

Catering



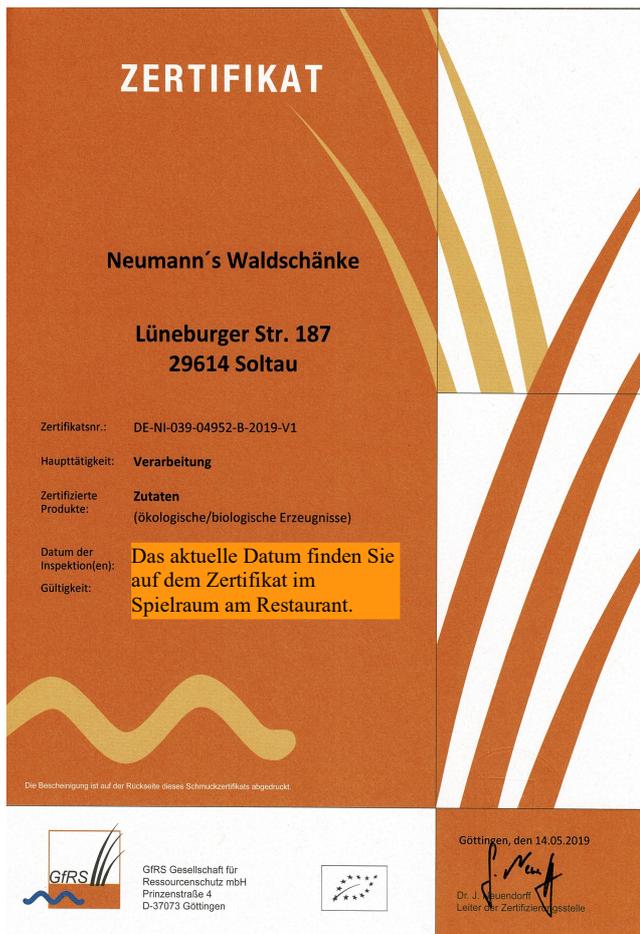
Preisliste

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 Pauschale je Gedeck 1,50 €

I Chevingdish ohne Essen 15 €

Tischdecken Leihgebühr und Reinigung 6,00€

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!

1. Kasselemackern 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 11€ / 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 35€

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 16€ ohne Hussen

mit Hussen + 16€ pro Garnitur

220x60 Tische - Bänke 220x30

Bestand: 10 Garnituren

Bankettische Leihgebühr 12 €

72x152

Bestand: 8 Tische

Bestand 10

Stehtische Leihgebühr ohne Hussen 12,00€

Stehtische Leihgebühr mit Hussen 16,00€

Ø 80x113

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

- Hochzeitssuppe pro Person 9,50 €
- Tomatencremesuppe pro Person 8,50 €
- Gulaschsuppe 12€
- Tomatenessenz mit Basilikumklößchen 14 €
- Gulaschsuppe 13 € mit Plastikgeschirr und Weißbrot
- Minestrone (vegan) 8,50
- Gegrillte Austempilze an Blattsalaten 15€
- Antipasti 16,00 €
- Erbsensuppe mit Würstchen als Einlage 11€
- Hack - Poreesuppe 11€
- Kürbiscremesuppe 8,90€
- Bärlauchcremesuppe 9,90€

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
- 23,00€ pro Person / Ab 15 Personen

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

- Chicken Wings - Scampispiße (kalt oder warm) - Yakitori Spieße Gourmet mit Soja
- Frischkäse im Chicoréeblatt - Kartoffelecken mit Sour Creme
- Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen
- 23€ 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
25,00€ pro Person / Ab 15 Personen

Kalte Platten G, A, D

Verschiedene Wurst und Käsesorten etwas Lachs, Forelle, Brot Brötchen und Butter
15,00€ pro Person / Ab 10 Personen

Canapés A, D, 1,5,G

Canapés: Lachs, Forelle, Krabben,, Mettwurst, Käse, Mett etc.
4€

Buffets

Hausmacher Art A, J, I, C, G

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett, Frikadellen,
Käseauswahl, Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter
25€ 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
28€ 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
29€ 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
25€ 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
39 € 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
22 € 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
29 € pro Person / Ab 25 Personen

Waldschänken Buffet kalt und warm A, D, 1, 5, C, J, B, H, G, 9, I

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
35 € 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

26 € 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

23 €

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

36 € 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

19€

Canapées A.D.1.5.G

5 Stück Canapées verschieden belegt

Käse, gekochter Schinken, Mett, Räucherlachs, Tomate Mozzarella, geräucherte
Putenbrust

18€

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 28€

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

25€/Person

Catering

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

25€/Person

Fingerfood - Asiatisch D.F

Fisch Curry Dehli mit Gemüsestiften - Hähnchen Teriyaki mit Pak Choigemüse

Asiatische - Gemüsevariation süß - sauer

Basmatireis

25€/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(25€/Stunde extra)

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

Abwasch. Buffettische und Servietten

HAUPTGÄNGE und Vorspeisen

A Antipasti 15€ ⁹

B Bratkartoffeln 6,90€

E Entenbrust, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kartoffeln, Orangensoße 32€ ^{A, J}

