

Catering



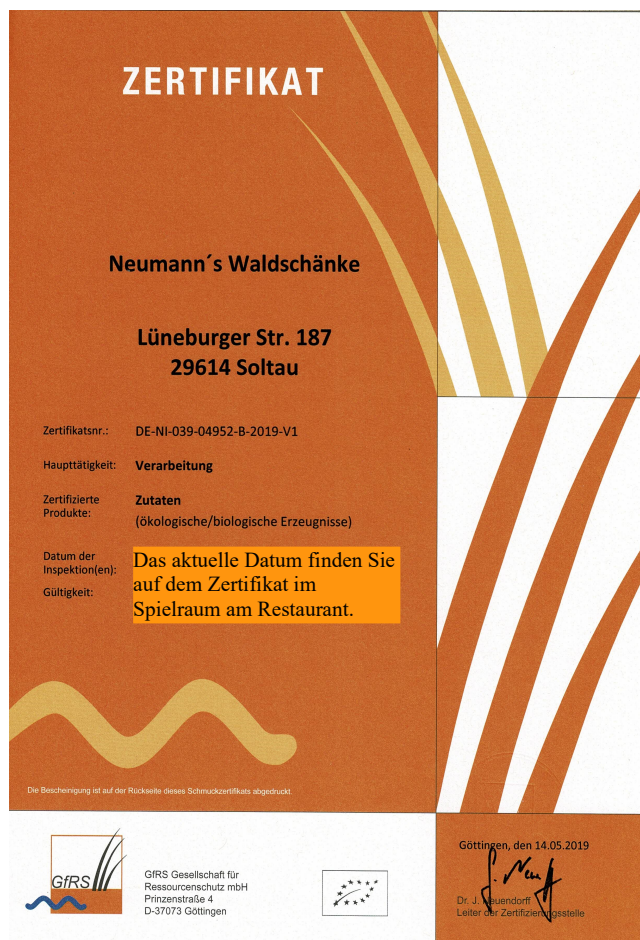
Preisliste

Catering

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!

Abwaschgebühren/Leihgebühren

Geschirr und Bestecke je Teil 1,00 €

I Chevingdish ohne Essen 10,00 €

Tischdecken Leihgebühr und Reinigung 5,00€

Gläser je Glas 1,00 €

Zelt Aktion

*Anlieferung inklusive Aufbau, -Abbau und Abholung am nächsten Tag

*Festzeltgarnituren mit Rückenlehnen, Sitzpolster und Tischdecken

*Geschirr und Bestecke und das Abwaschen übernehmen wir

*inklusive eines der nachfolgenden Menüs zur Auswahl (kombinieren möglich) wie natürlich auch nach Ihren Wünschen!

I. Kasselemacke mit Speckkartoffelsalat und Krautsalat oder 2. Hähnchenbrust mit Basilikum und Mozzarellakäse überbacken auf Tomatensoße, Kartoffelgratin und unserer frischen Blattsalatmischung mit Balsamico - Walnussdressing

Kombinieren Sie z.B. ein Buffet aus den Menüvorschlägen mit dem Zelt, kommen immer 9€ / pro Person dazu!

Angebotsmenü I und II mit Zelt 8x4, (beide Menüs auch kombinierbar)

unter 20 Personen + 6,00€, 20 - 30 Personen + 4,00€

31- 100 Personen Aktionspreis 29,90€

Unsere Zelte

zwei Zelte 8x4 Meter - ein Zelt 4x4 Meter

Personenzahlen

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

Zeltpreise ohne Catering (auf Anfrage)

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- 80 km 50,00€ pro Tour

ab 81 km 100,00€ pro Tour

Festzeltgarnituren - Tische - Stühle Stehtische

Festzeltgarnitur Leihgebühr 15€ ohne Hussen

mit Hussen + 15€ pro Garnitur

220x60 Tische - Bänke 220x30

Bestand: 10 Garnituren

Bankettische Leihgebühr 10 €

72x152

Bestand: 8 Tische

Bestand 10

Stehtische Leihgebühr ohne Hussen 10,00€

Stehtische Leihgebühr mit Hussen 15,00€

Ø 80x113

Suppen - Vorspeisen A, H, J, C, I, G, 1, 5

- Hochzeitssuppe pro Person 7,50 €
- Tomatencremesuppe pro Person 6,50 €
- Gulaschsuppe 9,90€
- Tomatenessenz mit Basilikumklößchen II €
- Gulaschsuppe II € mit Plastikgeschirr und Weißbrot
- Minestrone (vegan) 6,50
- Gegrillte Austerpilze an Blattsalaten 13,50€
- Antipasti 14,00 €
- Erbsensuppe mit Würstchen als Einlage 9,90€
- Hack - Poreesuppe 8,90€
- Kürbiscremesuppe 7,90€
- Bärlauchcremesuppe 7,90€

