



LANDHOTEL

Baumann's Hof

Baumann's Hof • Kuppendorfer Str. 2 • 27245 Kirchdorf

Telefon 04273/93010 • www.baumanns-hof.de



WEIHNACHTEN FEIERN

Firmen- und Gruppenangebote
für Ihre Weihnachtsfeiern
in der Kirchdorfer Heide

AUCH FÜR FAMILIEN,
FREUNDE UND VEREINE!



LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Herzlich Willkommen im weihnachtlichen Landhotel Baumann's Hof!

Wir möchten es Ihnen gemütlich machen, Ihren Tisch oder Raum schön schmücken, lecker für Sie kochen und Ihnen auch noch etwas Nettes „Drumherum“ anbieten, wie einen Begrüßungspunsch im geschmückten Hof.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit!

Ihre Raumauswahl:

- A) **Wintergarten und Restaurant** (2 bis ca. 60 Pers.)
- B) **Clubraum** (bis ca. 30 Personen), Landhaus-Wohnzimmer-Atmosphäre. Tür zur Sommerterrasse.
- C) **Historische Festscheune** (ca. 30-140 Personen)
- D) **Historischer Innenhof und überdachte Terrasse** für Winterbarbecue und Glühwein am Feuertopf



Festliche Dekoration: Die historische Festscheune



Der Clubraum: Private Atmosphäre für kleinere, geschlossene Gesellschaften



Begrüßungs-Punch am Feuertopf im Hof

Wir servieren im Innenhof oder unter der überdachten

Terrasse

- Glühwein
- Kirchdorfer Bierpunsch
- Weißen Punsch
- Kokos-Marzipan-Roibusch Punsch mit / ohne Rum
- Weiße Schokolade-Orangen Punsch
- Apfelmospunsch mit / ohne Schuss

Inklusive Gebäck.

P.P. 2-3 Gläser pauschal 6,50 € ab 10 Personen

Bei kleineren Gruppen pauschal 60,00 €.

Dazu – Finger Food:

Datteln im Speckmantel, Käseblätterteig mit Hackfüllung,
frittierte Mozzarella-Sticks mit Dip: 6,50 € p.P.



Festliches Gänseessen mit 3 Gängen

Wir servieren Ihnen hochwertiges Gänse- und Entenfleisch von freilaufenden Tieren. Die verwendeten Kräuter und Äpfel sind zum Teil aus der Ernte unseres Gartens.

Als Vorspeise servieren wir feine, Kraftbrühe vom Wildgeflügel

Als Hauptgericht saftige Gans und Ente aus dem Ofen. Davon die beliebtesten Stücke Keule und Brust mit Cranberrysauce, gefülltem Bratapfel, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl mit Speck und hausgemachten Klößen.

Als Dessert eine winterliche Variation z.B.

Heißer Pflaumen-Zimtkompott mit cremigen Vanilleeis.

- Als 2 Gänge Menü mit Suppe oder Dessert für 24,00 €.
- „Satt“ auf Platten auf dem Tisch serviert für 26,00 €
- Buffets bieten wir an ab ca. 20 Personen für 26,00 €



LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Wild & Feines – Wintermenü mit 4 Gängen

Wir servieren Ihnen hochwertiges Wildbrett aus der Region.

Die verwendeten Gemüse sind frisch und ebenfalls aus der Region.

Klassische Wildgeflügel-Brühe aus Gans und Ente mit Gemüsestreifen.

Gratinierter, mit Honig karamellisierter Ziegenkäse auf Feldsalat mit fruchtigen Birnenspalten und gerösteten Haselnüssen

Als Hauptgericht saftige Gans und Ente aus dem Ofen.

Davon die beliebtesten Stücke Keule oder Brust mit Cranberrysauce. Dazu ein Ragout vom heimischen Reh, hausgemachte Klößen, Apfel-Rotkohl und Rosenkohl mit Speck.

