

Feste und Feiern in Ihrem Restaurant in der Lüneburger Heide

Sehr geehrte Gäste,

schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

Neben unserem Restaurant bietet unser Saal Platz für bis zu 70 Gäste. In unserem Restaurant in der Lüneburger Heide können Sie bei freundlicher, heller Atmosphäre Feste feiern, die unvergessen bleiben.

Wer Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen und andere Feste feiern möchte, dem schnüren wir sehr gerne individuelle Angebote als „Rundum-sorglos-Paket“.

Ihr Menü oder Büffet besprechen wir gerne in einem persönlichen Gespräch und bitten Sie einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, das alle Menüs für mindestens 10 Personen, Buffets für mindestens 30 Personen und einer Vorbestellzeit von 5 Werktagen berechnet sind.

Für saisonale Gerichte (z.B.: Spargel, Wildgerichte oder Gänse) oder anderen speziellen Wünschen Ihrerseits stehen wir Ihnen im persönlichen Gespräch gerne zur Verfügung.

Rufen Sie uns an unter 05196-395. Maren Renken-Krätzer freut sich auf Ihren Anruf. Oder schicken Sie uns eine e-mail an Info@wietzetal.de.

Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt. Hier haben wir Menüs und Büffets gewählt, die die Mehrzahl unserer Gäste in der Vergangenheit gewählt haben. Wir scheuen uns auch nicht davor individuelle, mehrgängige Menüs nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zu gestalten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch oder Ihren Anruf und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihre Familien Renken-Krätzer und Brammer-Renken

Kurzportrait

In der Lüneburger Heide zwischen Hamburg und Hannover befindet sich unser idyllisch gelegenes Landhotel.

Unser Haus in Reiningen ist unter anderem für seine Familienfeiern wie Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Firmenfeiern bekannt.

❖ *7 Doppelzimmer*

❖ *2 Einzelzimmer*

Alle Zimmer sind ausgestattet mit Flachbildschirmen und kostenfreiem W-Lan

❖ *A la carte Restaurant für bis zu 55 Personen*

❖ *Saal für bis zu 80 Personen*

❖ *Terrasse für ca.30 Personen*

❖ *Behindertengerechtes WC*

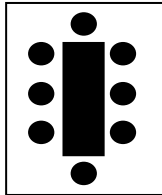
❖ *ausreichend kostenfreie Parkplätze direkt am Haus*

❖ *Kinderspielmöglichkeiten im Außenbereich*

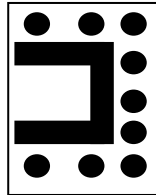
❖ *Checkliste für Ihre Feier*

Bestuhlungsformen

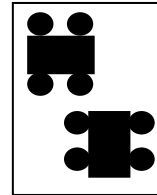
Tafel



U-Form



Einzeltische



Raum	Größe	Bestuhlungsform/Personenzahl		
		Tafeln	U-Form	Einzeltische
Gaststube	35 qm	-	-	20
Clubzimmer	58 qm	38	36	44
Saal	72 qm	80	50	60

Nach Absprache lassen sich auch verschiedene Bestuhlungsformen kombinieren.

Menüvorschläge

Unser Klassiker

Brammer's Hochzeitssuppe

frische Marktsalate

*„Mischbraten“ vom Rind und Schwein mit Schmorsoße
mit geschmorten Champignons, Gemüseauswahl von der Platte,
Kroketten und Heidekartoffeln*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 27,90

Heidemenü

*Tomatencreme unter der Sahnehaube
mit Croutons*

*Braten aus der Heidschnuckenkeule an Schnippelbohnenragout,
mit Machangelsoße, Preiselbeeren,
Kartoffelgratin und Heidekartoffeln*

Welfenspeise

€ 32,90

Total Wild

Waldpilzcreme mit gebratenen Schinkenstreifen

*Tranchen vom Hirschkalbsbraten mit Wacholdersoße
Preiselbeerbirne, geschmorte Champignons, Apfelrotkohl,
Herzoginkartoffeln,, Heidekartoffeln*

