



Pauschalangebote für Familienfeiern

– Speisen und Getränke all inclusive –

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen Sekt und Orangensaft

Warme Speisen am Büfett:

Angebot 1:

Hochzeitsuppe nach Heidjer-Art,
Putenschnitzel mit heißen Früchten in Curryrahm,
Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“,
Krustenschinkenbraten,
Seelachsfilet gebraten, auf Sahnegemüse,
Kroketten, Butterreis, gebackene Kartoffeln,
Kartoffelgratin und Gemüseplatte

Angebot 2:

Hochzeitsuppe nach Heidjer-Art,
Hirschkalbskeule mit Waldpilzen und Sauce,
Schweinefilet auf Pfifferlingsrahm,
kleine Rumpsteaks auf gerösteten Zwiebeln,
Zanderfilet, natur gebraten,
Kroketten, Butterreis, gebackene Kartoffeln,
Kartoffelgratin und Gemüseplatte

Kalte Speisen am Büfett bei beiden Angeboten:

Räucherfischplatte von Aal, Forelle, Lachs, Roastbeef mit Remouladensauce,
Sherrymatjes, Honigmelonenschiffchen mit Heideschinken,
Sahnematjes mit Hausfrauensauce, gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel, Russische Eier auf Fleischsalat,
Anti Pasti von Champignons und Paprika, gefüllte Ananas mit Geflügelsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat,
großes Käsebrett mit Weintrauben, frische Salate der Saison, dazu Dressing,
verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter, Rote Grütze mit Vanillesauce, Zitronencreme

Wenn die Hochzeitsuppe in der Terrine am Tisch gewünscht wird, berechnen wir 1,50 € Aufschlag pro Person.

Die warmen Speisen werden nach dem Essen abgeräumt. Die kalten Speisen bleiben stehen.

Zum Essen reichen wir Ihnen zwei Sorten Wein: Einen leichten, trockenem Weißwein sowie einen süßigen Weißherbst, zum Wild reichen wir dazu noch einen Rotwein.

Nach dem Essen servieren wir Ihnen Kaffee und Getränke, bei gutem Wetter auch gerne in unserem Innenhof. Bei Blöcken und runden Tischen kann die Feier gleich begonnen werden! Wegen des großen Arbeitsaufwandes bei runden Tischen berechnen wir 1,00 € Aufschlag pro Person.

Getränke während der Feier an der Bar und an den Tischen:

Bier vom Fass, Wein, Sekt, Weizenkorn, Weinbrand, Roter, Steinhäger, Malteser, Jubi, Bacardi, Wodka, Whiskey, Heidegeist, Jägermeister, Pernod, Obstler, Wasser, Cola, Limo, Orangen- und Apfelsaft, Kaffee.

Inklusiv-Preis bei mind. 30 Personen

Angebot 1

pro Person **49,50 €**

Angebot 2

pro Person **55,50 €**

Unsere kalt-warmen Büfettts zeichnen sich durch ihre große Vielfalt aus. Die vielen unterschiedlichen Sorten können mengenmäßig nicht alle gleich berechnet werden. Wenn eine Sorte alle sein sollte, sind sicherlich genügend andere Speisen noch da. Manchmal wird mehr warm gegessen, ein anderes Mal eher kalt. Unsere Büfettts sind einmal zum richtig Sattessen und es bleibt immer auch noch etwas für einen kleinen Nachtimbiss.



