

Banket



Preisliste

Bankett

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Sehr geehrter Gast!

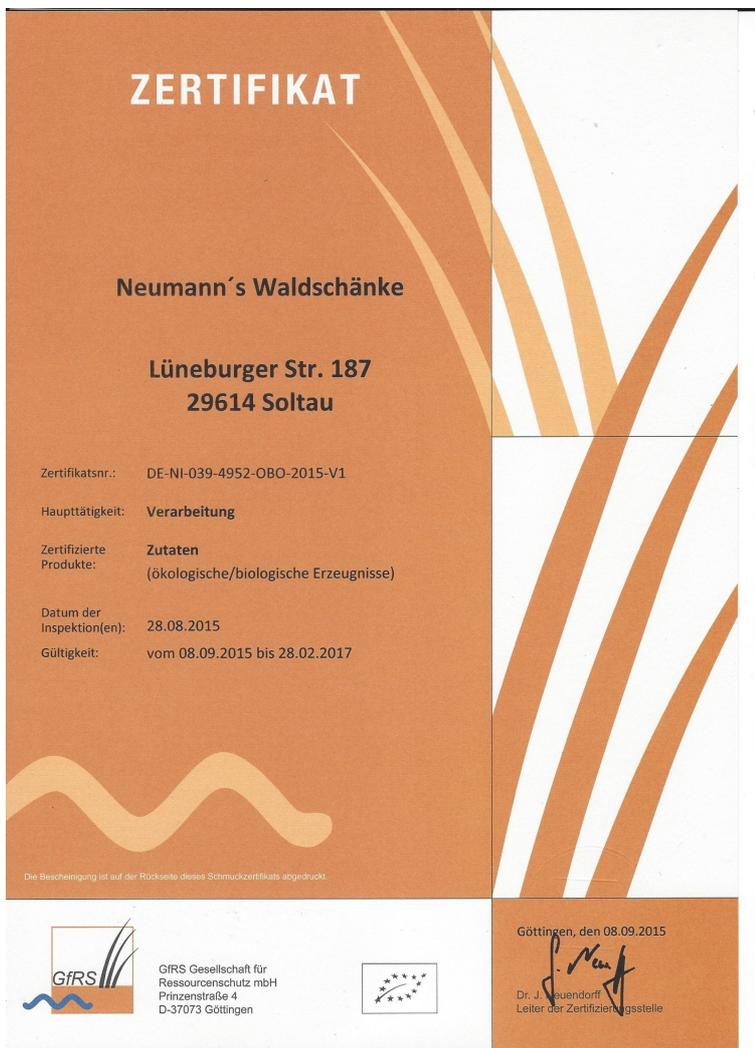
Unser Betrieb ist BIO Zertifiziert durch die Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH (GfRS Göttingen)

Wir verwenden einige Produkte in BIO Qualität in unserer Küche!

Diese sind in untereren Menüvorschlägen gekennzeichnet!

Prüfnummer DE - ÖKO - 039

Prüfnummer Neumann's Waldschänke DE-NI-039-4952-OBO



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage, von unserem
Servicepersonal oder auf unserem Tablet PC!

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Empfangs Arrangements

Minihamburger Waldschänke

4,90

Minicheeseburger mit Babybel, eingelegten getrockneten Tomaten und Rucola

3,90€

Flammkuchen „Klassiker“

7,50€

Vorspeisen

Galia Melone - Charantaise Melone rote und gelbe Wassermelone mit Heidekatenschinken

8,50€

Räucherfischsteller mit Forelle, Lachs und Gravedlachs - Scabsoße und Salatbouquette

12€

Austempilze an Blattsalat - Balsamico Walnussdressing

11,50€

Salatteller Bankett

BIO Karotten mit Orange - Gurkensalat mit weißem Balsamico und Dill - Blattsalte

4,80€

Cocktail von Grönlandgarnelen mit Spargel in einer feinen CocktailsöÙe

dazu reichen wir Baguette und Butter

15,00€

Edelfischterrinen an Rucola - Grapefruitsalat mit gerösteten Pinienkernen

18€

Gänseleberterrinen an Wildkräutersalat mit Karottenvinaigrette

20€

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola

14,00€

Tafelspitzsülze mit Meerrettich an Salatbouquete

14€

Fischpescaccio vom Zackenbarsch mariniert mit Olivenöl, Orangensaft und Creme Fraiche