Fingerfood G, B, F, A, C, J,

Ab 15 Personen

Paket I

- Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Ananas
- Chicken Wings hot & spicy - Garnelenspieß mit grünem Spargel
- Yakitori Spieße Gourmet mit Soja - Frischkäse im Chicoréeblatt - Kartoffelecken mit Sour Creme - Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen
- Canapés verschieden belegt
- 21,00€ pro Person / Ab 15 Personen

Paket II B, F, G, A, C, J,

- Chicken Wings - Scampispieße (kalt oder warm) - Yakitori Spieße Gourmet mit Soja
- Frischkäse im Chicoréeblatt - Kartoffelecken mit Sour Creme
- Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen
- 21€ pro Person / Ab 15 Personen

Paket III G, 1,5, F, D, A, H, J

Schweinefiletmedaillons, Gemüseauswahl und Gratin - Hähnchenbrustfiletspieße mit
Edelschimmelkäse und Annanas - Chicken Wings hot& spicy -Melone mit Schinken
Yakitori Spieße Gourmet mit Soja - Tomate Mozzarellaspieße, Fischplatte
Salatmischung mit Dressing - Brötchenauswahl
23,00€ pro Person / Ab 15 Personen

Kalte Platten G, A, D

Verschiedene Wurst und Käsesorten etwas Lachs, Forelle, Brot Brötchen und Butter
13,00€ pro Person / Ab 10 Personen

Canapés A, D, 1,5,G

Canapés: Lachs, Forelle, Krabben,, Mettwurst, Käse, Mett etc.
3,50€

Buffets

Hausmacher Art A, J, I, C, G

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett, Frikadellen,
Käseauswahl, Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter
22€ pro Person / Ab 25 Personen

Rustikales Buffet J, C, A, D, H, 1, 5, G

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
25€ pro Person / Ab 25 Personen

Bayrisches Büffet G. A. H. J. 1. 5. C

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
26€ pro Person / Ab 25 Personen

Mediterranes Buffet (mini) A. B. H. G. 9

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
22€ pro Person / Ab 25 Personen

Mediterranes Buffet A. B. H. G. 9. D. C. N. J

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
Ciabatta - Butter
Tirami su - Frischer Obstsalat
35 € pro Person / Ab 25 Personen

Pasta und Salatbuffet A. C. G. D. J. H.

Verschiedene Pastasorten mit Tomatensoße, Alfredosoße, Käsesoße
Bolognese und Pestosoße - Lachslasagne - Salatbuffet
19,90 € pro Person / Ab 25 Personen

Waldschänken Buffet kalt A. D. 1.5. C. J. B. H. G.9

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,
Melone mit Schinken - Roastbeefplatte
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,
Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich
Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen,
Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter
27,90 € pro Person / Ab 25 Personen

Waldschänken Buffet kalt und warm A. D. 1.5. C. J. B. H. G.9.1

Schweinefiletmedaillons auf Champignonsoße
Hähnchenbrust Caprese - Kartoffelgratin - Gemüseauswahl
Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,
Melone mit Schinken - Roastbeefplatte
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,
Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich
Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen,
Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter
32 € pro Person / Ab 25 Personen

Waldschänken Buffet kleine Version A. D. 1.5. C. J. B. H. G.9

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

24,90 € pro Person / Ab 25 Personen

Schlachteplatte A. D. 1.5. C. J. G

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

21 €

Buffet Waldschänke Variation A. D. 1.5. C. J. B. H. G.9

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

34 € pro Person / Ab 25 Personen

Catering - Fingerfood A. C. J. G. C. F

Käsespieße - Chickenwings mit Dipp - Kartoffelecken mit Sour Creme - Mini
Frikadellen mit Senf - Yakitorispieße - Minischnizel

16€

Canapées A, D, 1, 5, G

5 Stück Canapées verschieden belegt
Käse, gekochter Schinken, Mett, Räucherlachs, Tomate Mozzarella, geräucherte
Putenbrust
16€

Fingerfood IV A, C, G, J

Bruschetta Tomate - Minischnitzel auf Weißbrot - Hähnchenbrust mit Käsecreme und
Ananas - Tomate - Mozzarella - Spieße - Minifrikadellen auf Kartoffelsalat
16€

