



Bankettmappe

Guten Tag und ein herzliches

„Moin“

aus Westerstede!

Wir freuen uns sehr, Ihr Interesse an unserem Hause geweckt zu haben. Für Ihre Geschäftsessen, Seminare und Konferenzen, Ihre privaten Feierlichkeiten, Hochzeiten und Ihre zwanglosen Zusammenkünfte unter Freunden haben wir Ihnen nachfolgend einige Inspirationen zusammengestellt, die nur eine kleine Auswahl aus unserem vielfältigen gastronomischen Angebot darstellen.

Menüs und Buffets können selbstverständlich individuell auf Ihre Vorstellungen abgestimmt werden. Sprechen Sie uns einfach an.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung, sowie den korrespondierenden Getränken, Tischplan, Dekoration, oder Ablauf. Künstler, Musiker oder sonstige Adressen vermitteln wir Ihnen auch gerne kostenfrei.

Wir freuen uns sehr, Ihre Feier ausrichten zu dürfen.

SUPPEN

Süßkartoffelsuppe

Austernpilzsuppe

Rinderkraftbrühe

traditionelle Hühnersuppe

FINGERFOOD

- Krabbencocktail 3,50 €
- Kleine Hähnchenspieße mit Ananas 2,65 €
- Minimozzarella mit Ruccola- Pesto 1,80 €
- Matjestatar mit Pumpernickel 2,20 €
- Garnelenspieße mit Dip 4,20 €
- Lachstatar im Glas 3,10 €
- Mariniertes Schweinefilet im Glas 3,10 €
- kleine Schnitzel mit Kartoffelsalat 3,00 €
- kleine Frikadellen 2,10 €
- Dry Age Carpaccio 4,90 €
- Steak Praline mit Gemüse 5,50 €
der Saison
- Ziegenkäse mit Feigensenf 2,50 €
- Antipasti-gemüse im Glas 2,10 €
- Crêpes gefüllt mit Lachs 2,80 €
und Sauerrahm
- Datteln im Speckmantel 2,50 €
- Gebackenes Gemüse im Bierteig 2,60 €
- Büffel-Mozzarella im Glas mit Pesto 3,10 €
- Käseauswahl 2,80 €
- verschiedene Dippes 0,00 €
- Mousse au chocolat im Glas 2,10 €
- Weiße Mousse au chocolat im Glas 2,10 €
- Obstsalat 2,40 €
- Schokoladenküchlein 2,80 €
- Erdbeerküchlein (saisonbedingt) 2,50 €
- Nussküchlein 2,60 €
- Sahneschnitte 2,60 €
- Creme Brulée 2,10 €

Wir empfehlen 5 bis 7 Teilchen pro Person

DESSERT

Karamellierte Apfelscheiben
Braune & weiße Mousse au chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Eisvariation
kleine Küchlein
Obstvariation

MITTERNACHTS BUFFET

Karamellierte Apfelscheiben
Braune & weiße Mousse au chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Eisvariation
kleine Küchlein
Obstvariation

BUFFETS

Krömerei

Suppe (wählend Sie eine Suppe):

- Süßkartoffelsuppe
- Austernpilzsuppe
- Rinderkraftbrühe
- traditionelle Hühnersuppe

Vorspeisen

- Anti Pasti Platte
- verschiedene Variationen vom mediterranen Gemüse
- gebackener Fetakäse
- Tomaten- Mozzarella
- kleine Frikadellen,
- Datteln im Speckmantel
- Honigmelone mit Schinken
- selbstgemachte Leckereien
- Salatvariationen mit verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

- Spießbraten
- Toskana- Sauce
- argentinische Rindermedaillons
- Pfeffer- Pernodsauce
- Frischlachsfilet auf Blattspinat
- Lauch- Sahnesauce
- Bandnudeln im Parmesanlaib geschwenkt
- klassisches & gegrilltes Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin

Dessert

- Braune & weiße Mousse au chocolat
- rote Grütze mit Vanillesauce
- hausgemachte Eisvariationen
- frische Obstvariation

34,50 € pro Person

Rustikal

Suppe (wählend Sie eine Suppe):

- Süßkartoffelsuppe
- Austernpilzsuppe
- Rinderkraftbrühe
- traditionelle Hühnersuppe

Vorspeisen:

- Matjesheringe eingelegt in saurer Sahne mit Apfelspalten
- Zwiebelringen und Gewürzgurke
- geräucherte Pfeffermakrelen und Forellenfilets mit Preiselbeersahne
- Ammerländer Schinken mit Honigmelone
- Salatvariationen, verschiedene Dressing
- Brotauswahl mit Butter

Hauptgerichte:

- Rustikaler Spießbraten
- Krömer Snirtjebraten
- Hähnchenbrustfilet
- Lauchrahm- Sauce
- gebratenes Steinbeißerfilet auf Blattspinat
- Weißweinsauce
- Bratkartoffeln
- Krömerspalten
- Kartoffelgratin
- Grüne Bohnen
- Pfeffersauce