16€

Cäsar Salat knackiger Römersalat und Rucola gebratene Hähnchenbruststreifen Grana Padano

11,90€

Empfehlungen

Variation I

Roastbeef mit Remouladensoße - Carpaccio von der Roten Beete

Polenta mit Heideschinken Röllchen - Scampi auf Antipasti Turm

gebratene Jacobsmuschel auf feinem Paprikagemüse

Bufalla Mozzarella mit Strauchtomate und frischem Basilikum

17,50€

Variation II

Ziegenkäse bebacken auf Beluga Linsen - Vitello Tonato - Carpaccio von der Roten Beete

Scampi gebraten - Bufalla Mozzarella mit Strauchtomate und frischem Basilikum

18,50€

kalt / warm

Überbackener Ziegenkäse auf Balsamicolinsen 4,00€

gebratene Entenbruststreifen an Friseesalat 6,90€

Bruschetta Tomate 3,50€

Bruschetta Pesto 3,50€

Bruschetta Bärlauch (Saison) 3,80€

gebratener grüner Spargel mit Cherrytomaten 5,50€

Carpaccio vom Rinderfilet 6,90€

Vitello Tonato 6,90€

Kichererbsen mit getrockneten Tomaten und Feta 4,00€

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Vorspeisen

warm/kalt

Argentinische Rotgarnelen an Blattsalaten Himbeerdressing

16,00€

Pochiertes Lachsfilet an Blattsalaten - grüne Soße

14€

Lachstatar an Kartoffelrösti - Creme Fraiche

12€

Gebratene Jacobsmuschen auf BIO Paprikagemüse - Salatbouquette

22€

Salat mit Geflügel an unserer Blattsalatmischung

11€

Warmes Rehrückenfilet gebraten an BIO Wildkräutersalat - Himbeerdressing

24€

Vorspeise warm

Pasta

Frische Pasta mit Sommertrüffel als Vorspeisenportion

18,00€

Suppen

Empfehlung

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

8,90€

Saisonal - Kürbiscremesuppe vom Hokaidokürbis
mit Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer und Kürbiskernöl

5,90€

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Suppen

Saisonal - Bärlauchcremesuppe mit Flusskrebse

8,90€

ohne Flusskrebse 5,90€

Saisonal - Pfifferlingrahmsuppe

7,90€

Steinpilzconsomé

8,90€

Maritime Fischsuppe

11,90€

Hummerrahmsuppe verfeinert mit Cognac - Hummerfleisch als Einlage

17,90€

Klassiker

Hochzeitssuppe

5,90€

Gulaschsuppe

7,90€

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben

8,90€

Tomatencremesuppe

4,90€

Champignoncremesuppe

4,90€

Saisonal - Spargel Schaumsüppchen

5,90€

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Suppen

Brunnenkresse Schaumsüppchen

7,90€

Zwischengerichte

Gefüllte Wachtelbrust gebraten auf buntem Linsengemüse - Ravioli

22€

Seeteufel und Red Snapper auf Mangold an Safransoße - Wildreis

24€

Menü Waldschänke I

Hirschkalbsbraten aus der Keule - Schweinefilet in der Senfkruste

Dauphinekartoffeln - Apfelrotkohl - Bohnenbündchen - Salzkartoffeln

Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons

25,00€

Menü Waldschänke II

Lachsfilet auf Gemüsebett an Pommerysenfsoße - Hirschkalbsbraten aus der Keule

Dauphinekartoffeln- Apfelrotkohl - Bohnenbündchen - Butterreis

Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons

26,00€

Menü Waldschänke III

Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

20€

Menü Waldschänke IV

Hähnchenmedaillons - Rinderbraten oder Schweinebraten mit entsprechenden Soßen,

Gemüseauswahl - Salzkartoffeln, Dauphinekartoffeln - frische gebratene Champignons

20€

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Wild - Hauptgänge

Hirschrückensteaks auf gestovtem Wirsing in Rahm - Bimen Zwiebeltörtchen - Macairekartoffeln

Apfel Rotkraut - Cranberrie Chutney

38€

Wild - Hauptgänge

Rehrücken serviert auf einer Platte - Pommes Williams - Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Bohnenbündchen - Apfelrotkohl - Navetten - Karottenstifte

