

3- bis 5-Gang-Menü und Mitternachtsbüfett inklusive Getränke

Inklusivpreis bei mindestens 30 Personen

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen Sekt und Orangensaft

- Typ A:** – Terrine Hochzeitssuppe nach Heidjer Art
– Schweinebraten und Rindersaftbraten mit Champignons, Sahnesauce, Gemüseplatte, Kroketten und Heidekartoffeln
– Vanilleeis mit heißen Kirschen **89,00 €**
- Typ B:** – Terrine Hochzeitssuppe nach Heidjer Art
– Wildschweinbraten aus der Keule und Medaillons von der Putenbrust mit Pilzen, feinem Wildrahm und Sahnesauce, Apfelrotkohl, grüne Gemüseplatte mit Brokkoli, Butterbohnen und Rosenkohl, Kartoffeln und Kroketten, gefüllte Birne mit Kronsbeeren
– Vanilleeis mit heißen Himbeeren **94,00 €**
- Typ C:** – Räucherlachs mit Baguette und Butter
– Terrine Hochzeitssuppe nach Heidjer Art
– Hirschkalbskeule und Schweinefilet mit gemischten Waldpilzen, feinem Wildrahm, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Kartoffeln und Kroketten, gefüllte Birne mit Kronsbeeren
– Vanilleeis mit heißen Kirschen **98,00 €**
- Typ D:** – Lukullusteller von Graved Lachs, Forelle und Shrimps
– Terrine Hochzeitssuppe nach Heidjer Art
– Pfefferrostbraten und Schweinefilet mit Champignons, feinem Rahm, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte, Kartoffeln und Kroketten
– Vanilleeis mit heißen Waldbeeren **101,50 €**
- Typ E:** – Tasse Hochzeitssuppe nach Heidjer Art
– Zanderfilet mit Safransauce und Butterreis
– Rehkeule mit Pfifferlingen und Champignons, gefüllte Birne mit Kronsbeeren, feinem Wildrahm, Kartoffeln und Kroketten
– Nougatlasagne mit einer Kugel Walnusseis auf Baileysspiegel **101,50 €**

Wenn zwei Nachspeisen gewünscht werden, berechnen wir 2,00 € pro Person extra.

Zum Essen reichen wir Ihnen Fassbier sowie zwei Sorten Wein. Einen leichten, trockenen Weißwein sowie einen süffigen Weißherbst, zum Wild reichen wir dazu noch einen Rotwein. Große Flaschen Wasser stehen auf dem Tisch. Weitere Inklusivgetränke siehe Seite 3.

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 sehr großen Arbeitsaufwandes beim Auf- und Abbau der runden Tische berechnen wir 2,- € Aufschlag pro Person.

Mitternachtsbüfett (bei Typ A bis E):

Hochzeitssuppe nach Heidjer Art, geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Graved Lachs, Sahnematjes, Sherrymatjes, Schinkenröllchen mit Spargel, Roastbeef mit Remouladensauce, Russische Eier, 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 E) pro Person 5,00 €

Waldgaststätte Eckernworth

29664 Walsrode · Hermann-Löns-Straße 19

Telefon 05161 5761 · info@eckernworth.de · www.eckernworth.de



Eckernworth Pauschalangebote für Familienfeiern

– Speisen und Getränke all inclusive –

2024

Warme Speisen am Büfett:

Angebot 1:

Hochzeitssuppe nach Heidjer Art, Putenschnitzel mit heißen Früchten, Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“, Spanferkelrücken, Dorschfilet gebraten, auf Sahnegemüse, Kroketten, Butterreis, Kartoffelgratin und Gemüseplatte

Angebot 2:

Hochzeitssuppe nach Heidjer Art, Hirschkalbskeule mit Waldpilzen und Sauce, Schweinefilet auf Pfifferlingsrahm, Kabeljau im Ananas-Speckmantel, kleine Steaks vom Rind aus der Steakhüfte, Kroketten, Butterreis, Kartoffelgratin und Gemüseplatte

Angebot 3:

Hochzeitssuppe nach Heidjer Art, Rehkeule mit Pfifferlingsrahm, Schweinefilet im Blätterteig, kleine Rumpsteaks auf gerösteten Zwiebeln, Zanderfilet mit Safransauce, Kroketten, Butterreis, Kartoffelgratin und Gemüseplatte

Kalte Speisen am Büfett bei allen Angeboten 1 bis 3:

Geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Graved Lachs, Roastbeef mit Remouladensauce, Sherrymatjes, Honigmelonenschiffchen mit Heideschinken, Sahnematjes mit Hausfrauensauce, gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel, Russische Eier auf Fleischsalat, gefüllte Ananas mit Geflügelsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, großes Käsebrett mit Weintrauben, frische Salate der Saison, dazu Dressing, verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter, Dessertvariationen.

Für die Hochzeitssuppe in der Terrine am Tisch berechnen wir 2,00 € Aufschlag pro Person.

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

Zum Essen reichen wir Ihnen Fassbier sowie zwei Sorten Wein. Einen leichten, trockenen Weißwein sowie einen süffigen Weißherbst, zum Wild reichen wir dazu noch einen Rotwein. Große Flaschen Wasser stehen auf dem Tisch. Weitere Inklusivgetränke siehe Seite 3.

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 sehr großen Arbeitsaufwandes beim Auf- und Abbau der runden Tische berechnen wir 2,- € Aufschlag pro Person. Stuhlhussen bieten wir Ihnen für 6,- € an.

Inklusivpreis bei mindestens 30 Personen

Angebot 1

pro Person

86,- €

ohne Getränke

40,- €

Angebot 2

pro Person

92,- €

ohne Getränke

46,- €

Angebot 3

pro Person

98,- €

ohne Getränke

52,- €

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.

Angebot Dessert-Büfett:

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten, mit Rum flambierte Teufelskirschen mit Vanilleeis, Zitronencreme, Panna cotta mit Erdbeermark, Rote Grütze mit Vanillesauce, Welfenspeise und Mousse au Chocolat

pro Person 8,50 €

Weitere Pauschalangebote bitte umblättern!

Stand: Januar 2024

Rustikales Büfett

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

Dessertvariationen

Wenn die Hochzeitsuppe in der Terrine am Tisch gewünscht wird, berechnen wir 2,00 € Aufschlag pro Person.

Preis bei mind. 25 Personen/pro Person **35,00 €**
Inklusivpreis mit Getränkepauschale **81,00 €**

Heidjer-Haus-Büfett

Warme Speisen am Büfett: Hochzeitsuppe nach Heidjer Art, Roulade vom Wiesenrind, Schnitzel vom Landschwein, Spanferkelrücken am Büfett tranchiert, Zanderfilet, Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Sahnesauce, Champignonrahmsauce, Dillsauce, Heidekartoffeln, Krokette, Reis.

Kalte Speisen am Büfett: Hausgebeizte Lachsforelle mit Senf-Honig-Dipp, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Roastbeef mit Remouladensauce, frisches Thüringer Mett, kleine Frikadellen, Melonenschiffchen mit Heideschinken, große Käseauswahl mit Weintrauben, frische Salate der Saison, dazu Dressing, Brot und Butter.

Dessertvariationen

Preis bei mind. 30 Personen/Preis pro Person **41,00 €**
Inklusivpreis mit Getränkepauschale **87,00 €**

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 Champignonrahmsauce, Sahnesauce, Paprikasauce, Gemüseauswahl, Ketchup und Mayonnaise, Pommes frites, Kartoffelgratin, Krokette, Reis und gemischte Salate der Saison.

ab 20 Personen/Preis pro Person **23,50 €**
Inklusivpreis mit Getränkepauschale **69,50 €**

In der Zusammenstellung können sich die Büfettis saisonal verändern.

Grillfest im Biergarten

Wir grillen für Sie Nackensteaks, Spareribs, Geflügelsteaks, Fisch, verschiedene Würste, Grillgemüse, dazu reichen wir Honig-Chili-Sauce, verschiedene Salate, Brot und Kräuterbutter.

Lassen Sie sich überraschen!!!
ab 25 Personen/Preis pro Person **23,50 €**
Inklusivpreis mit Getränkepauschale (von 18:00 bis 24:00 Uhr) **63,50 €**

Mittagsbüfett „Saison“

Ab 12:00 Uhr:
Hochzeitsuppe nach Heidjer Art,
Fleisch-, Geflügel- und Fischgericht,
verschiedene Gemüse- und Kartoffelbeilagen,
gemischte Salate und Dessert

ab 20 Personen/Preis pro Person **32,00 €**

Mittagsbüfett „Gourmet“

Ab 12:00 Uhr:
Hochzeitsuppe nach Heidjer Art,
Rinderfiletgeschnetzeltes, Putenschnitzel,
Kabeljau im Ananas-Speckmantel,
verschiedene Gemüse- und Kartoffelbeilagen,
gemischte Salate und Dessert

ab 20 Personen/Preis pro Person **33,00 €**

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

Bier vom Fass, Wein, Sekt, Weizenkorn, Weinbrand, Roter, Grüner, Steinhäger, Malteser, Jubi, Bacardi, Havana, Wodka, Whiskey, Heidegeist, Jägermeister, Pernod, Obstler, Wasser, Cola, Limo, Orangen- und Apfelsaft, Kaffee, Cappuccino, Espresso, weitere Getränke nach Absprache.

Kinder bis 3 Jahre sind frei, für Kinder von 4 bis 6 Jahren berechnen wir ein Viertel des Preises und für Kinder von 7 bis 12 Jahren den halben Preis.

Für Essen und Getränke berechnen wir pro Musiker oder DJ 25,- €.

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

Bei der Auswahl der Musiker oder DJ's sind wir Ihnen gerne behilflich.
Die Bestellung und Abrechnung der Musiker, inklusive GEMA-Gebühr, erfolgt stets durch den Veranstalter.

Haben Sie bitte Verständnis, dass auf Grund des Arbeitszeitgesetzes unsere Mitarbeiter nicht länger als 10 Stunden arbeiten dürfen und jede Feier nach 10 Stunden endet. Spätestens aber muss jeder Gast um 3 Uhr das Haus verlassen haben.

In der Zusammenstellung können sich die Büfettis saisonal verändern.