

# Zur Alten Fuhrmanns-Schänke

*Ihre Adresse in der Lüneburger Heide*



## Unsere Angebote

*für Sie zusammengestellt*



*Cornelia Kretzschmar und Carola Schröder  
mit Mitarbeitern*

*freuen sich auf Ihren Besuch.*

*Tel. 05054-98970*

*Fax 05054-989798*

*Email: [info@fuhrmanns-schaenke.de](mailto:info@fuhrmanns-schaenke.de)*

*[www.fuhrmanns-schaenke.de](http://www.fuhrmanns-schaenke.de)*

## *Liebe Gäste*

*Wir freuen uns, dass Sie unser Haus in Ihre engere Auswahl genommen haben, um Ihr Fest zu feiern.*

*Auf den nächsten Seiten haben wir verschiedene Menü-, Buffet und für die Sommermonate unsere Grillangebote, zusammengestellt. (winterliche Leckereien auf Anfrage)*

*Wir versuchen so gut es uns gelingt unsere Produkte aus der Region zu beschaffen. Unser Schweinefleisch und alle Wurstwaren beziehen wir von der Schlachterei Hiestermann mit Neulandzertifikat. Unser Brot kommt aus Beckedorf vom Bäcker Behn oder aus Sülze von Hemme.*

*Die Kartoffeln kommen aus Diesten von Herrn Gralher und die Eier vom Bauernhof aus der Region. Die Heidschnucken bekommen wir vom Heidschnuckenhof Kuhlmann und unser Wild kommt meistens aus dem heimischen Wald, solange der Vorrat reicht.*

Auf Ihren Wunsch bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale.

Diese beinhaltet: zum Empfang

\*\*\* Riesling Sekt trocken, Hausmarke oder Prosecco Hausmarke mit Orangensaft  
Weine\*\*\* Probsthof Riesling trocken, Rotwein Trocken, halbtrocken  
Portugieser Weißherbst

\*\*\*\*\* alkoholfreie Getränke, Detmolder Pils vom Faß, Spirituosen nach Wunsch.  
\*\*\*\*\* Alle Heißgetränke nach Wunsch

**Der Preis pro Person**

**von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr 20,00 €**

**von 17.00 Uhr bis 2.00 Uhr 36,00 €**

Champagner, Cocktails, Edel Spirituosen oder besondere Weine, werden nach Verzehr laut Kartenpreis abgerechnet.

Für Musiker und Animatoure berechnen wir pauschal an Speisen und Getränke 23,00 €.

Busfahrer haben grundsätzlich Speisen, Getränke und Übernachtung frei.

Menükarten, Tischwäsche, Servietten und Vasen mit Frischblumen sind in unseren Preisen enthalten. **Außer** Stoffservietten, da wir diese bestellen müssen berechnen wir pro Serviette einen Selbstkostenpreis in Höhe von 1,00 Euro.

Kuchen und Gebäck darf mitgebracht werden, dafür berechnen wir pro Person eine Servicepauschale von 1,20 €.

Bei Buffetbestellung berechnen wir, falls das Buffet noch einmal zur Nacht aufgebaut werden soll, eine Servicepauschale von pro Person 2,50 €

*Wenn Sie andere Wünsche oder Vorstellungen haben, dann sprechen Sie uns gerne darauf an. Wir werden gemeinsam ein Fest gestalten, damit Sie und all Ihre Gäste rundherum zufrieden sind.*

# Erweitertes Frühstücksbuffet

ab 10 Personen von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Verschiedene Brotsorten, Brötchenauswahl  
verschiedene Sorten Marmelade ,  
Heidehonig, Nutella  
Butter, Diätmargarine  
Joghurt und Quark natur  
Cornflakes, Müsli, verschiedene Körner



Rührei mit gebratenen Speckscheiben  
gekochte Eier, Eierplatte mit Remoulade

Katenschinken, Mettwurst  
Thüringer Mett mit Zwiebeln  
Hausmacher Wurst  
Tomate Mozzarella  
Gemischte Käseplatte  
Gebeizte Lachsscheiben,  
Geflügelsalat

Niedersächsische Hochzeitsuppe

Frische Früchteplatte und Preiselbeerquark  
Milch, Orangensaft  
Tee, Kaffee und Kakao