45€

Heidschnuckenbraten

aus der Keule gebraten - Pommes Dauphine - Apfelrotkohl - Bohnenbündchen, oder

Gemüseauswahl - Salzkartoffeln - fische gebratene Champignons - Williamsbirne mit Preiselbeeren

28€

Gänse

tranchiert gefüllt mit Äpfel, Rosinen und Beifuß - Rotkohl - Rosenkohl - Kartoffelklöße - Salzkartoffeln

26€

Fischmenü

Vorspeise

Riesengarnelen an rotem und grünem Feldsalat - Kürbisdressing

Suppe

Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Hauptgang

Rotes Meerbarbenfilet auf Kartoffel - Selleriepüree - tounierte Gemüse - Schittlauchsoße

Dessertüberraschung

49,90€

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Hauptgänge

Seezungenröllchen

mit Garnele und Zander gefüllt auf Hummerrahmsoße mit Cognac verfeinert - Blattspinat - Langkorn - Wildreis
44€

Seeteufelmedaillons

mit Brioche-Kräuterkruste auf Paprikaschaum und Taglierini
Salatherzen mit Balsamico-Walnussdressing
43€

Surf und Turf

Hummer und Rinderfilet an Blattsalaten - Himbeerdressing
59€

Grünkohl satt

Grünkohl - Kassler - Rauchende - Kohlwurst
16,90€

Rindergulasch "Ungarisch"

mit Butternudeln und Bohnensalat oder Mischgemüse
15 €

Rinderfilet Wellington

mit frischem Marktgemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin
180g Filet pro Person
38,00 €

Kalbsrückensteak

mit Tomate, Basilikum und Buffalo - Mozzarellakäse überbacken, Kartoffelgratin und buntem Salatteller
35 €

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Hauptgänge

Perlhuhnbrust im Wirsingblatt

auf Estragonsoße mit Gemüse der Saison und Kartoffelstampf

Tellergericht (ab 15 Personen)

27 €

Lachs im Blätterteigmantel

mit frischem Blattspinat und Vollkornreis

29,00 €

Poulardenbrust „Florentiner Art“

mit Blattspinat gefüllt auf Sauce Provençale mit hausgemachtem Kartoffelgratin frisches Marktgemüse

(ab 15 Personen)

22 €

Lammcarre mit Kräuterkruste

auf einer leichten Zwiebelsoße mit Kenia -Bohnen und Kartoffelgratin

38,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Champagnerkraut und Sahnepüree

28 €

Schweinefiletmedaillons „Milanese“

in Käse Eihülle gebraten mit Basilikum -Tomatensoße und Gemüseudeln

24 €

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Buffets

Buffet Mediterran I

warm

Hochzeitssuppe am Tisch serviert

5,90€

kalt

Salatbuffet mit unserer Blattsalatmischung, Karotten, Gurken, Tomaten, Sprossen, Sylter Dressing und Balsamico - Walnussdressing

warm

Hähnchenbrust „Caprese“ auf fruchtiger Tomatensoße, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit Pommerysenfsoße, Butterreis

kalt

Vitello Tonato, Melone mit Parmaschinken, Roastbeef mit Remouladensoße, Tomate
Mozzarellakäsespieße, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten Tomaten und italienischer oder französischer Käseauswahl

kleine Brötchenauswahl, Schwarzbrot und Butter

23,00€

Dessert

Neumanns frischer Obstsalat und
hausgemachtes Mousse au chocolate

Beste Zartbitterkuvertüre nur mit Sahne, Rum und Ei

5,90€

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Buffet Mediterran II

warm

Minestrone am Tisch serviert

4,90€

kalt

Bruschetta Tomate und Pesto Genovese

Unsere Blattsalzmischung mit Balsamico-Walnussdressing

Melone Parmaschinken, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten

Tomaten, Tomate Mozzarellakäsespieße, Vitello Tonato, gefüllte Riesenchampignons (vegetarisch)

Scampis in Knoblauch gebraten auf Melone, Chiabatta und Butter

warm

Schweinefiletmedaillons gebraten auf Barolosauce - Hähnchenbrust „Caprese“ auf fruchtiger