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- hausgemachte Eisvariation,
- weiße & braune Mousse au chocolat
- frische Obstvariation

32,50 € pro Person

Gala

Suppe:

- Ochsenschwanzsuppe mit Einlage

Vorspeisen:

- Vitello Tonnato
- Tomaten- Mozzarella
- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
- Emden Matjes
- Räucherlachs mit Zitronendipp
- Bruschetta
- gebackene Champignons
- gebackener Schafskäse
- eingelegte Zucchini und Paprika

Hauptgerichte:

- Schweinefiletspitzen
- Pfeffersauce
- Roastbeef im Ganzen gebraten und tranchiert
- Wolfsbarschfilet auf Blattspinat
- Dill- Rahmsauce
- Hähnchenbrustfilet
- Lauch- Sahnesauce
- mediterranes und klassisches Gemüse
- Bohnen mit gebratenem Speck
- kleine Kartoffeln mit Meersalz
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Karamellierte Apfelscheiben
- Braune & weiße Mousse au chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Eisvariation
- kleine Küchlein
- Obstvariation

37,90 € pro Person

MENÜS

MENÜ 1

Italienischer
Vorspeisenteller

Medaillons vom argentinischen Rind
auf Wirsinggemüse, Pfeffer- Pernodsauce,
Rosmarinkartoffeln

oder

Tagesfisch
auf einem Gemüseragout,
„Krömerspalten“

oder

Vegetarische Pfanne
mit gebratenem Gemüse in einer heißen Pfanne serviert,
Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Dessertvariation „Krömererei“

32,50 € pro Person
Vegetarisch: 22,50 € pro Person

MENÜ 2

Salatvariation mit einem Balsamico- Zitronendressing
dazu Baguette und Butter

Currysuppe mit Lachsstreifen

Tagesfisch
auf einem Gemüseragout,
Krömerspalten

karamellierte Apfelscheiben
auf hausgemachter Eisvariation

24,50 €

MENÜ 3

Süßkartoffelsuppe
mit ofenfrischem Baguette

Zartes Rumpsteak mit einer Pfeffer- Pernodsauce,
Gemüseragout und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Dessertvariation

32,50 € pro Person

MENÜ 4

Currysuppe mit gebeizten Lachs
und rotem Pfeffer

Frischlachsfilet frisch gegrillt,
mit einer leichten Dill- Rahmsauce, klassisches Gemüse,
Rosmarinkartoffeln

oder

Rindermedaillons medium gebraten,
mit Champignons á la crème und
Kroketten

Mousse au chocolat
auf einem Fruchtspiegel

28,50 € pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE

Bitte wählen Sie individuell Ihre Getränke, anschließend kalkulieren wir Ihnen eine Pauschale

SOFTDRINKS

Cola
Cola light
Fanta
Sprite
Mineralwasser
Mineralwasser
Apfelschorle
Erdbeernektar, Maracujanektar
Kiba
Orangensaft
Apfelsaft
Bitter Lemon
Ginger Ale
Tonic Water
Rhabarberschorle
Vita Malz

BIER

Krombacher
Jever
Erdinger hell
Erdinger dunkel
Erdinger alkoholfrei
Jever alkoholfrei
Alster
Krömer dunkel

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee
Kännchen Kaffee
Espresso
Doppelter Espresso
Cappuccino
Café au lait
Latte Macchiato
Becher Schokolade
Becher Schokolade mit Sahne
Glas Tee
Kännchen Tee

APERITIF

Campari Orange
Campari Soda
Hugo
Aperol Spritz
Prosecco
alkoholfreier Cocktail
Martini
Sherry
Hauscocktail

DIGESTIF

Fernet Branca
Fernet Menta
Averna
Ramazotti
Linie Aquavit
Jubiläums Aquavit
Malteser Aquavit
Sambucca hell
Sambucca dunkel
Baileys
Obstler
Hausgrappa
Jägermeister
Ouzo
Korn
Bommerlunder
Pernod
Underberg
Kümmerling
Alter Hullmann
Likör 43
Amm. Löffeltrunk
Poli Grappa

HOTELZIMMER

In unseren sehr gemütlich eingerichteten Gästezimmern im Hotel zur Linde und im Waldhotel am Wittenheimer Forst lässt es sich bestens entspannen und „Urlaub vom Alltag“ machen. Für Ihre Feierlichkeit reservieren wir gerne für Sie und Ihre Gäste Einzel-, Doppel-, Dreibett- und Familienzimmer.

01.Januar bis zum 25.April 2016

EZ 54,00 €

DZ 82,50 €

26.April bis zum 04.August 2016

EZ 62,50 €

DZ 84,50 €

05.August bis zum 30.September 2016

EZ 58,00 €

DZ 82,50 €

01.Oktober bis zum 31.Dezember 2016

EZ 52,00 €

DZ 82,00 €