Mousse au chocolat

€ 30,90

Wir können auch anders

Brammer's Heid(e)schnucken-Menü

Feine Kartoffelsuppe mit Blutwurst im Reisteig

Gebratenes Karpfenfilet auf grünem Spargel an Nusskartoffeln mit Meerrettich-Butter-Schaum

Heidschuckenrücken auf Schnippelbohnenragout mit Kartoffelgratin und Machangeljus

Buttermilchcreme im Buchweizencrepe und Sorbet von der Roten Grütze mit einem Auszug von der Holunderblüte

52,00€

Wildmenü

Wildconsommè mit Petersilienravioli

Fasanenbrust im Speckmantel auf lauwarmen Rotkohlsalat an Mango-Chutney

Tranchen aus der Damkalbskeule an Champignons und Brokkoli mit Preiselbeerknödel und Wacholderrahmsauce

Birnentarte mit Schokoladeneis und Rotweilmousse

45,80€

Geräucherte Entenbrust auf buntem Bohnensalat

Consommé von der Tomate mit Kräuterflädle und Concasse

Rotbarbe auf Zuckerschotenrisotto mit grünem Meerrettichschaum

In Rotwein pochirtes Rinderfilet an glasierten Möhren und Kartoffel-Steinpilz-Soufflé

Mascarpone Parfait an Safranbirne mit einer Sauce von Schokolade und Tonkabohne

56,80€

Brammer's Schlemmerbuffet

Brammer's Hochzeitssuppe

*Krustenbraten aus der Jungschweinkeule
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsoße
Hirschkalbsbraten mit Wacholdersoße
Steinbeißerfilet auf Dillschmandgurken
Gemüseauswahl, geschmorte Champignons
Apfelrotkohl, frische Salate
Kroketten und Heidekartoffeln*

*Bayerische Creme mit Erdbeermus
Eisbombe mit Schokoladensoße
€ 39,00*

Kreativ Buffet

*Brammer's Hochzeitssuppe
servieren wir Ihnen auf Wunsch am Tisch
Vorspeisen*

*Anti Pasti mit Reiningen Landschinken und Crissini
Terrine vom Kaninchenrücken an Culi von Pfirsich und Preiselbeeren
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan
hausgebeizter Lachs in einer Marinade von Zitronengras, Limetten und
Wacholderbeeren*

*Hauptgänge
Zanderfilet auf Champagnerkraut
Involtinis vom Kalb mit getrockneten Tomaten, Salbei und Bacon
rosa gebratenes Roastbeef mit Jus
saftige Lammkeule mit einer Thymiansoße*

*Blumenkohl mit Semmelbutter, Wirsing in Rahm
karamellisierte Möhren, Prinzessbohnen,
geschmorte Champignons
Kartoffelgratin, Kroketten, Kräuterkartoffelklöße,
Heidekartoffeln
bunter Salat mit Balsamicodressing*

*Mascarponecreme
Rote Grütze mit Vanillesoße
Espressomousse*

57,80€

Vorspeisen

Fisch

- *Graved-Lachs an Salatbouquet mit Honig-Dill-Senf-Sauce*
- *Variation von geräucherten Fischen mit Kaviarschaum und geschmortem Chicorée*
- *Gebratenes Forellenfilet an Carpaccio von der Roten Bete mit Limetten-Walnuss-Vinaigrette*

Fleisch

- *Geräucherte Entenbrust auf lauwarmen Linsensalat*
- *Terrine vom Kaninchenfilet im Mangoldmantel an Feldsalat mit einer Kräuter-Vinaigrette*
- *Carpaccio vom marinierten Tafelspitz mit frisch gehobeltem Meerrettich*
- *Honigmelonenschiffchen mit Brammer's Katenschinken*

Vegetarisch

- *Bruscetta mit Tomaten an saisonalen Salaten*
- *Crostini-Variation von Tomate, Olive und Pesto*

Suppen

- *Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Kokosschaum*
- *Tomaten-Orangencremesuppe mit Basilikum-Croutons*
- *Provençalische Gemüsesuppe mit Griessklößchen*