Tomatensauce, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit

Pommerysauce, Butterreis, Penne

26,00€

Dessert

Tiramisu - Neumanns frischer Obstsalat

5,90€

Buffet Mediteran III

warm

Schweinefilet in Gorgonzolasauce - Hähnchenbrust "Caprese"

Taglierine Spinat - Kartoffelgratin - Brokkoligemüse - Lachsfilet auf Gemüsebett mit

Pommerysauce - Spampispeie mit Sauce Rouille

kalt:

Bruschetta Tomate und Pesto Genovese

Unsere Blattsalzmischung mit Balsamico Walnussdressing, Melone mit Parmaschinken, Antipasti mit

eingelegten getrockneten Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika - Tomate Mozzarellaspießchen

Vitello Tonato, gefüllte Riesenchampignons(vegetarisch) - Chiabatta und Butter Scampis in

Knoblauch gebraten auf Melone

Dessert:

Eispyramide mit frischem Obstsalat am Tisch serviert mit Wunderkerzen und Sahne

29,90€pro Person

EXTRA + Scaloppine Saltimbocca 4,90€

Preisänderungen vorbehalten

Alternative warme Gerichte im Austausch mediteranes Buffet:

Ossobuco Milanese - geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art

Ratatouille - Paprika - Zucchini - Auberginen und Tomatengemüse

Costine di Maiale con Ceci - Spare - Rips mit Kichererbsen

Lasagne - geschichtete Nudelblätter mit Hackfleischfüllung

Finocchi Gratinati - Gratiniertes Fenchel

Scalopini Salimboca - Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken

Gnocchi - Nudelteig mit Kartoffelmasse

Alternative kalte Gerichte im Austausch:

Melanzane a Peperoni Ripieni - Gefüllte Paprikaschoten und Auberginen

Insalata di Finocchio - Fenchelsalat

Insalata di Carote e Coriandolo - Möhrensalat mit Koriander

Insalata di Fagioli - Bohnensalat

Spargel satt

Spargel mit Salzkartoffeln, frische Hollandaise, zerlassener Butter, Schinken, Schnitzel

25,90€

mit gebratenem Lachsfilet 27,90€

mit Schweinefilet 28,90€

Buffet Entenbrust

Barbarie - Entenbrust kross aus dem Ofen

Orangensoße - Apfelrotkohl - Rosenkohl - Kartoffelklöße - Bratapfel mit Marzipan

23,90€

Buffet Rotwild

Hirschkalbsbraten aus der Keule - Dauphinekartoffeln - Bohnenbündchen - Williamsbirne mit Preiselbeeren

25,00€

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Buffet Schnitzel

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce - Zigeunersauce

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

17,90€

Buffet Grünkohl und Schnitzel

Grünkohl - Kassler - Rauchende - Kohlwurst

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce - Zigeunersauce

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

18,90€

Waldschänken Buffet

Suppe am Tisch serviert

Hochzeitssuppe

kalt

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Heideforellenfilets,

Melone mit Schinken - Roastbeefplatte - Wildperrine mit Sauce Cumberland

Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, kleine Frikadellen

Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,

Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sonnenblumenkernen überbacken,

Rettichsalat - frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,

Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen, Schwarzbrot,

Party Brötchen und Butter

Dessert

Mousse au Chocolate - Obstsalat Neumanns Waldschänke

32 € pro Person / Ab 25 Personen

Preisänderungen vorbehalten

Buffets

Hausmacher Art

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett, Frikadellen, Käseauswahl,
Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter
19,90€ pro Person / Ab 25 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
23,90€ pro Person / Ab 25 Personen

Bayrisches Büffet

Radisalat (Rettichsalat), Brezn (Brezeln), bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit
Dressing, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse, kleine Haxn, Nürnberger
Rostbratwürstchen, Senf, warmer Speckkartoffelsalat,
Schupfnudeln, Sauerkraut
Rote Grütze mit Vanillesoße
25,90€ pro Person / Ab 25 Personen

Brunch

Frische Brötchen und Brotauswahl, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Obstsalat, Quark, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Rüherei, Speck, kleine Würstchen, gekochte Eier, Säfte, Milch, Müsli, Kornflakes, Joghurt, Kaffee und Tee

Senfkräuterbraten - Kartoffelgratin - Gemüseauswahl
Lachsfilet auf Gemüsebett - Pommerysenfsoße - Reis

22€

Frühstücksbuffet

Frische Brötchen und Brotauswahl, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Obstsalat, Quark, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Rüherei, Speck, kleine Würstchen, gekochte Eier, Säfte, Milch, Müsli, Kornflakes, Joghurt, Kaffee und Tee

14€

mit Räucherlachs

15€

Banket



Dessert

Crème Brûlée 6,00€

Schokoladensoufflée mit frischen Früchten 8,90€

Erdbeer- Mascapone Creme 5,90€

Bayrisch Creme Zitrone 5,90€

Schokoladenbrunnen mit Obstspießen 9,90€

Welfenspeise mit Mandeln 4,90 €

Schwarzwälder-Kirschcreme 4,90 €

Grießpudding mit Schattenmorellen 4,90 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße 4,90 €

Frischer Obstsalat 5,90 €

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne 8,90 €

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 4,90 €

Orangencreme von frischen Orangen 5,90 €

Bayrisch Creme mit pürierten Erdbeeren 5,90 €

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen 4,90 €

Vanilleeis mit heißen Erdbeeren 5,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,90 €

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (Saison) 5,90 €

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Dessert

Mousse au chocolaté von dunkler Schokolade 5,90 €

Apfelbeignets mit Vanillesoße 6,90 €

Weihnachten:

Amaretto - Zimtcreme 5,90 €

Pflaumen in Rotwein - Zimtsoße mit Vanilleeis 4,90 €

Dessertteller nach Art des Hauses 14 €

Kaffee und Kuchen

Torten

Eierlikörtorte, Schneewittchenkuchen, Frankfurter Kranz, Buchweizentorte,

Stachelbeer - Baisertorte, Nusstorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Käsesahnetorte oder Moccatorte

45 €

Apfelkuchen, Pflaumenkuchen und Obstkuchen

je Stück/Person 2€

Sahne 0,50€/Person

Gedeckter Apfelkuchen mit Sahne, 1 St. Butterkuchen Kaffee satt

10,90 €

1 Stück Torte, Butterkuchen und Kaffee satt

10 €

1 Stück Torte und Apfelkuchen mit Sahne und Kaffee satt

11,50 €

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Kaffee und Kuchengeschirr

Bringen Sie Ihren Kuchen mit, berechnen wir 3€ pro Person Servicepauschale

Canapés

Käse, gekochter Schinken, Mettwurst, Putenbrust oder Mett
Räucherlachs, Räucherforelle, Büsumer Krabben, Roastbeef
280 €

