

## *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](mailto: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*

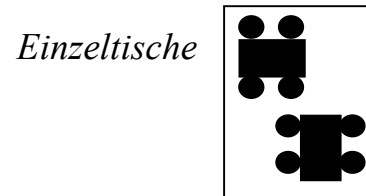
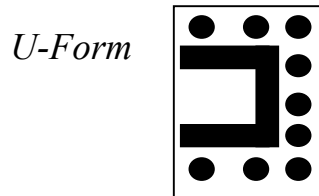
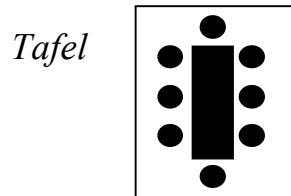
❖ *Behindertengerechtes WC*

❖ *ausreichend kostenfreie Parkplätze direkt am Haus*

❖ *Kinderspielmöglichkeiten im Außenbereich*

❖ *Checkliste für Ihre Feier*

## *Bestuhlungsformen*



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*

€ 21,90

## *Heidemenü*

*Tomatencreme unter der Sahnehaube  
mit Croutons*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Welfenspeise*

€ 27,90

## *Total Wild*

*Waldpilzcreme mit gebratenen Schinkenstreifen*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Mousse au chocolat*

€ 26,80

## ***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*

46,00€

### ***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 Rotweinsmousse*

39,50€

*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*

47,00€

## ***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*

€ 35,00

# ***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*

*49,90€*

# *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*
- *Involtinis 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 Waldfruchttragout*
- *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 € 2,10*

### *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 € 1,80*

*Alle Preise auf Anfrage*

## ***Für Ihre Feier am Nachmittag***

*Kaffeespezialitäten  
Tee und Schokolade  
sowie Torten und Kuchen aus unserer Backstube*

## ***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.*

### Checkliste für den Veranstalter einer Familienfeier

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   

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: \_\_\_\_\_