Als Dessert eine feine, sehr schokoladige Schokoladentarte zusammen mit einem erfrischenden Orangen-Sorbet und Kumquats-Orangenragout.



- Als Menü, auf Tellern serviert für 27,50 €
- „Satt“ auf Platten auf dem Tisch serviert für 29,00 €
- Buffets bieten wir an ab ca. 20 Personen für 29,00 €

Weitere Buffet/Menüvorschläge machen wir gern!



Schlemmer-Smokerbuffet – das Event

NEU: Der Smoker XXL: Der Chef smokt für Sie und legt nach Wunsch die Speisen vor. Ab ca. 20 Personen.

Smoken bedeutet, dass Fleisch, Fisch, Gemüse bei Niedrigtemperatur über Stunden gsmoked werden – das Smokegut ist butterzart, saftig und schmeckt besonders lecker!

Ein weiteres Event für Auge und Gaumen:
Flammlachs vom XXL Grill

Jedes Event beginnt mit einem schönen Start – hier servieren wir einen gsmokten Aperitif oder Punsch im Hof, unter der überdachten Terrasse. Sie schauen uns beim Smoken zu, und genießen den Beginn des Abends.



Variation 2)

Begrüßungs-Punsch am Smoker im Hof draußen:

Glühwein, Weißer Boddenpunsch, Kirchdorfer Bierpunsch und alkoholfreien Apfelpunsch mit / ohne Schuss. Je Person 2-3 Portionen

Dazu - Flying Starter Nachos:

- Gsmokte BBQ-Nacho-Pfanne mit Pulled Pork und geschmolzenen Cheddar-Käse
- Pflaumen/Datteln in Speck

Getränk: 6,50 €, Fingerfood-Nachos: 7,00 €



Variation 1)

Begrüßungs-Aperitif mit Vorspeise im Hof am Smoker draußen:

Smoky Mary – die gsmokte Variation der Bloody Mary... würziger Tomatensaft mit Agavenschnaps, auf gsmoktem Eis und mit gsmoktem Bacon und Sellerie garniert. Das ist vor Allem wegen des gsmokten Eis eine besondere Sache ...

natürlich servieren wir auch frisch gezapftes Pils dazu



Flying Starter Nachos:

Gsmokte BBQ-Nacho-Pfanne mit Pulled Pork und geschmolzenen Cheddar-Käse
Pflaumen/Datteln in Speck

Getränk: 6,50 €, Fingerfood-Nachos: 7,00 €



LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase



Bitte wählen Sie:

a) Event-Smoker-Bufferet „Baumann's Hof“

Vorspeisen:

- Coles law, milder Krautsalat, gesmoked, original Rezept
- Kartoffelsalat aus ganzen, gesmokten kleinen Rosmarinkartoffeln mit leichter Joghurt-Kräutersauce, mit eingelegtem Kürbis
- Blattsalate der Saison mit Dressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Butter

Aus dem Smoker:

- Würziger Schweinenacken, im Ganzen, zweierlei mariniert
- Spareribs mit Honig-Marinade **oder** Pulled Pork
- Lachs im Ganzen auf dem Zedernholzbrett mit Kräutern und Zitrone, mit Speck belegt als Flammlachs vom XXL Grill

Vom Buffet:

- gebackene Rosmarinkartoffeln
- Grilltomaten in frischen Kräutern mit Käse
- Auswahl hausgemachte Chutneys und Dips

Dessert:

- Bayrisch Crème
- Schoko-Baileys-Sahne-Crème

**Preis: 29,50 € p. Person, Kinder unter 12 Jahren 50%,
Kinder unter 3 Jahren gratis**

b) Event-Smoker-Bufferet „Baumann's Hof XXL“

Vorspeisen:

- Coles law, milder Krautsalat, gesmoked, original Rezept
- Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum
- gegrillte Melone mit Ziegenkäse
- Kartoffelsalat aus ganzen, gesmoken kleinen Rosmarinkartoffeln mit leichter Gemüse-Specksudsaucce
- Blattsalate der Saison mit Dressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Butter