Feines BBQ

Grillen auf unserer Terrasse ab 40 Personen

vegetarisch: Zucchinihäkchen gefüllt mit Schafskäse

Chiabattaspieße mit Cherrytomaten mariniert

Polenta mit Avokadodipp

Kartoffelspieße mit Sour Creme - Süßkartoffeln gegrillt

Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und Rucola

Ajoli - Krautsalat - Salatbuffet - Brot - Butter - Kräuterbutter

Feldsalat mit Granatapfel - Orangenfilets und Gran Pandano

Dorschfilet in der Räucherhaut

Rumpsteaks - Thüringer Bratwurst - Krakauer - Nackensteaks Texas

verschiedene Soßen

Smoker - Cheving Dishes

29,90€/Person

Preisänderungen vorbehalten

Banket



Für Ihre Familienfeier

Menü Waldschänke

26,70 € pro Person

Hochzeitssuppe

mit Inges Fleischklößen, Eierstich, Spargel, Nudeln, Karottenstifte, Petersilie

5,90€

Eine Rinderroulade und

Schweinebraten in der Senfkruste auf Platten

Salzkartoffeln - Dauphinekartoffeln - Apfelrotkohl - feine Bohnen

14,90€

Eispyramide mit frischem Obstsalat und Dessertsoße

5,90€

Preisänderungen vorbehalten

Banket



NEUMANN'S
WALDSCHÄNKE
Hotel & Restaurant - Eventcatering - Festsaal

Kaffee-Tafel nach der Trauerfeier



NEUMANN'S
WALDSCHÄNKE
Hotel & Restaurant - Eventcatering - Festsaal



Preisänderungen vorbehalten

Banket

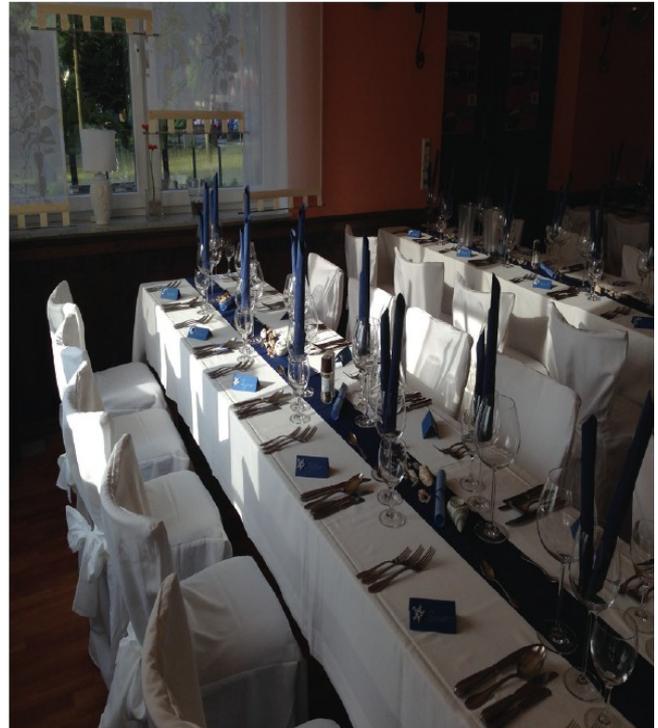
Unsere Räumlichkeiten Unsere Möglichkeiten

Festsaal
für 70 Personen

Restaurant
für 45 Personen

Clubraum
für 10 Personen

Banketraum
für 14 Personen



Banket

Unsere Räumlichkeiten Unsere Möglichkeiten

Festsaal
für 70 Personen

Restaurant
für 45 Personen

Clubraum
für 10 Personen

Banketraum
für 14 Personen



Banket

Unsere Räumlichkeiten Unsere Möglichkeiten

Festsaal
für 70 Personen

Restaurant
für 45 Personen

Clubraum
für 10 Personen

Banketraum
für 14 Personen



Banket



NEUMANN'S
WALDSCHÄNKE
Hotel & Restaurant - Eventcatering - Festsaal

Unsere Räumlichkeiten Unsere Möglichkeiten

Zelte
für 100 Personen

Gesamtpersonenzahlen:

Restaurant - Saal - Clubraum
Banketraum
bis 140 Personen

Kombiniert mit unseren Zelten
bis 240 Personen



NEUMANN'S
WALDSCHÄNKE
Hotel & Restaurant - Eventcatering - Festsaal



Angebotsvorschläge Der Klassiker

Kaffee satt
10 verschiedene BIO Teesorten - Kaffee Hag
Plattenservice am Tisch:
Butterkuchen und Gusskuchen
Belegtes Graubrot
mit gekochtem Schinken, Kasseler
Geflügelaufschnitt und Geflügelsülze
Weißbrot mit Thüringer Mett
Schwarzbrot
belegt mit zwei Sorten Käse
auf extra Platten (vegetarisch)
13,90 €

Preisänderungen vorbehalten





Brot und Kuchennachservice
Kaffee, Tee und Kaffee Hag Nachservice
nur erstklassige Aufschnittsorten
Suppennachservice
Auf Wunsch auch Lieferservice
zu Ihnen nach Hause





Suppen

Ergänzen Sie Ihre Kaffeetafel
mit einer heißen Suppe!
Auch hier unser Klassiker:
Niedersächsische Hochzeitssuppe
in Terrinen serviert
5,90€

Weitere Suppen:

Tomatencremesuppe 4,90€

Gulaschsuppe 8,50€

Kartoffelsuppe mit Fleischwurst 5,50€

Saisonale Suppen:

