

Landhaus Adensen

Ihr Gastgeber aus Leidenschaft!



Feste Feiern...

*Sie haben einen festlichen Anlass
und suchen das passende Ambiente...
... dann sind Sie bei uns genau richtig!*



*Gerne beraten wir Sie kompetent,
denn wir wissen wie man eine Feier
zum unvergesslichen Erlebnis werden lässt!*

*Von A wie Aperitif über D wie Dekoration
bis hin zu Z wie Zimmerreservierung
- wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite!*

Ihre Familie Kühne

IHR GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT!
Landhaus Adensen

HOTEL - RESTAURANT - BIERGARTEN - KEGELBAHNEN - PARTYSERVICE

*Am Pfarrkamp 13-13 A
31171 Nordstemmen OT Adensen
Tel. 05044-972-0 u. 05044-972-57
landhaus.adensen@t-online.de
www.landhaus-adensen.de*

Landhaus Adensen *Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !*

Alle wichtigen Details für Sie auf einen Blick:

Tischanordnung:

Sie können den Raum (abhängig von der Raumgröße und Personenzahl) in verschiedenen Varianten bestuhlen:

- kleine Tafeln zu je 8-10 Personen
 - eine festliche Tafel
 - ein schöne U-Form

Tischdekoration:

- Tischwäsche wird in weiß gehalten
 - Tischbänder und Kerzen bringen die gewünschte Farbe ins Spiel
- Sie wählen aus verschiene Farben aus

Servietten:

- weiße Stoffservietten legen wir gerollt und mit einem farbigen Band versehen auf den Teller
- eine uni-farbige Serviette wird in die Stoffserviette eingebunden und schmückt als Fächer den Teller
- Edel gemusterte, feste Zellstoffservietten in der Farbe Ihrer Wahl gefaltet als Tafelspitz oder Fächer

Menükarten:

Die passenden Menükarten erstellen wir für Sie! Je 4-6 Personen sollte eine Menükarten vorhanden sein. Diese berechnen wir zu 3,00 € je Stück

Sie wünschen die Menükarten gerollt?

Wir versehen diese einzeln mit Namen Ihrer Gäste und platzieren diese anhand Ihres Sitzplanes zu 0,60 € je Stück

Blumen:

Jahrelange und gute Zusammenarbeit mit unserer Hausgärtnerei spricht für sich!
Wir bestellen für Sie Ihr Blumenarrangement ab 15,00 € pro Stück.

Musik:

Für die richtige Wahl Ihrer Tanz- und Stimmungsmusik, ob DJ oder Live-Band, erhalten Sie von uns auf Anfrage die entsprechenden Kontaktdaten

Personenzahl:

Wir benötigen die tatsächliche Personenzahl (und somit die Berechnungsgrundlage) bis 7 Tage vor der Veranstaltung

Kinder:

Die kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen, deshalb:

- sind Kinder von 0-6 Jahre kostenfrei
- und für Kinder von 7-12 berechnen wir 60% des Menüpreis

Übernachtungen:

Im Rahmen einer Feierlichkeit erhalten Sie für Ihre Gäste einen 10%igen Sonderrabatt auf den regulären Zimmerpreis.

Landhaus Adensen

Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !



Wählen Sie für Ihren Gäste-Empfang einen Aperitif

Kir

(Sekt der Hausmarke)

Kir Royal

(Sekt der Hausmarke mit Creme de Cassis e)

Kir Orange

(Sekt der Hausmarke mit Orangensaft)

Martini

Rosso oder Bianco

Sherry

Medium oder Dry

Campari

mit Orangensaft

Kir Light

(Der alkoholfreie Sekt)



Landhaus Adensen *Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !*

*Für den kleinen Hunger vorab,
zum Sektempfang oder für zwischendurch...*



Canapées/Fingerfood

belegt mit:

*Räucherlachs
Räucherforelle
Bauernschinken
Serrano Schinken
Gekochtem Schinken
Putenbrust
Schweinebraten
Kasselerbraten
Salami
Camembert
Schnittkäse (Gouda u. Emmentaler)
Tomate/Mozzarella*

Lachs-/oder Matjestartar auf Pumpernickel

Gefüllte Blätterteigtaschen

*z.B. mit...
würzigem Hackfleisch
Spinat & Lachs
Frischen Champignons
Käse (z.B. Gouda)
Gekochtem Schinken
Thymian-Apfel u. Schafskäse*

Salzige Windbeutel

*Gougères (Käse)
Schinken
Kräuter*

Mundgerechte Spiesse

*Cocktailtomate mit Mozzarella/Basilikum
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Dip
Mini-Hackbällchen mit hausgemachter Salsa
Melone-Parmaschinken
Chicken-Wings mit Barbecue-Dip
Pflaumen im Speckmantel
Chilli-Garnelen
Marinierte Champignons mit Bacon und Rucola*

Landhaus Adensen

Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !

Menü 1

Niedersächsische Hochzeitssuppe

*

*Schmorbraten vom Rind
mit frischen Champignons an Rotweinsauce,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Gemüse*

*

*Vanille-Eis
mit heißen Kirschen & Sahnehäubchen*

Menü 2

Klare Hühnersuppe mit Einlage

*

*Schweinefilét-Braten
mit Pfifferlingen und Rahmsauce
Kroketten und gemischtem Gemüse*

*

*Vanille-Eis
mit hausgemachter Rote Grütze & Sahnehäubchen*

Menü 3

Champignon-Crèmesuppe

*

*Hirschkalbsbraten aus der Keule an Rotwein-Wildsauce,
mit Waldpilzen, Preiselbirne,
Rosenkohl und Schupfnudeln*

*

Mousse au Chocolate mit Vanille-Sauce

Menü 4

Steinpilzcrème mit Rosmarinklößchen

*

*Gänsebrust auf Plaumensauce
mit Marzipan-Apfel, Rotkohl
und Kartoffelklößen*

*

Orangen-Panna-Cotta auf Granatapfelsauce

Menü 5

*Klare Frühlingsuppe
mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen*

*

*Putenbrust
auf Curry-Sauce mit Früchten
mit Wildreis und gebackenen Frühlingszwiebeln*

*

Zitronen-Joghurt-Creme auf Cassis-Sauce

Landhaus Adensen *Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !*

Menü 6

*Möhren-Orangen-Cremesuppe
mit Ingwerklößchen*

*

*Schweinefilétbraten auf Balsamicosauce
mit Apfel-Zwiebelgemüse und Röstitalern*

*

*Mascarpone-Creme
mit Waldfruchtsauce*

Menü 7

*Parma-Schinken
auf Schiffchen von der Honigmelone
an einer Rose von Lollo Rosso&Bianco*

*

*Gebratenes Filét vom Zander
auf leichter Senfsauce
mit Möhrenflan und Petersilienkartoffeln*

*

*Bayrisch' Creme
mit Rharbarber-Sauce*

Menü 8

Cremesuppe von Frühlingslauch und Tomate

*

*Schweinefilét-Braten
auf Rotwein-Schalottensauce
mit Rosenkohl und Herzogin-Kartoffeln*

*

Alt-Hannöversche Welfen-Creme

Menü 9

*Kartoffel-Cremesuppe
mit knusprigen Speck und Petersilie*

*

*Geschmorte Rinderroulade
mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin*

*

„Birne Helene“

Menü 10

Brokkoli-Cremesuppe mit Sahnehaube

*

*Tafelspitz in Meerrettich-Sauce
mit glasierten Vichy-Karotten und Serviettenknödel*

„Pfirsich Melba“

Landhaus Adensen Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !

Menü 11

*Minestrone
Italienische Gemüsesuppe
*
Gedünstete Pangasius-Röllchen
im Julienne-Gemüsebett
mit Weißwein-Kräutersauce und Basmati-Reis
*
Vanille-Eis mit frischem Obstsalat*

Menü 12

*Feine Blätter vom Rauchschinken
an Blattsalaten der Saison
mit Himbeer-Walnuss-Dressing
und hausgebackenem Walnussbrot
*
Hähnchenbrustfilét
auf Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce
mit Gnocchi
*
Tiramisu*

Menü 13

*Ruccola-Salat
mit marinierten Champignons u. Croutons
mit Crema di Balsamico
*
Gebratenes Pangasiusfilét
auf Hummersauce
mit Kaiserschoten und Rosmarinkartoffeln
*
Cappuccino-Mousse mit Hippenlöffel
in der Tasse serviert*

Menü 14

*Zucchini-Creme-Suppe
mit Backerbsen
*
Pochierte Lachsschnitte
auf Blattspinat in Sahnerahm
und Penne-Nudeln
*
Weißes Schokoladenmousse
auf Erdbeermark*

Landhaus Adensen *Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !*

Menü 15

*Tomaten-Cremesuppe
mit Basilikum-Sahnehäubchen*

*

*Geschnetzeltes von der Pute
in Rahmsauce mit Champignons u. Paprika
Romanesko-Röschen und Butterspätzle*

*

Weißweincreme mit Trauben

Menü 16

*Geflügelterrinen mit Mango-Paprika-Chutney
an Salatbouquet mit Pistazien-Baguette*

*

*Schweinefiletbraten
mit Backpflaumen gefüllt an Apfel-Balsamico-Sauce
mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin*

*

Himbeercreme auf weißer Schokoladensauce

Menü 17

Spargel-Cremesuppe mit Lachs

*

*Hähnchenbrust mit Spinatfüllung
auf Estragon-Senfsauce mit
Wildreis und Möhrenflan*

*

*Grießflammerie mit frischen Früchten der Saison
(z.B. Erdbeeren...)*

Menü 18

*Anti-Pasti-Teller
mit marinierten Zucchini, Paprika, Champignons,
Cocktail-Tomaten, Mozzarella-Kugeln
und Prosciutto-Schinken, dazu Mini-Ciabatta*

*

*Schweinefilet im Parmesanmantel
mit Balsamico-Sauce, Gnocchi und Grilltomate*

*

*Knuspercanneloni
gefüllt mit Johannisbeercreme auf Vanillesauce*

Landhaus Adensen *Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !*

Vegetarische Hauptgerichte

*Gedämpfte Paprika
gefüllt mit mediterranem Gemüse ragout
auf Oregano-Sauce mit Penne-Nudeln*

*Mit Käse gratinierte Zucchini
gefüllt mit Gemüse und Kartoffelwürfeln
auf Tomatensauce*

*Hausgemachte Spinat-Ravioli
gefüllt mit Pfifferlingen auf
Kräuterschaum*

*Rosmarinkartoffeln
auf Rahmlauch und glasierten Cocktailtomaten*

Kalte Büfett-Varianten

Salate

*Blattsalate der Saison
Gurkensalat
Tomatensalat
Möhren-Apfelsalat
Geflügelsalat mit Curry & Früchten
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Matjessalat*

Vegetarisches

*Tomate mit Mozzarella & Basilikum
Mariniertes Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebeln,...)
Käsespieße
Gefüllte Eier
Käsevariationen*

Fisch

*Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
Gebeizter Lachs & Dorsch mit Honig-Senf-Dillsauce
Pumpernickeltaler mit Lachs- & Matjestartar
Krabbenscocktail*

Fleisch

*Honigmelone mit Schinken
Roastbeef mit Remoulade
Vitello Tonato (Kalbsfleisch mit Thunfisch-Mayonaise)
Gemischte Wurst-Aufschnitte (Schinken, Salami, Kasseler, ...)
Sülze mit Remoulade
Hackfleischbällchen
Geflügelterrinen mit Pistazien, dazu Mango-Paprika-Chutney
Wildterrinen mit Cumberland sauce
Gänse-/Entenbrust mit Preiselbeeren*

Landhaus Adensen

Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !

Sie können sich bei dieser Vielfalt nicht entscheiden?

*Natürlich sind alle vorgeschlagenen Menüs variabel
und es können einzelne Module selbstverständlich
nach Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack zusammengestellt werden.*

Sie wählen

*z.B. eine warme und/oder eine kalte **Vorspeise**,
zwei oder maximal drei **Hauptspeisen**
(damit Sie sicher sein können, dass für jeden Ihrer Gäste etwas dabei ist)
und eine **Dessertvariante**.*

Bei einer Gästezahl ab 20 Personen empfehlen wir Ihnen Folgendes:

*Die **Vorspeise/n** wird/werden am Tisch serviert –*

*Haben Sie sich für mehrere **Hauptgänge** entschieden,
richten wir diese in Büfettform an,
so können sich Ihre Gäste
den Hauptgang nach Geschmack selbst zusammenstellen.*

*Bei Wahl einer **Dessertvariante** servieren wir diese am Tisch
oder*

*Sie haben sich für mehrere Desserts entschieden,
gestalten wir für Sie ein attraktives Nachspeisenbüfett.*



Sie sind kein Freund von Büfettis:

...dann bedienen wir Sie natürlich gerne am Tisch.

Der Hauptgang wird dann auf „klassische Art“ auf Platten und in Schüsseln, Saucieren usw. gereicht.

***Gerne beraten wir Sie bei der richtigen Menügestaltung,
sprechen Sie uns einfach an.***

Landhaus Adensen Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !

Für Ihre Kaffeetafel



*Wir reichen Kaffee in Thermoskannen
und halten uns hierfür ständig im Nachservice bereit.*

*Tee (verschiedene Sorten) und koffeinfreien Kaffee
servieren wir Ihnen und Ihren Gästen
im kleinen Kännchen auf Nachfrage*

Kuchen-Schnitten

*Mousse-au-Chocolate
Mango-Creme-Fraiche
Erdbeer-Joghurt-Sahne
Donauwelle
Himbeer-Quark
Pfirsich-Melba
Großmutter's-Apfel
Himbeer-Cheesecake
Rahm-Käse-Mandarine
Double-Chocolate
Nuss-Nougatino*

Rundkuchen

*Erdbeer-Cheesecake
Gourmet-Apfelkuchen
Blueberry-Creamcake
Orangen-Sahne
Pfirsich-Erdbeer-Sahne
Himbeer-Sahne*

Trockene Kuchen

*Calenberger Glatteis
Zuckerbuchen
Streußelkuchen
Bienenstich*

Sie oder Ihre Angehörigen backen selbst wie die Meister?

*Dann bringen Sie Ihre Kuchen und Torten selbst mit,
hierfür erheben wir ein Gedeckgeld
von 1,00 € pro Person*

Landhaus Adensen *Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !*

Unsere Wein-Empfehlungen

~ ~ ~



WEINGUT
Bungert-Mauer
OCKENHEIM



Martina & Matthias Bungert

Das Weingut Bungert-Mauer ist ein Familienunternehmen aus Tradition mit über 250-jähriger Weinbergsbewirtschaftung im Rhein-Nahe-Gebiet und beliefert uns seit 25 Jahren mit ausgewählten Weinen, die unter höchsten Qualitätsansprüchen produziert werden und schon seit Jahrzehnten bei Weinprämierungen regelmäßig hohe Auszeichnungen erhalten.

Wir geben diese Qualitätsweine mit Freude an Sie weiter, denn:

„DAS LEBEN IST VIEL ZU KURZ, UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN !“
(Dieter Bungert, sen./verst. am 04.03.2007)

*Ockenheimer Hockenmühle
Riesling*

*Weißwein, trocken
(Aromatik von Zitrus, spritzig und jung)

*Binger St. Rochuskapelle
Müller-Thurgau Kabinett
Weißwein, lieblich
(Fruchtig, angenehme Süße)

*Ockenheimer St. Jakobsberg
Blauer Portugieser
Roséwein, lieblich
(Frisch, Erdbeer-Aromatik)

*Ockenheimer Kreuz
Blauer Portugieser
Rotwein, trocken
(Rubinrot, weicher-leichter Charakter)

*Dornfelder
Ockenheimer Kreuz
Rotwein, lieblich-edelsüß
(Dunkel, Süßkirsche)*



Landhaus Adensen

Ihr Gastgeber aus Leidenschaft !

Und die Preise?

...verraten wir Ihnen gern in einem persönlichen Gespräch.

*Wir freuen uns, Sie zu einer persönlichen Absprache in unserem Haus begrüßen zu dürfen!
Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin mit uns,
damit wir die Zeit und Ruhe für Sie gewährleisten können.*



Ihre Gastgeber aus Leidenschaft !
Matthias und Heike Kühne

Kontakt:

Hotel Landhaus Adensen

Inh. Familie Kühne

Am Pfarrkamp 13-13 A

31171 Nordstemmen-Adensen



05044-972-0 (Restaurant)

05044-972-57 (Hotel)



05044-972-55 (Fax)

Email: landhaus.adensen@t-online.de

Internet : www.landhaus-adensen.de

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag 16.30-24.00 Uhr

Samstag + Sonntag 10.00-14.00 Uhr

Küchenzeiten:

Di. - So. 17- 22 Uhr/Sa. u. So.12- 14 Uhr

Montags Ruhetag