Food a la Waldschänke

15,00 €

5 Canapés, Fingerfood, Ruccola - Kartoffelsalat, Schafskäsesalat

12,50€

Finger Food und je Person 3 Canapés

12,00 €

Anitipasti

Gebratene Champignons - Zucchini - Auberginen

Hähnchenbrust Capresse auf Tomatensoße

Schweinefilet auf Gorgozolasoße

Gratin - Torellini - Broccoli oder Spinat

Tirami su

16,00 €

Spieße von Straußenfleisch

Canapés mit Geflügel, Wildschweinschinken. Büsumer Krabben,

Räucherfisch, Ziegenfrischkäse, Edelschimmelkäse auf

Pumpernickel, Weißbrot und Mischbrot

Gemügesticks mit Sour Creme

15,50 €

Hähnchenbrust Capresse, Gratin, Spinat, Broccoli, Antipasti,

Käseplatte, Salatschüssel, Tomatensoße, Riesenchampignons,

Fischplatte mit Aal, Brot Brötchen und Butter

Ostsalat

16,00 €

Schinkenröllchen, Brötchen, Schwarzbrot, Butter

½ Eier auf Platte garniert. Frikadellen. Käseplatte,
Hähnchenschenkel warm im Chevingdish. Nudelsalat

10,90 €

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen
Lachslasagne, Broccolibraten, Pilzsoße, Specksalat, Fischplatte mit
Gaved Lachs, Forellen und Aal, Scab Soße Meerrettich, Roastbeef
mit Remouladensoße, Melone mit Schinken, Brötchen und Butter,
Salat mit Balsamicodressing,
Zitronencreme und Obstsalat
17,90 € pro Person / Ab 20 Personen

Außer Haus

HAUPTGÄNGE und Vorspeisen

A

Antipasti
5,90€

B

Bratkartoffeln
4,90€

E

Entenbrust, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße und Kartoffeln-Soße
16,00€

Entenbrustfilet und Schweinefilet gebraten
Orangensoße - Senfkräutersoße
Apfelrotkohl - Mischgemüse
Kartoffelgratin - Bratkartoffeln
16,50€

Erbsensuppe und Rote Grütze
5,90€ (ab 100 Personen)

F

Fischplatte mit Scampies, Lachs und Forelle geräuchert
6,90€

G

Gans 1 Stück für 4 Personen (4000g Rohgewicht) Rotkohl,
Orangensoße, Klöße und Salzkartoffeln
80,00€

Gänseschmausaktion

NUR AN DEN BEIDEN WEIHNACHTSFEIERTAGEN
AB 4 Personen

Eine Gänsebrust, 4 Keulen, Kartoffelköße, Salzkartoffeln,
Orangensoße, Apfelrotkohl und eine Flasche Wein
69,00€

Gänseschmaus aushalb der Aktion
19,00€ á Person

Gulasch mit Nudeln ab 100 Personen
6,00€

Gulasch mit Mischgemüse und Püree
6,90 €

Grünkohl mit Kasseler, Rauchende und Kohlwurst Bratkartoffeln
9,90 €

H

Hackbällchen in Zigeunersoße mit Reis und Salat
7,50€

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“
Rahmsoße und Champignons, Butterspätzle und Salat
12,00€

Hirschkalbsbraten mit Bohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln,
Semmelknödel, Champignons und Pfifferlingen, Williamsbirne mit
Preiselbeeren
17,50€

Hähnchenbrust und Schweinefilet
Gorgonzolasoße und Tomatensoße
Kartoffelgratin, Nudeln und Salat
15,50 €

Hähnchenbrust und Schweinefilet
Kartoffelgratin, Nudeln und Salat
15,90 €

Hähnchenbrust Capresse, Tomatensoße, Nackenbraten, Specksalat,
Gemüse, Gratin und Salat mit Dressing
13,90 €

Hähnchenbrust Capresse, Tomatensoße, Nackenbraten, Specksalat,
Gemüse, Gratin und Salat mit Dressing
10,90 € nur ab 120 Personen Sonderpreis

Hähnchenfricassé mit Spargel und Champignons, Vollkornreis, Salat
und Dressing
12,00 €

Hirschkalbsbraten, Bohnen Rotkohl, Gratin und Salat
16,50 €

Hähnchenbrust Capresse, Tomatensoße, Gratin und Salat
12,90€

Hähnchenbrust Capresse
Melone / Schinken, Vitello Tonato, Antipasti, gefüllte Champignons,
Blattsalate
15,50€

K

Kasselerrücken(Lachs) nur das Fleisch ohne Soße 6,90€

Kasslernacken mit Beilagen 9,90€
Kasselerlachs mit Beilagen 12,90€

Kasseler im Blätterteig mit Sauerkraut oder Salat
Mit Speckkartoffelsalat oder Salzkartoffeln oder Reis
14,90 €

Kinder 7,00 €

Kasselernackern und Putenbraten(S-Braten) Pilzsoße - Gratin -
Mischgemüse(Sauerkraut)
12,50 €

N

Nudeln (einfache Sorten) ohne Geschirr und Besteck
mit Tomatensoße und Käsesoße
nur ab 80 Personen und nur Selbstabholer
3,95€
bei 40 Personen 5,95€

P

Putenbraten mit Früchtecurrysoße, Reis, Schweinefilet,
Salzkartoffeln, Champignonsoße, Mischgemüse
13,50 €

P

Putengratin und Salat 10,90€

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße, Gemüse und
Butterspätzlen nur ab 200 Personen
5,80€

R

Rindfleisch Asiatisch
saftige Rinderstreifen und knackiges Wokgemüse in einer pikanten
Soße und Basmatireis
10,50€

Rinderrouladen und Wildhasenkeulen
Gemüse, Klöße, Rotkohl und Kartoffeln
18,50€

Rindergeschnetzeltes vom Roastbeef „Stroganof“ mit Reis und Salat
13,90€

Rinder und Schweinebraten mit Pilzsoße, Gemüse, Salat undSK
13,90€

Rindergulasch mit Nudeln ab 100 Personen
6,00€

S

Zelt
Essen mit Spargelcremesuppe
Spargel Schinken, Schnitzel, SK, Butter Hollandaise
Gratin, Gemüse Salat
Grütze mit Vanillesoße und Vanilleeis
28,90€

Schweinefilet „Bourguignon“ Gratin und Peffersoße, Salat mit
Balsamicodressing
15,00 €

Salatmischung in Schüsseln mit Dressing
3,90€

Schweinefilet auf Dijon – Senfsoße mit Kartoffelkroketten(können
durch feuchte Hitze weich werden) und Gemüse
15,50 €

Schnitzel in Champignonrahmsoße (unpaniert) mit Kartoffelgratin
7,90€
Plus Salat 8,90€

Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Spätzle und Salat
9,90€

Spanferkelbraten mit Speckkartoffelsalat oder Sk und Sauerkraut
11,50 €

Spanferkelbraten + Schweinehaxe
Mit Wirsingkohl und Salat
11,50 €

Schweinekräuterbraten mit Specksalat
9,90€

Schweinekräuterbraten mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln
10,90€

Spanferkelbraten, Specksalat, Krautsalat oder Blattsalat
11,90 €

Schweinefilet auf Senfkräutersoße, Gratin und Salat
15,00 €

Spanferkelkeule, Specksalat und Krautsalat(mit Geschirr)
14,00€

T

Tomate-Mozzaspieße
3,50€

V

Vitello Tonato
5,90 €

Vegetarisches Gratin 1/3, 1/3 Kasselernackten, Soße, SK, 1/3
Capresse, Tomatensoße Gratin und Gemüse
12,50€

W

Wildhasenkeulen und Rinderrouladen
Gemüse, Klöße, Rotkohl und Kartoffeln
18,50€

Wildschweinrückensteaks mit Butterspätzle und Wirsingkohl in
Rahm, Kartoffelklöße
18,50 €

Z

Zanderfilet auf Dijonsensoße mit Blattspinat
Caprese mit Gratin, Gnocci und Salat
15,60€

Beilagen

Speckkartoffelsalat nur ab 100 Personen
2,00 €

Nur Specksalat ab 20 Personen
3,50€

Unser Hausgemachtes Kartoffelgratin ab 20 Personen
3,90€

Nur Kasselernacken und Kräuternackn
Keine Beilagen ohne alles
ab 100 Personen
6,90 €

Spanferkel

ab 20 Personen
600g Rohgewicht pro Person

Angebot
Spanferkel mit warmen Speckkartoffelsalat und Krautsalat
13,90€ pro Person

Dessert

Obstsalat 4,50 €

Tirami su 3,90€

Mousse au chocolate 3,90€

Zitronencreme 3,50 €

Schokoladenpudding 2,50 €

SchwarzwälderKirsch Creme 3,50 €

Rote Grütze mit Vanillesoße 2,90€

Mascapone-Erdbeercreme 3,90€

Außer Haus	
-------------------	--

Kaffee und Kuchen

Torten Außer Haus:
Käsesahne/Schwarzwälder/Baiserttorte/
Buchweizen/Mocca/Frankfurter/Nußtorte je 19,00 €

Eierlikörkuchen 16,00 €

Preise wenn schon Essen geliefert wurde:
Tasse Kaffee/Tee mit Tassen 3,50€ als Buffet

Sonderpreise:
Wenn nur Kaffee bestellt wird! (inkl. Geschirr)
< als 100 Tassen 3,90€
100 Tassen Kaffee (50 Personen) 3,50 €
150 Tassen Kaffee 3,00 €
200 Tassen Kaffee 2,50 €
250 Tassen Kaffee 1,90 €
> 300 Tassen Kaffee 0,90 €

Außer Haus	
-------------------	--

Getränke auf Kommission

Glühwein 2,50€/Glas
Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet in der Hochwertigen Glasflasche
0,75 l 4,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite 1,0 l 4,50€
Orangensaft 1,0 l 5,50 €
Chianti Doc oder Bardolino Doc Rotwein Italien
Sauvignon Blanc 0,75 l je 14,90€
Erdinger Weizenbier alkoholfrei 0,5l Flasche 2,50€
Eine Flasche Sekt Hausmarke Geldermann 12,90€
König Pilsener vom Fass mit Durchlaufkühler, Tresen, Kohlensäure,
Endreinigung und Gläser
5,50€/Liter
1 Flasche Baileys 1 Liter 19,90€
Waldmeister 0,7 l 9,90€
Knubberkirsche aus dem Alten Land 0,5 l 12€
Havana Club 3 Jahre 1Liter 19,90€



24 er Kiste 0,33 l Flaschen

Kiste ohne Pfand 24,00 €

Pfand 10,00 €

Holzfässer

10 Liter Fässer

Außer Haus 55,00€

im Haus 60,00€

20 Liter Fässer 110,00€

im Haus 120,00€

Fass-Pfand 100,00 €

20 / 30 / 50 Literfässer (Keg) Gröninger

Durchlaufkühler, Gläser und Kohlensäure

1 Liter kostet 5,50 €

20 / 30 / 50 Literfässer (Keg) König Pilsener

Durchlaufkühler, Gläser und Kohlensäure

1 Liter kostet 5,50 €