Aus dem Smoker:

- Würziger Schweinenacken, im Ganzen, zweierlei mariniert
- Roastbeef, der saftige Klassiker. Zerfällt zart schon beim Ansehen.
- Spareribs mit Honig-Marinade und Pulled Truthahn
- Wildlachs im Ganzen auf dem Zedernholzbrett mit Kräutern und Zitrone, mit Speck belegt als Flammhachs vom XXI Grill
- Hähnchenschenkel, in Südamerikanischer Whiskey-Biermarinade
- Gesmokter Camembert auf Zedernholz mit Aprikosengelee

Vom Buffet:

- Rustic Potatos, gebackene Kartoffelecken mit Schale
- Grilltomaten in frischen Kräutern mit Käse
- Mediterranes Gemüse
- Gesmokter Mais in Sahne
- Gefüllte Gemüse mit BBQ Couscous und Käse überbacken
- Auswahl an saisonal, hausgemachten Chutneys und Dips

Dessert:

- Bayrisch Crème
- Schoko-Baileys-Sahne-Crème
- Große Platten mit aufgeschnittenen Früchten und Beeren der Saison



**Preis: 38,50 € p. Person,
Kinder unter 12 Jahren 50%,
Kinder unter 3 Jahren gratis -**

Hier können Sie auch einzelne Positionen weglassen, um das Buffet zu verkleinern.

LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Gemütliches Kegeln oder Mannschaftskegeln auf unserer Doppelbahn
Ihr ausgewähltes Buffet steht direkt bei Ihnen im Raum. Durch die Terrassentür geht es in den überdachten
Terrassenbereich zum frische-Luft schnappen, rauchen oder vorher zum Punsch.
Pro Stunde berechnen wir für die Doppelbahn 11,00 €





LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase



Winterliche Pferdekutschfahrt

mit Decken durch die Kirchdorfer Heide mit Glühwein / Apfelpunsch ohne Alkohol auf der Kutsche. Anschließendes weihnachtliches Essen nach Wahl.

Die Kutschen sind mit Dach ausgestattet, es gibt Decken zum Wärmen, haben Heizung und sind an den Seiten verschließbar. Trotzdem ist es eine Wetterfrage, z.B. bei Glatteis und Dunkelheit kann nicht gefahren werden.

Kutsche / Planwagen bis 18 Personen pauschal 140,00 € für 1-2 Stunden. Beheizt 155,00 €. Es gibt auch größere Kutschen bis 24 Personen.



Fackel-Wanderung

zu unseren drei Teichen in die Kirchdorfer Heide, Glühwein am Angelhäuschen. Wanderung zurück, anschließend weihnachtliches Essen nach Wahl. Der Weg ist unkompliziert, ca. 1,5 km, wir haben Karten oder jemand von uns kommt mit.

Wir servieren Glühwein und Apfelpunsch mit / ohne Schuss. Spekulatius und warme Datteln im Speckmantel. Jede Person erhält eine Fackel.

P.P. 2-3 Gläser pauschal 15,00 € ab 10 Personen

Bei kleineren Gruppen pauschal 150,00 €.





LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Moonlight-Minigolf

Dank unserer extra montierten Flutlichter eine lustige und unterhaltsame Sache, sportlich gesehen natürlich mit einem Augenzwinker. Wir haben von unseren 18 Spielbahnen etwa sechs mit Licht ausgestattet. Wir schenken in Thermobechern Punsch aus, und in kleinen Teams wird sich bei trockenem Wetter ein bisschen an frischer Luft betätigt. Anschließend geht es dann ins Warme zum leckeren Essen.

Bei ungemütlichem Wetter wird der Punsch unter der weihnachtlich geschmückten, überdachten Terrasse einfach noch ein bisschen ausgedehnt ...