Pfifferlingrahmsuppe 7,90€

Kürbisc cremesuppe 5,50€

Preisänderungen vorbehalten





Warme Hauptgänge

Menü I

Hochzeitssuppe mit Graubrot

5,90€

Senfkräuterbraten mit Salzkartoffeln

Erbsen - Wurzeln - Gemüse

Butterkuchen - Gusskuchen

Kaffee - BIO Tee - Kaffee Hag

17,90€

Preisänderungen vorbehalten





Warme Hauptgänge

Menü II

Hochzeitssuppe mit Graubrot

5,90€

Rindergulasch mit Paprika
und Champignons - Kartoffelpüree

Erbsen - Wurzeln - Gemüse

Butterkuchen - Gusskuchen

Kaffee - BIO Tee - Kaffee Hag

17,90€

Preisänderungen vorbehalten





Warme Hauptgänge

Menü III

Hochzeitssuppe mit Graubrot

5,90€

Schnitzel mit Champignonrahmsoße
Salat - Bratkartoffeln oder Pommes Frites
Butterkuchen - Gusskuchen
Kaffee - BIO Tee - Kaffee Hag

18,90€

Preisänderungen vorbehalten



Weitere Optionen



Kuchen:

Apfelkuchen - Pflaumenkuchen
Torten - Streuselkuchen - Erdbeerkuchen

Canapés

Räucherfisch - Käsevariationen - Feigensenf
Büsumer Krabben - Eismeershrimps
kleine Schnitzel - Bruschetta - Dreierlei Melone mit
Heidekatenschinken
Hähnchen - Frischkäse - frische Ananas

Gerne beraten wir Sie individuell

Entfernungen:

Waldfriedhof 1 Kilometer
Stadtfriedhof 3 Kilometer

Neumann's Waldschänke Soltau

Familie Neumann - Fahje

Lüneburger Straße 187 - 29614 Soltau

T: 05191 - 3512

E: info@neumanns-waldschaenke.de

[www: neumanns-waldschaenke.de](http://www.neumanns-waldschaenke.de)

Warme Küche

Dienstag - Sonntag 17-22 Uhr - an Sonn- und Feiertagen auch 11.30-14 Uhr

Montag Ruhetag



Auf Voranmeldung sind wir IMMER für Sie da !

Banket



Getränke

Empfangspauschale

Sekt Geldermann Hausmarke Neumanns Waldschänke mit geeisten Himbeeren,
Orangensaft, König Pilsener vom Fass und Flammkuchen
Pro Person 12,00€

alternativ mit Hugo
pro Person 12,50€

Getränkepauschale I

Weine zum Essen

Weißwein: Pinot Grigio Italien (trocken)
Rotwein: Dornfelder Pfalz (halbtrocken)

Weitere Getränke

König Pilsener vom Fass, Alsterwasser, Weizenbier Benediktiner Weizenbier, Alkoholfreie Getränke,
ab 18.00 Uhr den ganzen Abend: Kaffee und Sekt
45€ pro Person

Getränkepauschale 2

Weine zum Essen

Weißwein: Pinot Grigio Italien (trocken)
Rotwein: Dornfelder Pfalz (halbtrocken)

Weitere Getränke

König Pilsener vom Fass, Alsterwasser, Benediktiner Weizenbier, Alkoholfreie Getränke,
Waldmeister, Roten Schwarze Johannisbeere, Weinbrand, Korn, Ramazotti
ab 18.00 Uhr den ganzen Abend: Kaffee und Sekt

Preisänderungen vorbehalten

Banket

48€ pro Person

Getränkepauschale 3

Weine zum Essen

Weißwein: Riesling (trocken)

Rotwein: Merlot (trocken)

Weißherbst halbtrocken

Weitere Getränke

König Pilsener vom Fass, Benediktiner Weizenbier, Alkoholfreie Getränke, Weinbrand, Korn, Ramazotti, Grappa, Aquavit, Fernet Baranca, Obstler, Jägermeister, Sambuca, Bacardi, Ballentines, Wodka, Energydrink

58€ pro Person

Die Getränkepauschalen gelten für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden!

Danach berechnen wir, pro für die Feier angemeldete Person € 1,50 je angefangene ½ Stunde, jedoch mindestens € 100,00 pro Stunde.

Für den Ausklang von einer ½ Stunde findet keine Berechnung statt!

Simulierter Ablauf Getränkepauschalen

Start

Empfangspauschale 18 -19 Uhr

Getränkepauschale (1,2 oder3)

19 -3 Uhr

danach siehe oben

Preisänderungen vorbehalten