Fingerfood V D, 1, 5, A, C, G, B

warm:

Reibekuchen mit Graved Lachs

kalt:

Schinken - Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapée
gefüllte Eier mit Sardellen - Gravedlachs mit Sour Creme

Minibrötchen als Cheeseburger - mit eingelegten getrockneten Tomaten und Ruccula
Garnelenturm mit Weißbrot und Scampi

Dessert:

Mascapone - Erdbeercreme

pro Person 26€

Fingerfood VI D, 1, 5, A, C, G, B, J

Schinken - Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapée
Dreierlei Melonenspieße mit Parmaschinken - Minibrötchen verschieden belegt
mit Käse, Räucherlachs, Schnitzel und Tomate Mozzarella
Büsumer Karbbencocktail - Minifrikadelle auf Kartoffelsalat im Glas
23€/Person

Fingerfood - Flying Buffet A.G.1.5.J.C

Wrap mit Hähnchenbrust - Rucola - getrocknete Tomaten

Hähnchenspieße mit Gorgonzola und frischer Ananas

Melone mit Parmaschinkenspieße - Minifrikadelle auf Kartoffelsalat

Bruschetta Tomate

Obstspieße - Mousse au Chocolate

23€/Person

Fingerfood - Asiatisch D.F

Fisch Curry Dehli mit Gemüsestiften - Hähnchen Teriyaki mit Pak Choigemüse

Asiatische - Gemüsevariation süß - sauer

Basmatireis

23€/Person

BBQ

Grillen Außer Haus ab 100 Personen A.G.J

Thüringer Bratwurst - Krakauer

Nackensteaks Texas

verschiedene Soßen

Baguette geschnitten

Karottenstäbchen mit Paprikadipp

Kartoffelspalten mit Sour Creme

Weißkohlsalat- Rotkohlsalat- Bohnensalat

49€/Person + 2 Köche Personal(20€/Stunde extra)

Smoker, Cheving Dishes, 110 Personen Geschirr, Bestecke, Anlieferung, Abholung,

Abwasch. Buffettische und Servietten

HAUPTGÄNGE und Vorspeisen

A Antipasti 14€ ⁹

B Bratkartoffeln 5,90€

E Entenbrust, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kartoffeln, Orangensoße 28,00€ ^{A, J}

Entenbrust und Schweinefilet gebraten - Orangensoße - Senfkräutersoße ^{A, I, J}
Apfelrotkohl - Mischgemüse - Kartoffelgratin - Klöße 28€

G Gans 1 Stück für 4 Personen (4800g Rohgewicht) Rotkohl, Orangensoße, Klöße und
Salzkartoffeln 128€ ^{A, I, J}

Gänsebrust oder Keule ^{A, I, J}
Rotkohl, Orangensoße, Klöße und Salzkartoffeln
32€

Gulasch mit Nudeln ab 100 Personen 15€ ^A

Grünkohl mit Kasseler, Rauchende und Kohlwurst Bratkartoffeln 21 € ^J

H Hackbällchen in Zigeunersoße mit Reis und Salat 13,50€ ^{A, I, J}

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ Rahmsoße und Champignons, Butterspätzle
und Salat 18,90€ ^{A, G, I, H}

Hirschkalbsbraten mit Bohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln, Semmelknödel, Champignons
und Pfifferlingen, Williamsbirne mit Preiselbeeren 29€ ^{A, J}

Catering

Hähnchenbrust und Schweinefilet Gorgonzolasoße und Tomatensoße A, G, H, J

Kartoffelgratin, Nudeln und Salat 25 €

Hähnchenbrust Caprese, Tomatensoße, Nackenbraten, Specksalat, Gemüse, Gratin

und Salat mit Dressing 21 € I, J, G, H

Hähnchenfricassé mit Spargel und Champignons, Vollkornreis, Salat und Dressing

19,00 € I, J, H, G

Hähnchenbrust Caprese, Tomatensoße, Gratin und Salat 17,90€ J, G

K Kasseler in Blätterteig - Sauerkraut oder Krautsalat mit Speckkartoffelsalat 19,90 €

P Putengratin und Salat 15,90€ J, G, H

R Rinderrouladen mit Gemüse, Rotkohl und Kartoffeln 23 €

Rindergeschnetzeltes vom Roastbeef „Stroganof“ mit Reis und Salat 26€ J, H

Rinder und Schweinebraten mit Pilzsoße, Gemüse, Salat und Salzkartoffeln 22€ J, H