Entenbrust und Schweinefilet gebraten - Orangensoße - Senfkräutersoße ^{A, I, J}
Apfelrotkohl - Mischgemüse - Kartoffelgratin - Klöße 32€

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

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

Gulasch mit Nudeln ab 100 Personen 16€ ^A

Grünkohl mit Kasseler, Rauchende und Kohlwurst Bratkartoffeln (Saisonpreis) ^J

H Hackbällchen in Zigeunersoße mit Reis und Salat 16€ ^{A, I, J}

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ Rahmssoße und Champignons, Butterspätzle
und Salat 21€ ^{A, G, I, H}

Hirschkalbsbraten mit Bohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln, Semmelknödel, Champignons
und Pfifferlingen, Williamsbirne mit Preiselbeeren 34€ ^{A, J}

Catering

Hähnchenbrust und Schweinefilet Gorgonzolasoße und Tomatensoße A, G, H, J
Kartoffelgratin, Nudeln und Salat 28 €

Hähnchenbrust Caprese, Tomatensoße, Nackenbraten, Specksalat, Gemüse, Gratin
und Salat mit Dressing 25€ I, J, G, H

Hähnchenfricassé mit Spargel und Champignons, Vollkornreis, Salat und Dressing
22 € I, J, H, G

Hähnchenbrust Capresse, Tomatensoße, Gratin und Salat 22€ J, G

K Kasseler in Blätterteig - Sauerkraut oder Krautsalat mit Speckkartoffelsalat 23€

P Putengratin und Salat 18€ J, G, H

R Rinderrouladen mit Gemüse, Rotkohl und Kartoffeln 25 €

Rindergeschnetzeltes vom Roastbeef „Stroganof“ mit Reis und Salat 28€ J, H

Rinder und Schweinebraten mit Pilzsoße, Gemüse, Salat und Salzkartoffeln 27€ J, H

S Salatmischung in Schüsseln mit Dressing 9€ J, H

Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Spätzle und Salat 18€ J, H, A, G

Spanferkelbraten mit Speckkartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Sauerkraut 25 €

Spanferkelbraten + Schweinehaxe mit Wirsingkohl und Salat 25 € J, H

Catering

Schweinekräuterbraten mit Specksalat 18€ ↓

Schweinekräuterbraten mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln 19€ ↓, G, I

Spanferkelbraten, Specksalat, Krautsalat oder Blattsalat 25 € ↓, H

Schweinefilet auf Senfkräutersoße, Gratin und Salat 28 € ↓, H, G, D

Spanferkelkeule, Specksalat und Krautsalat 25€

T Tomate-Mozzarellaspieße 6,90 € G

V Vitello Tonato 15 € C, D

W Wildschweingulasch mit Butterspätzle und Wirsingkohl in Rahm, Kartoffelklöße
33 € A, C

Z Zanderfilet auf Dijonsensoße mit Blattspinat Caprese mit Gratin, Gnocci und
Salat 29€ D, J, G, A, H

Catering

Menü I J.H.G.I

Putengeschnetzeltes in frischer Champignonsrahmsauce

Kartoffelgratin - Salatauswahl - Balsamicodressing

25 €

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

33 €

Menü III J.H.I.G

Schweinefilet auf Champignonsoße - Hähnchenbrustfilet auf Früchtecurrysoße

Kartoffelgratin - Butterreis

Salatauswahl - Gemüseauswahl

29€

Beilagen

Speckkartoffelsalat nur ab 100 Personen

6 €

Catering

Unser Hausgemachtes Kartoffelgratin ab 20 Personen [€]

8 €

Dessert ^{A.G}

Obstsalat 9 €

Tirami su 9€

Mousse au chocolate 9,90€

Zitronencreme 8 €

Rote Grütze mit Vanillesoße 8€

Mascapone-Erdbeercreme 9,90€

Amaretto - Zimtcreme 9,90 €

Welfenspeise mit Mandeln 8,90 €

Schwarzwälder-Kirschcreme 8,90 €

Grießpudding mit Schattenmorellen 8,90 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße 8,90 €

Orangencreme von frischen Orangen 9,90 €

Bayrisch Creme mit pürierten Erdbeeren 9 € oder Frische Erdbeeren

Kaffee und Kuchen

Torten Außer Haus:

Käsesahne/Schwarzwälder/Baisertorte/
Buchweizen/Mocca/Frankfurter/Nußtorte je 54 €
Eierlikörkuchen 39 €

Preise wenn schon Essen geliefert wurde:

Tasse Kaffee/Tee mit Tassen 6,90 € als Buffet

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

Getränke auf Kommission

Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet in der hochwertigen Glasflasche
0,75 l 8,90€ - Orangensaft 1,0 l 8 €

St. Benediktiner Weizenbier alkoholfrei 0,5l Flasche 5€
Bardolino Doc Rotwein Italien und Pinot Blanc 0,75 l je 25€

Eine Flasche Sekt Hausmarke Geldermann 28€

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

Coca Cola, Fanta, Sprite 1l 7,90€

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 11€

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