Pauschalangebote für Familienfeiern

3- und 4-Gang-Menü und Mitternachtsbüfett inklusive Getränke

Empfangsgetränke zur Begrüßung

- Typ A:** Terrine Hochzeitssuppe
Jungschweinebraten und Rindersaftbraten mit Champignons,
Sahnesauce, Gemüseplatte, Krokettten und Heidekartoffeln
Vanilleeis mit heißen Kirschen **54,00 €**
- Typ B:** Terrine Hochzeitssuppe
Wildschweinbraten aus der Keule und Medaillons von der Putenbrust
mit Pilzen, feinem Waldrahm und Sahnesauce, Apfelrotkohl,
grüne Gemüseplatte mit Brokkoli, Butterbohnen und Rosenkohl,
Kartoffeln und Krokettten, gefüllte Birne mit Kronsbeeren
Zitronencreme **57,50 €**
- Typ C:** Räucherlachs mit Toast und Butter
Terrine Hochzeitssuppe
Hirschkalbskeule und Jungschweinrücken mit gemischten Waldpilzen,
feinem Wildrahm, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Kartoffeln und Krokettten
gefüllte Birne mit Kronsbeeren
Vanilleeis mit heißen Kirschen **62,50 €**
- Typ D:** Lukullusteller von Graved Lachs, Forelle und Shrimps
Terrine Hochzeitssuppe
Pfefferrostbraten und Schweinefilet mit Champignons, feinem Rahm,
Sauce hollandaise, Gemüseplatte, Kartoffeln und Krokettten
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren **65,00 €**

Natürlich können wir mit den Vorspeisen, Suppen und Nachspeisen variieren.

Wenn zwei Nachspeisen gewünscht werden, berechnen wir 1,50 € pro Person extra.

Zum Essen reichen wir Ihnen zwei Sorten Wein: Einen leichten, trockenen Weißwein sowie einen süßigen Weißherbst, zum Wild reichen wir dazu noch einen Rotwein.

Nach dem Essen servieren wir Ihnen Kaffee und Getränke, bei gutem Wetter auch gerne in unserem Innenhof.

Während Sie den Kaffee einnehmen, stellen wir den Saal zum Tanzen um. Bei Blöcken und runden Tischen kann die Feier gleich begonnen werden! Wegen des großen Arbeitsaufwandes bei runden Tischen berechnen wir 1,00 € Aufschlag pro Person.

Waldgaststätte Eckernworth

29664 Walsrode · Hermann-Löns-Straße 19 · Telefon (0 51 61) 57 61

www.eckernworth.de



Getränke während der Feier an der Bar und an den Tischen:

Bier vom Fass, Wein, Sekt, Weizenkorn, Weinbrand, Roter, Steinhäger, Malteser, Jubi, Bacardi, Wodka, Whiskey, Heidegeist, Jägermeister, Pernod, Obstler, Wasser, Cola, Limo, Orangen- und Apfelsaft, Kaffee.

Mitternachtsbüfett (bei Typ A bis D):

Hochzeitssuppe, geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, frischer Räucheraal, Gravdlachs, Sahnematjes, Sherrymatjes, Schinkenröllchen mit Spargel, Roastbeef mit Remouladensauce, Russische Eier, Hähnchenkeulen, Thüringer Mett, Schinken und Mettwurst, großes Käsebrett, Brot und Butter, Kaffee.

Das Mitternachtsbüfett wird nach 90 Minuten wieder abgebaut.

Alternativ zum Mitternachtsbüfett:

Belegte Schnittchen mit Forelle und Lachs, Mettwurst, Schinken und Thüringer Mett sowie verschiedene Käsesorten mit Weintrauben.

Preisrabatt (bei Typ A bis D) pro Person 5,00 €.

Für Kinder unter 12 Jahren berechnen wir den halben Preis. Kinder bis 3 Jahre sind frei. Für Essen und Getränke berechnen wir pro Musiker 25,00 €.

Selbstverständlich können Sie sich auch gerne Ihr Menü selbst zusammenstellen und auch die Getränke nach Verzehr abrechnen lassen.

Bei der Auswahl sowie der Bestellung der Musiker sind wir Ihnen gerne behilflich.

Brunch

ab 20 Personen 21,50 €

Begrüßungssekt

Von 11:00 - 12:00 Uhr:
Großes Frühstücksbüfett
incl. Kaffee, Tee und Säfte

Ab 12:00 Uhr:
Suppe,
Fleisch-, Geflügel- und
Fischgericht,
verschiedene Gemüse-
und Kartoffelbeilagen,
gemischte Salate
und Dessert

**Mittagsbüfett
Saison**

ab 20 Personen 18,50 €

Begrüßungssekt

Ab 12:00 Uhr:
2 verschiedene Suppen,
Fleisch-, Geflügel- und
Fischgericht,
verschiedene Gemüse-
und Kartoffelbeilagen,
gemischte Salate,
und Dessert

**Mittagsbüfett
Gourmet**

ab 20 Personen 21,50 €

Begrüßungssekt

Ab 12:00 Uhr:
Hochzeitssuppe
und Brokkolicreme,
Rinderfiletgeschnetzeltes,
Putenschnitzel,
Pangasiusfilet,
verschiedene Gemüse-
und Kartoffelbeilagen,
gemischte Salate
und Dessert



Rustikales Büfett

Hochzeitsuppe nach Heidjer-Art, heißer Schweinebraten mit Gemüseauswahl, Sahnesauce und Heidekartoffeln, Räucherfischplatte von Forellenfilet und Lachs, Roastbeef mit Remouladensauce, Honigmelonenschiffchen mit Heideschinken, Thüringer Mett, Schinken und Mettwurst, Sahnematjes und Sherrymatjes, großes Käse Brett, gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel, Russische Eier auf Fleischsalat, Hähnchenkeulen, Kraut- und Kartoffelsalat, frische Salate der Saison, dazu Dressing, verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter und Rote Grütze mit Vanillesauce.

Wenn die Hochzeitsuppe in der Terrine am Tisch gewünscht wird, berechnen wir 1,50 € Aufschlag pro Person.

Preis bei mind. 20 Personen

pro Person **17,00 €**

Heidjer-Pellkartoffelbüfett

Das traditionelle Heidjer-Pellkartoffeleßen beginnt mit dem Eckernwörther Jungbrunnen aus der Flasche als Platzmacher. Den Berg Pellkartoffeln bearbeiten Sie selbst. Wir reichen dazu viele verschiedene Beilagen wie zum Beispiel verschiedene Matjessorten, Speckstippe, Senfeier, Schweinebacken, Geflügelsalat, Chicken Wings, verschiedene Quarksorten, Frikadellen und so weiter.

Lassen Sie sich überraschen!!

ab 10 Personen/Preis pro Person **13,80 €**

Schnitzel-Büfett

Schnitzel paniert, Schnitzel mit Tomaten und Käse überbacken, Schnitzel mit Ananas/Pfirsich und Käse überbacken, Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Jägersauce, Sahnesauce, Zigeunersauce, Gemüseauswahl, Ketchup und Mayonnaise, Pommes frites, Kartoffelgratin, Kroketten, Reis und gemischte Salate der Saison

ab 20 Personen/Preis pro Person **12,80 €**

Große kalt-warme Büfett

Warme Speisen am Büfett 1:

Hochzeitsuppe nach Heidjer-Art vom Büfett, Putenschnitzel mit heißen Früchten in Curryrahm, Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“, Krustenschinkenbraten, Seelachsfilet gebraten, auf Sahnegemüse, Kroketten, Butterreis, gebackene Kartoffeln, Kartoffelgratin und Gemüseplatte.

Warme Speisen am Büfett 2:

Hochzeitsuppe nach Heidjer-Art, Hirschkalbskeule mit Waldpilzen und Sauce, Schweinefilet auf Pfifferlingsrahm, kleine Rumpsteaks auf gerösteten Zwiebeln, Zanderfilet, natur gebraten, Kroketten, Butterreis, gebackene Kartoffeln, Kartoffelgratin und Gemüseplatte.

Wenn die Hochzeitsuppe in der Terrine am Tisch gewünscht wird, berechnen wir 1,50 € Aufschlag pro Person.

Kalte Speisen am Büfett – bei beiden Typen:

Räucherfischplatte von Aal, Forelle, Lachs, Roastbeef mit Remouladensauce, Sherrymatjes, Honigmelonenschiffchen mit Heideschinken, Sahnematjes mit Hausfrauensauce, gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel, Russische Eier auf Fleischsalat, Antipasti von Champignons und Paprika, gefüllte Ananas mit Geflügelsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat und Krautsalat, großes Käse Brett mit Weintrauben, frische Salate der Saison, dazu Dressing, verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter, Rote Grütze mit Vanillesauce, Zitronencreme.

ab 30 Personen/Preis pro Person/Büfett 1 **22,50 €**

ab 30 Personen/Preis pro Person/Büfett 2 **28,50 €**

In der Zusammenstellung können sich die Büfett saisonal verändern.