S Salatmischung in Schüsseln mit Dressing 7,90€ J, H

Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Spätzle und Salat 15€ J, H, A, G

Spanferkelbraten mit Speckkartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Sauerkraut 22 €

Spanferkelbraten + Schweinehaxe mit Wirsingkohl und Salat 23 € J, H

Catering

Schweinekräuterbraten mit Specksalat 14€ ↓

Schweinekräuterbraten mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln 16€ ↓, G, I

Spanferkelbraten, Specksalat, Krautsalat oder Blattsalat 23 € ↓, H

Schweinefilet auf Senfkräutersoße, Gratin und Salat 25 € ↓, H, G, D

Spanferkelkeule, Specksalat und Krautsalat 22€

T Tomate-Mozzarellaspieße 6 € G

V Vitello Tonato 13 € G, D

W Wildschweingulasch mit Butterspätzle und Wirsing Kohl in Rahm, Kartoffelklöße
29 € A, C

Z Zanderfilet auf Dijonsensoße mit Blattspinat Caprese mit Gratin, Gnocci und
Salat 25€ D, J, G, A, H

Catering

Menü I J.H.G.I

Putengeschnetzeltes in frischer Champignonsrahmsauce

Kartoffelgratin - Salatauswahl - Balsamicodressing

21 €

Menü II J.H.I.G.D.A.C.1.5

Schweinefiletmedaillons auf Pfefferrahmsauce

Zanderfilet auf Ananas - Champagnerrahmkraut

Hähnchenbrust "Caprese", Butterreis - Kartoffelgratin

Salatvariation mit Ruccolasalat mit Balsamico Walnussdressing

Vitello Tonato - Minischnitzel auf Canapé

Mozzarellaspieße - Dreierlei Melonenspieß mit Schinken

Büsumer Krabbensalat im Glas

Bruschetta Tomate - Riesenchampignons

29 €

Menü III J.H.I.G

Schweinefilet auf Champignonsoße - Hähnchenbrustfilet auf Früchtecurrysoße

Kartoffelgratin - Butterreis

Salatauswahl - Gemüseauswahl

27€

Beilagen

Speckkartoffelsalat nur ab 100 Personen

5 €

Unser Hausgemachtes Kartoffelgratin ab 20 Personen [☺]

6,50 €

Dessert A.G

Obstsalat 8 €

Tirami su 8€

Mousse au chocolate 8€

Zitronencreme 7 €

Rote Grütze mit Vanillesoße 7€

Mascapone-Erdbeercreme 8€

Amaretto - Zimtcreme 9,50 €

Welfenspeise mit Mandeln 8 €

Schwarzwälder-Kirschcreme 7 €

Grießpudding mit Schattenmorellen 7 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße 7 €

Orangencreme von frischen Orangen 8 €

Bayrisch Creme mit pürierten Erdbeeren 9 € oder Frische Erdbeeren

Kaffee und Kuchen

Torten Außer Haus:

Käsesahne/Schwarzwälder/Baisertorte/
Buchweizen/Mocca/Frankfurter/Nußtorte je 45 €
Eierlikörkuchen 35 €

Preise wenn schon Essen geliefert wurde:

Tasse Kaffee/Tee mit Tassen 6,50 € als Buffet

Sonderpreise:

Wenn nur Kaffee bestellt wird! (inkl. Geschirr)

< als 100 Tassen 4,50€

100 Tassen Kaffee (50 Personen) 4,20 €

150 Tassen Kaffee 3,90 €

200 Tassen Kaffee 3,50 €

250 Tassen Kaffee 3 €

> 300 Tassen Kaffee 2,50 €

Getränke auf Kommission L,4,7,10,3,6,8

Getränke auf Kommission

Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet in der hochwertigen Glasflasche
0,75 l 6,90€ - Orangensaft 1,0 l 7 €

St. Benediktiner Weizenbier alkoholfrei 0,5l Flasche 4€

Bardolino Doc Rotwein Italien und Pinot Blanc 0,75 l je 19,90€

Eine Flasche Sekt Hausmarke Geldermann 25€

Weingläser, Wassergläser, Sektgläser und Kühlschränke
ohne Berechnung wenn Sie die Getränke bei uns bestellen

Coca Cola, Fanta, Sprite 1l 7€

König Pilsener Tresen mit Durchlaufkühler

König Pilsener ist erhältlich in 30 und 50 Literfässern

Stilvoll mit Originalgläsern, Bierdeckeln und Deckchen

inklusive Kohlensäure und Endreinigung

Preis pro Liter 9€

Catering

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶,
Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶,
Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere