

Catering



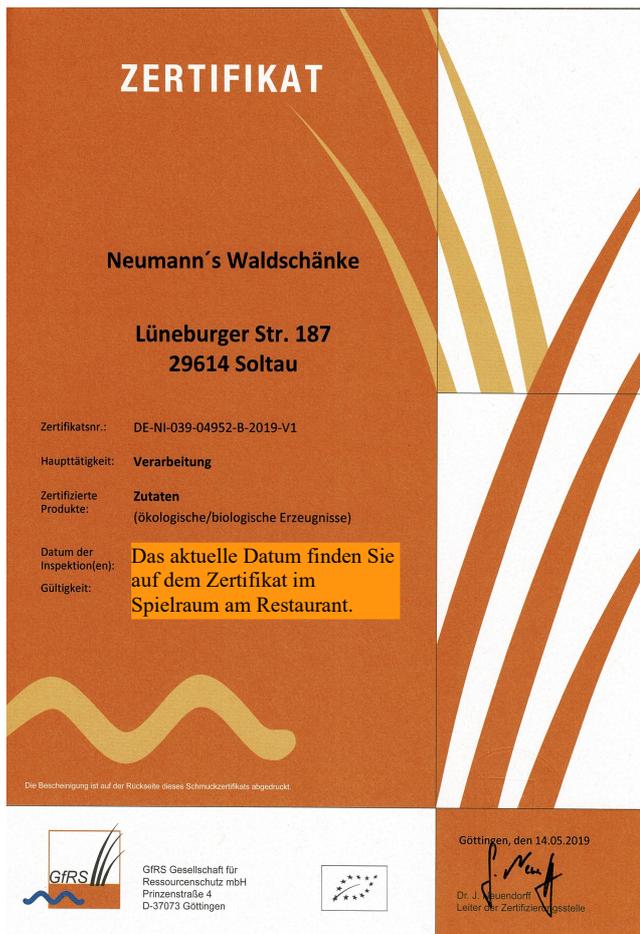
Preisliste

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 2 €

I Chevingdish ohne Essen 15 €

Tischdecken Leihgebühr und Reinigung 6,00€

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. 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 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 38€

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 20€ ohne Hussen
mit Hussen + 20€ 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 9,80 €
- Tomatencremesuppe pro Person 8,50 €
- Gulaschsuppe 13€
- Tomatenessenz mit Basilikumklößchen 15 €
- Gulaschsuppe 14 € mit Plastikgeschirr und Weißbrot
- Minestrone (vegan) 8,90
- Gegrillte Austernpilze an Blattsalaten 15€
- Antipasti 16,00 €
- Erbsensuppe mit Würstchen als Einlage 12€
- Hack - Poreesuppe 12€
- 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
- 24,00€ 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
- 24€ pro Person / Ab 15 Personen

Catering

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
26,00€ pro Person / Ab 15 Personen

Kalte Platten G, A, D

Verschiedene Wurst und Käsesorten etwas Lachs, Forelle, Brot Brötchen und Butter
19,00€ pro Person / Ab 10 Personen

Canapés A, D, 1,5,G

Canapés: Lachs, Forelle, Krabben,, Mettwurst, Käse, Mett etc.
5€ pro Person / Ab 10 Personen

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
29€ 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
32€ 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
27€ pro Person / Ab 25 Personen

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

Minestrone

Schweinefilet auf Gorgonzolasoße und Thunfisch Toscana
Vollkornreis - Kartoffelgratin - 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
42 € 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
24 € 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
30 € 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
38 € pro Person / Ab 25 Personen

Catering

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

27 € 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

25 € pro Person / Ab 25 Personen

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

38 € 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 - Minischnitzel

19€ pro Person / Ab 15 Personen

Catering

Canapées A.D.1.5.G

5 Stück Canapées verschieden belegt

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

20€ pro Person / Ab 10 Personen

Fingerfood IV A.C.G.J

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

17€ pro Person / Ab 10 Personen

Fingerfood V D.1.5.A.C.G.B

warm:

Reibekuchen mit Graved Lachs

kalt:

Schinken - Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapé
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 (nur Saisonal möglich)

pro Person 29€ / Ab 15 Personen

Fingerfood VI D.1.5.A.C.G.B.J

Schinken - Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapé

Dreierlei Melonenspieße mit Parmaschinken - Minibrötchen verschieden belegt
mit Käse, Räucherlachs, Schnitzel und Tomate Mozzarella

Büsumer Karbbcocktail - Minifrikadelle auf Kartoffelsalat im Glas

26€/Person / Ab 15 Personen

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

26€ pro Person / Ab 15 Personen

Fingerfood - Asiatisch D.F

Fisch Curry Dehli mit Gemüsestiften - Hähnchen Teriyaki mit Pak Choigemüse

Asiatische - Gemüsevariation süß - sauer

Basmatireis

26€ pro Person / Ab 15 Personen

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

65€/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 16€ ^g

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
32Saisonpreis

Gulasch mit Nudeln ab 100 Personen 19€ ^A

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

H Hackbällchen in Zigeunersoße mit Reis und Salat 18€ ^{A, I, J}

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ Rahmssoße und Champignons, Butterspätzle
und Salat 22€ ^{A, G, I, H}

Hirschkalbsbraten mit Bohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln, Semmelknödel, Champignons
und Pfifferlingen, Williamsbirne mit Preiselbeeren 35€ ^{A, J}

Catering

Hähnchenbrust und Schweinefilet Gorgonzolasoße und Tomatensoße A, G, H, J
Kartoffelgratin, Nudeln und Salat 29 €

Hähnchenbrust Caprese, Tomatensoße, Nackenbraten, Specksalat, Gemüse, Gratin
und Salat mit Dressing 26€ I, J, G, H

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

Hähnchenbrust Capresse, Tomatensoße, Gratin und Salat 23€ J, G

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

P Putengratin und Salat 20€ J, G, H

R Rinderrouladen mit Gemüse, Rotkohl und Kartoffeln 28 €

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

Rinder und Schweinebraten mit Pilzsoße, Gemüse, Salat und Salzkartoffeln 28€ J, H

S Salatmischung in Schüsseln mit Dressing pro Person 4,90€ J, H

Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Spätzle und Salat 19€ J, H, A, G

Spanferkelbraten mit Speckkartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Sauerkraut 27 €

Spanferkelbraten + Schweinehaxe mit Wirsingkohl und Salat 27 € J, H

Catering

Schweinekräuterbraten mit Specksalat 20€ ↓

Schweinekräuterbraten mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln 22€ ↓, G, I

Spanferkelbraten, Specksalat, Krautsalat oder Blattsalat 27 € ↓, H

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

Spanferkelkeule, Specksalat und Krautsalat 27 €

T Tomate-Mozzarellaspieße 8,90 € ↓

V Vitello Tonato 16 € ↓, D

W Wildschweingulasch mit Butterspätzle und Wirsing Kohl in Rahm, Kartoffelklöße
36 € A, C

Z Zanderfilet auf Dijonsensoße mit Blattspinat Caprese mit Gratin, Gnocci und
Salat 32€ D, J, G, A, H

Catering

Menü I J.H.G.I

Putengeschnetzeltes in frischer Champignonsrahmsauce

Kartoffelgratin - Salatauswahl - Balsamicodressing

26 €

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

34 € pro Person / Ab 15 Personen

Menü III J.H.I.G

Schweinefilet auf Champignonsoße - Hähnchenbrustfilet auf Früchtecurrysoße

Kartoffelgratin - Butterreis

Salatauswahl - Gemüseauswahl

32 € pro Person / Ab 10 Personen

Beilagen

Speckkartoffelsalat nur ab 100 Personen

6 €

Unser Hausgemachtes Kartoffelgratin ab 20 Personen [€]

8 €

Dessert A.G

Obstsalat 9,90 €

Tirami su 9,90€

Mousse au chocolate 9,90€

Zitronencreme 8,50 €

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

Catering

Dessert

Crème Brûlée 9€

Schokoladensoufflée mit frischen Früchten 12€

Erdbeer- Mascapone Creme 9€

Mousse au chocolaté von dunkler Schokolade 9,90 €

Unsere Empfehlung

Eispyramide mit frischem Obst und Fruchtsoße 10€

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

VEGETARISCHES - VEGANES- Menü und Buffet

Suppen

Folgende Suppen sind möglich - Auswahl immer nur eine!

Bärlauchcremesuppe

Tomatencremesuppe

Kürbiscremesuppe

Minestrone

9€

Menü

Hauptgänge

Vegane Hackbällchen in Tomatensugo- Basilikum und Salatteller 19€

veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Salatteller und Basmatireis 21€

Kürbiscurry Thai mit zarten Kichererbsen - Taglerine und Salatteller 22€

Chili sin carne - Reis und Salatteller 19€

Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddarkäse 20€

Buffet

warm - vegan - vegetarisch

Mini Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddarkäse

Kürbiscurry "Thai" mit Kichererbsen und Cocosmilch, Reismischung - vegan

Chili sin Carne - vegan

Zuckererbsen in Limonen Chilibutter - vegetarisch

Süßkartoffelrösti

Falafelbällchen mit Tomatensugo

kalt

Freekeh Quinoa Mix Bowl, Bruschetta Tomate und Pesto Genovese, Antipasti gegrillt mit Paprika und

Oliven, Couscoussalat mit Schafskäse und Tomaten, Tomate Mozzarellaspieße,

Spargelsalat Grün-Weiß

37€ pro Person / Ab 25 Personen

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€

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