Minigolf p.P. 2,50 €



Ein Beispiel: „Winterliches Grillbuffet“ vom großen Holzkohlegrill

Gern senden wir Ihnen unsere Grillbuffets zu – hier ein Beispiel zu 26,00 €

Vorspeisen:

- Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum
- Kartoffelsalat Essig und Öl
- Winterlicher, saftiger Schichtsalat mit hausgemachter Joghurt-Mayonnaise, Salat, Ananas, Kraut, Schinken, Käse, Mais, Tomaten, etc.
- Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Butter

Vom Grill:

- Würzig- marinierte Schweinenackensteak
- Rostbratwurst von der Landschlachtereier
- Hähnchenfilets, in Honig und Kräutern
- Flammlachs von unseren neuen XXL Grill
- Halumi-Käse, in Kräutern gegrillt mit Cherrytomaten und Lauchzwiebeln

Vom Buffet:

- Spanische Kartoffeln mit Sour Creme
- Grilltomaten und Maiskolben
- Gemüse, mediterran
- Auswahl an saisonal, hausgemachten Chutneys und Dips
- Als Dessert winterlicher Apfelstrudel mit Bratapfeleis und Mousse au chocolat mit Baileys



Buffets bieten wir ab ca. 20 Personen an.

Der Preis für unsere Grillbuffets startet bei 18,50 € inkl. Vorspeisen und Dessert.

Klassisches Kirchdorfer Winter-Menü

Vorspeise

- Baguettes mit hausgemachtem Kräuterdip auf den Tischen
- Orangen-Möhrencremesuppe mit Safranmandeln

Hauptgang

Gefüllte Rinderrouladen in Malzbiersauce geschmort und
Fleischhähnchen Brust aus dem Ofen in Pflaumen-Heidehonig-Rotweinjus

Dazu servieren wir:

Apfel-Rotkohl, Butter-Marktgemüse
Selbstgemachte Klöße, Rösti

Dessertvariation

½ Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Rumrosinen und Heidehonig. Dazu Vanillesauce.

Ab 4 Personen. Als Plattenservice „satt“ oder ab ca. 20 Personen als Buffet für 23,50 €.



Wir haben für Sie etwas Neues im Angebot:

Ein feines, italienisches Weihnachtsmenü. Genießen Sie das Weihnachtsmenü so, wie in Italien zu Weihnachten geschlemmt wird. Wir haben die Rezepte von Restaurant-Kollegen und ihrer Familie aus Mailand erhalten.

Italienisches Menü

„Weihnachten in Mailand“

Zur Begrüßung empfehlen wir einen italienischen Aperitif.

Auf dem Tisch stehen Oliven, verschiedene Ciabatta-Baguettes. Hier backen wir Tomaten oder Kräuter mit ein.

Dazu ein Kräuter-Dip mit Olivenöl.

Wir bieten unser italienisches Weihnachts-Menü in zwei Größen an.

Wir bieten diese an als Plattenservice „satt“ oder als Buffet ab

ca. 20 Personen an. Der Preis bleibt gleich.

Unser Schnupper-Menü

Bitte wählen Sie die Suppe oder 3 Vorspeisen, 1 Hauptgericht mit Fleisch/Fisch, zwei Pasta/Reisgerichte und eine Dessertvariation.

Hier bieten wir Ihnen einen Preis von 23,90 €.

Unser Schlemmer-Menü

Bitte wählen Sie die Suppe und 4 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte mit Fleisch/Fisch, ein Pasta/Reisgericht und zwei Versionen Dessert. Hier bieten wir Ihnen einen Preis von 29,90 €.

Sie möchten mehr probieren? Dann bestellen Sie dazu:

je Vorspeise bzw. Dessert zusätzlich 3,00 €, je Hauptspeise 5,00 € zusätzlich.

Auf Wunsch schmücken wir wie im Bild mit Zitronen und Eucalyptus in der Tischmitte.





LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Suppe

- Tomatensuppe mit Basilikum und Crème fraîche

Wir servieren auf Etagèren mehrere Vorspeisen zusammen

Vorspeisen

- Tomate, Mozzarella, Pesto als Pannacotta Mousse
- Zucchini-Carpaccio mit Parmesanhobeln und Rukola
- Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat mit mariniertes Birne
- Honigmelone und Parmaschinken
- Anti Pasti Mediterranes Grillgemüse mit Parmesan
- Bruschetta: Geröstetes Steinofenbaguette mit feinen Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Pesto mit Parmesan
- kleine Sticks mit Cherry-Tomaten und echtem Büffel-Mozzarella, Pesto und Basilikum
- in Olivenpaste paniertes, gebackener Schafskäse mit Feigenragout
- Weißer Bohnensalat
- grüne Salate der Saison mit italienischem Balsamico-Dressing
- Vitello Tonnato (fein aufgeschnittener, kalter Braten vom Kalb, mit Thunfischcreme Kapern

Zusätzlich immer inklusive dabei:

- Parmesan-Brocken, mit Rukola
- Grissini-Stangen mit Parmaschinken umwickelt



Hauptgerichte

- Schweinefilet im Parmaschinken- Salbeimantel auf Basilikum auf mediterraner Gemüsepfanne von Kirschtomaten, Oliven, Paprika, Zucchini, Knoblauch
- Auf vielen Kräutern gegrillter Wildlachs und Garnelen auf Wunsch, mit einer leichten Orangen-Prosecco-Sauce. Dazu in Salbei-Butter geschwenktes Wintergemüse.
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella, in Mandel-Kruste, in feiner Weißweinsauce, dazu Pinienkerne
- Involtini Siziliana sind Rouladen vom Kalb. Gefüllt mit Béchamelsauce, Schinken- und Käse, Pinienkernen. Anschließend werden sie mit geriebenem Parmesan im Ofen überbacken. Serviert auf Tomaten-Paprika Ragout mit Butter und Honig mild-glasierten Estragon-Karotten
- Penne mit Rinderfiletwürfeln (Rossini), sehr sahnig-lecker in Gorgonzola-Parmesan-Cremesauce und schwarzem Trüffel
- Die „Ricciolo“ - eine italienische Sonntags-Nudel:
Frische Pasta wird mit Blattspinat und Büffelmozzarella gefüllt, gegart und wie ein Strudel aufgeschnitten. Die Nudel mal ganz anders . . . wir servieren den Klassiker aus der Toscana auf cremigen Blattspinat
- Frische Halbmondravioli, gefüllt mit Ricotta, Waldpilzen, Maronen, in Waldpilzsahneschaum. Mit Parmesan und Rucola.



- Handgemachte Kürbis-Gnocchis mit Mandel-Weißweinschaum, Kürbisspalten auf dem Ofen, kandierten Haselnüssen
- Cremiges Risotto mit Weißwein verfeinert. Mit viel frischem Gemüse wie Zucchini, Kaiserschoten, Radieschen, Schnittlauch und Parmesan mit grillten Kräuter- Knoblauch Garnelen dazu

Dazu servieren wir Passendes:
Rosmarinrillkartoffeln, Pasta, Gnocchi



Das Dessert

Tiramisu – wen erinnert der Klassiker aus Italien nicht an Urlaub und cremige Gaumenfreuden? 1969 wurde es von der Familie Campeol in Treviso, der Region Venetien erfunden. Der Großvater hatte den Wunsch, dass sein Sohn, ein Gastwirt, ihm etwas zubereitet, was ihn in Schwung bringt – „was ihn hochzieht“ - Ti-ra-me-sù heißt auf Deutsch übersetzt: „Zieh mich hoch“. Zugegeben, der italienische Name klingt in unseren Ohren für ein Dessert eleganter . . .

- Nach klassischem Rezept hergestelltes Tiramisu mit frischen Früchten
- Panna Cotta, die klassisch gekochte Sahne-Milch, sehr mild, mit heißem Beerenragout
- Feigencarpaccio von frischen Feigen, mit Ricotta und Honig karamellisiert
- Limoncelli-Mousse, eine lockere Zitronen-Mousse, mit dem berühmten Zitronenlikör



„Unser Leichtes“ Menü: Flammkuchen „Satt“

Wer möchte nicht mal viele verschiedene Sorten Flammkuchen probieren? Die Basis ist immer ein hauchdünner, knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche und Rucola auf dem Holzbrett.

Wir belegen sie klassisch mit Speckwürfeln, Zwiebeln, oder vegetarisch mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Kürbisspalten, Parmesanhobeln, oder italienisch mit knusprig gegrilltem Parmaschinken, Cherrytomaten, Parmesan, oder vegetarisch-herbstlich mit eingelegter Birne, gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten, kandierten Haselnüssen, oder „skandinavisch“ mit Lachs ...

Dazu servieren wir einen kleinen Salat und als Dessert eine kleine Überraschung. p.P. 14,50 €.





LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

„Gruß aus der Winterküche“

Sie möchten Ihre Gäste mit einer Kleinigkeit beschenken, möchten sich jedoch die Zeit sparen, etwas Geschmackvolles zu finden? Wir kochen jeden Winter aus unserer Gartenernte leckere Chutneys und Marmeladen ein. Wir ernten Wallnüsse in unseren Gärten. Liebevoll abgefüllt in Gläschen oder Jutesäckchen, mit Hand geschriebenem Etikett sind es kleine Präsente aus unserer Küche. **P.P. 3,00 €.**



Großes Burgerbuffet

„Kreieren Sie Ihren Burger selbst!“

Wir stellen ein großes Buffet auf mit verschiedenen hausgebackenen Burgerbrötchen, Rindfleisch-Pattys mit Cheddar-Käse überbacken, Hähnchen, Pulled Pork, vegane Falaffel-Pattys, Bacon, diverse Saucen, Salat, Tomaten, Gurken, Cole Slaw Krautsalat, karamellisierte Zwiebeln, Pommes, Twisters, Süßkartoffel-Pommes, usw.!

Inklusive Dessert-Buffet mit Eiscrème-Buffet, Schokosahnepudding, auf Wunsch Schokoladenbrunnen, etc.

Für 16,90 €, unter 15 Personen

„Burgeressen satt“ inkl. Dessert

Evergreen-Bufferet:

Großes Schnitzelbuffet

Wir stellen ein großes Buffet auf mit verschiedenen Schnitzeln von Hähnchen und Schwein, auch unterschiedlich überbacken als Hawaii, Melba, Tomate-Mozzarella, etc. Pommes, Bratkartoffeln, Gemüse, Salatplatte und verschiedenen Saucen – so kann man unterschiedliche Schnitzel probieren. Inklusive Dessert-Buffet mit Eiscrème-Buffet, Obst, Schokomousse, auf Wunsch Schokoladenbrunnen, etc. **Ab 16,90 €**



Buffets bieten wir ab ca. 20 Personen an. Bei kleineren Gruppen haben wir entsprechende, günstige Angebote für Sie!



LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase



Der Tag beginnt am besten mit einem schönen Frühstück – wir bieten es täglich von 7.30 – 11.00 Uhr an, und freuen uns auf Ihre Reservierung!

Schlemmer-Frühstück

Inklusive Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Sie finden auf dem Buffet:

- Brötchen- und Brotauswahl, Minischoko- und Buttercroissants, dänisches Plundergebäck,
- Butter, Frischkäse, Kräuterfrischkäse, Becel-Margarine,
- Tomaten, Gurken,
- Marmeladen, Honigsorten, Nutella, Erdnussbutter, Rübenkraut,
- große Müsli- und Körnerauswahl, auch glutenfrei, Trockenobstauswahl,
- große Auswahl an regionalem Käse und Landwurst,
- vegane Brotaufstrich-Sorten,
- frisches Obst, Natur-Joghurt, Fruchtjoghurt,
- gekochte Eier, Rührei, Bacon,
- Lachs- Räucherfisch,
- diverse Salate wie Eiersalat, Tomate/Mozzarella, Wurstsalat, Heringssalat,
- verschiedene Omelettes, Frikadellchen,
- frische Crêpes mit Zimt-Zucker, selbstgekochtem Apfelmus oder Beerenragout, oder Pancakes mit Ahornsirup,
- Säfte, Wasser, frische Milch.