Hauptgänge

Fisch

- *Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Schupfnudeln*
- *Poschiertes Kabeljaufilet mit Dijon-Senfsauce und Kartoffel-Sellerie-Mus*
- *Gebratene Rotbarbe auf Fenchel-Tomaten-Gemüse und Olivenbutter*
- *Soufflierter Lachs an grünem Spargel mit Zweierlei Reis an einer Safran-Sauce*

Geflügel

- *Gefüllte Hähnchenbrust mit Kräuterfarce an Kerbelsauce*
- *Medaillons von der Pute mit Kiwi und Mango und fruchtiger Currysauce*
- *Tranchen von der Entenbrust mit Cassis-Sauce und Kartoffelklöße*

Fleisch

- *Schweinelendchen oder Medaillons vom Schweinefilet mit einer Champignonrahmsauce*
- *Rinderfilet Wellington*
- *Rehrücken am Knochen gebraten*
- *Gefüllte Heidschnuckenschulter*
- *Tranchen vom Frischling*
- *Involтинis vom Kalb gefüllt mit Tomaten, Salbei und Schinken*
- *Lammkeulenbraten mit Minzsauce*

*Gemüse und Beilagen nach Absprache im Preis enthalten.
Hauptgänge können auch als Buffet serviert werden.*

Dessert

- *Oma's Pudding*
- *Orangenmousse*
- *Mousse von weißer und dunkler Schokolade*
- *Rote Grütze mit Vanillesauce*
- *Apfelstrudel mit Vanilleeis*
- *Bailey's Creme*
- *Chili-Parfait mit Waldfruchtragout*
- *Apfeltarte*
- *Tiramisu*
- *Eierlikör-Marzipan-Creme*
- *Zimtcreme*
- *Eis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce*

Canapes und Fingerfood

Canapes/Schnittchen

- *Mettwurst, verschiedene Käsesorten*
- *Brammer's Landschinken, Kasseler*
- *Graved Lachs, geräucherte Forelle, Roastbeef,*
- *Nordseekrabben, gebratene Garnelen, geräucherter Aal,*
- *Entenbrust, Wildschweinschinken* *ab € 3,00*

Fingerfood zum Empfang

- *Crostini mit Tomate, Pesto oder Oliven*
- *Käsekräcker mit Frischkäse*
- *Pumpernickel mit Käsecreme*
- *Hähnchenspiess mit Ananas*
- *Garnelen im Tempurateig*
- *kleine Frühlingsrollen*
- *gebackene Mozzarellasticks* *ab € 2,80*

Alle Preise auf Anfrage

Für Ihre Feier am Nachmittag

*Kaffeespezialitäten
Tee und Schokolade
sowie Torten und Kuchen aus unserer Backstube
pro Person € 10,50*

Benötigen Sie auch Übernachtungen?

*Unser Haus verfügt über 9 geschmackvoll eingerichtete Zimmer
mit Dusche und WC, Flachbildschirm TV und kostenfreiem W-LAN.
Bitte fragen Sie rechtzeitig an, unsere Zimmer sind in den Sommermonaten oft
schon über Monate im Voraus ausgebucht.*

Sehr geehrter Kunde, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten müssen, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht's!
Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: _____

Straße: _____

Plz., Ort: _____

Tel.Nr./Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar Kreditkarte Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum: _____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder: _____ Kleinkinder: _____

Menü Büffet? Sind Vorschläge angefordert ja nein

Vorschläge erhalten? ja nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt noch offen

Getränkeauswahl: : festgelegt noch offen

Probeessen: ja nein Datum: _____

Wie sind die Einladungen gestaltet? _____

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Einladungen ausgesendet? Datum: _____

Zimmerreservierungen erforderlich? ja nein

Zimmerpreise? _____

Zimmer, Selbstzahler? _____

Ist den Gästen das bekannt? _____

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Menükarte: vom Veranstalter vom Hotel

Tischkarten: vom Veranstalter vom Hotel

Sitzordnung: vom Veranstalter vom Hotel

Namensschilder:

Textwünsche: _____

Schriftbild: _____

Motiv: _____

Tischdekoration: _____

Blumen, Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Andere: _____