



2021

Eckernworther Pauschalangebote für Familienfeiern

– Speisen und Getränke all inclusive –

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen Sekt und Orangensaft

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 1,50 € Aufschlag pro Person.

Die warmen Speisen werden nach dem Essen abgeräumt. Die 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 **73,- €**
ohne Getränke **33,- €**

Angebot 2

pro Person **78,- €**
ohne Getränke **38,- €**

Angebot 3

pro Person **84,- €**
ohne Getränke **44,- €**

Unsere kalt-warmen Büfetts 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 Büfetts sind einmal zum richtig Sattessen und es bleibt immer auch noch etwas für einen kleinen Nachtimbiss.

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 **7,50 €**

Weitere Pauschalangebote bitte umblättern!

Stand: September 2021

Heidjer-Haus-Büfett

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

Kalte Speisen am Büfett: Hausgebeizte Lachsforelle mit Senf-Honig-Dipp, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, von unseren Heidschnucken: Schinken, Mettwurst und Sülze, Roastbeef mit Remouladensauce, frisches Thüringer Mett, kleine Frikadellen, große Käseauswahl mit Weintrauben, Brot und Butter.

Dessertvariationen

Preis bei mind. 30 Personen/Preis pro Person **34,00 €**
Inklusivpreis mit Getränkepauschale **74,00 €**

Rustikales Büfett

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

Dessertvariationen

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

Preis bei mind. 25 Personen/pro Person **27,00 €**
Inklusivpreis mit Getränkepauschale **67,00 €**

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, Kroketten, Reis und gemischte Salate der Saison.

ab 20 Personen/Preis pro Person **19,50 €**
Inklusivpreis mit Getränkepauschale **59,50 €**

Heidjer-Pellkartoffelbüfett

Das traditionelle Heidjer-Pellkartoffelessen beginnt mit dem Eckernworther 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, Schweinenacken, Geflügelsalat, Chicken Wings, verschiedene Quarksorten, Frikadellen und so weiter.

Lassen Sie sich überraschen!!!

ab 10 Personen/Preis pro Person **17,50 €**
Inklusivpreis mit Getränkepauschale **57,50 €**

In der Zusammenstellung können sich die Büfettis saisonal verändern.

Waldgaststätte Eckernworth

29664 Walsrode · Hermann-Löns-Straße 19

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

Brunch

ab 20 Personen **31,50 €**

Von 11:00 bis 12:00 Uhr:
Großes Frühstücksbüfett
Kaffee, Tee und Säfte während des Frühstücks

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

Mittagsbüfett „Saison“

ab 20 Personen **27,50 €**

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

Mittagsbüfett „Gourmet“

ab 20 Personen **28,50 €**

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

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 Büfetts saisonal verändern.

Waldgaststätte Eckernworth

29664 Walsrode · Hermann-Löns-Straße 19

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

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 74,00 €
- 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 78,50 €
- 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 82,50 €
- 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 85,00 €
- Typ E:** – Heidschnuckenschinken mit Johannisbeergelee, Schwarzbrot und Butter,
– 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 98,00 €

Wenn zwei Nachspeisen gewünscht werden, berechnen wir 1,50 € 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