13,90 € p.P.

Kirchdorfer Weihnachts-Kuchen- und Kaffeetafeln

- Süß und auch herzhaft –

Unser ausführliches Angebot senden wir gerne zu!

- Wir heißen unsere Gäste mit Kaffee auf den Tischen willkommen, Tee und entkoffeinierten Kaffee individuell inklusive.
- Wir backen viele verschiedene Kuchen und Torten, z.B. Apfel-Weißweintorte, Marzipan-Walnusstorte, Himbeer-Joghurttorte, Zitronen-Creme Tarte, Blaubeer-Vanilletorte, Erdbeerkuchen, Schwarzwälder-Kirschtorte, Mango-Mascarpone-Torte, Haselnusstorte, Schoko-Tiramisu-Torte, Pistazien-Marzipan-Kuppeltorte, auch glutenfrei und vegan.
- Wir belegen Canapés, Crostinis, Landrotschnitten reichlich, unterschiedlich und liebevoll
- Wir bieten variationsreiches Fingerfood in kalt und warm, z.B. Garnelen im Kartoffelmantel und Dip, ausgebackenes Gemüse mit Dip, gefüllte, herzhafte Wrap-Röllchen, kleine Salate, usw.
- Wir bauen ein süßes Waffel- und Crêpesbuffet auf, auch zum Selbstbacken. Dazu reichen wir Zimt/Zucker, Marmelade, Contreaux, Amaretto, Schokoladensauce, Ahornsirup, heiße Waldbeeren, Schlagsahne, Vanillesauce, Vanilleeis, Puderzucker
- Waffeln und Crêpes schmecken wunderbar auch herzhaft! Der Teig ist fein mit Käse und Kräutern abgestimmt, serviert mit Kräuter-Sour Crème, hausgebeiztem Lachs, Ziegenkäse, Camembert und Feige, gebratenen Champions mit Knoblauch, rohem Landschinken mit Feige
- Die Bergische Kaffeetafel hat ihren Ursprung in reichen Bauersfamilien im Weserbergland. Eine besondere Kombination aus einer Brotzeit mit herzhaftem Brot und süßen, verschiedenen Stuten. Dazu feine und reichliche Auswahl an Landwurstspezialitäten, Käsesorten, Räucherfisch. Auch Süßes dazu, und warmen Milchreis, frische Waffeln und feinen Bauernkuchen. Eine herzhafte Brottorte ist ein besonderes Highlight.

Variation A

Kuchen und Kaffee satt
9,50 € p.P.

Variation B

Kaffee, Kuchen und Schnittchen
12,00 € p.P.

Variation C

Kaffee, Kuchen, Schnittchen,
Fingerfood
14,00 € p.P.

Variation D

Kaffee, Crêpes, Waffeln, Schnittchen,
Fingerfood
16,00 € p.P.

Variation E

Kaffee, Crêpes, Waffeln herzhaft
und süß 14,00 € p.P.

Variation F – Mal etwas anderes

... eine alte Tradition neu belebt
Bergisches Kaffeetafel-Buffer
19,00 € p.P.



LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!!!

LandhotelBaumann's Hof

Kuppendorfer Str. 2 | 27245 Kirchdorf

Telefon 04273/93010 | info@baumanns-hof.de

www.baumanns-hof.de | [f](#) Hotel Baumann's Hof



Wir haben täglich und durchgehend für Sie geöffnet.
Frühstücksbuffet - Mittagstisch - Kaffee & Kuchen -
Abendkarte