Preis pro Person 17,50 €



# Menüvorschläge

## Vorspeisen

*Blattsalate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen*

*dazu servieren wir eine Vinaigrette*

*Bauernbaguette und Butter*

*6,50 €*

*Geräuchertes Forellenfilet von den Aschauteichen*

*mit Preiselbeersahne*

*dazu Bauernbaguette und Butter*

*7,20 €*

*geräucherte Lachscheiben an Röstiecken*

*dazu Sahnedip mit frischen Kräutern*

*6,90 €*

*Champignons im Bierteig gebacken*

*auf Blattsalat, dazu reichen wir Knoblauchdip*

*5,30 €*

*Schiffchen von der Honig Melone mit Katenschinken*

*5,80 €*

*Tomaten Mozzarellasalat*

*mit Basilikum dressing und Bauernbaguette*

*4,90 €*

*Fischteller „Fuhrmanns Schänke“*

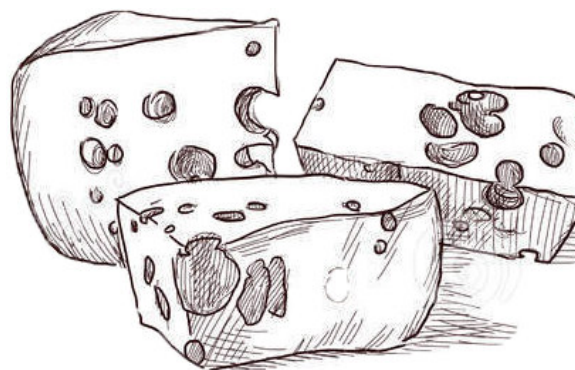
*Geräucherter Aal und Lachsforelle von den Aschauteichen*

*und gebeizte Lachscheiben an einem Salatbukett*

*mit Dill-Honig-Senfsoauce, Preiselbeersahne*

*und Bauernbaguette*

*11,20 €*



# Suppen

*Niedersächsische Hochzeitsuppe  
mit Mettbällchen, Eierstich, Karottenwürfel und Graupennudeln*  
3,90 €

*Gebundene Gurkenrahmsuppe mit Dill*  
3,70 €

*Lauchcremesuppe mit Buttercroutons*  
3,50 €

*Feine Tomatensuppe mit Basilikum und einer Sahnehaube*  
4,10 €

*Broccolicremesuppe mit Lachsstreifen*  
4,10 €

*Kartoffel- Kräuterschaumsuppe mit  
Schinkenstreifen*  
4,10 €



# Hauptgerichte

*Schweinenackenbraten mit Champignonsauce*  
12,10 €

*Gebratene Hähnchenbrust auf einer  
Tomaten-Paprika-Zucchini-Sauce*  
14,50 €

*Gebratene Schweinemedallions an Senf-Kräutersauce*  
17,80 €

*Mit Käse gespicktes Schweinefilet im Ganzen gebraten  
dazu reichen wir eine milde Joghurtsauce*  
17,90 €

*Scheiben aus der Lammkeule mit Rosmarinsauce*  
16,80 €

*Zarter Hirschbraten an Rotweinsauce  
mit Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl*  
17,50 €

*„Original Heidschnuckenbraten“  
mit einer Pfifferlingsauce, Preiselbeerbirne  
und Speckbohnen*  
21,30 €



*Heimischer Wildschweinbraten an Backobstsauce  
17,50 €*

*Zarter Rinderbraten mit einer Zwiebelsauce  
16,80 €*

*Fischgerichte und vegetarische Gerichte gerne auf Anfrage*

*Zu den Hauptgerichten können sie folgende Beilagen auswählen  
Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln,  
Salzkartoffeln, grüne Bandnudel oder Reis,  
und eine bunte Gemüseplatte( z. B. Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl, Bohnen)  
Apfelrotkohl oder Speckbohnen*

*Gerne bereiten wir Ihnen auch eine  
bunte Salatplatte mit verschiedenen Rohkost - und Blattsalaten, dazu Zitronen-  
Joghurtdressing und Vinaigrette  
Hierfür berechnen wir pro Person 2,80 €*

*Diese Auswahl ist nur im Menü einheitlich auszuwählen,  
nicht zum à la carte Verzehr. 2 Hauptgerichte zur Wahl sind möglich.*



# Dessert

*Hausgemachte Rote Grütze (ohne Alkohol)  
mit flüssiger Sahne 3,90 €  
mit Vanillesauce 4,10 €*

*Gebackene Apfelringe in Zimt- Zucker mit Vanilleeis und Sahne  
5,10 €*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  
5,40 €*

*Hausgemachtes Heidehonigparfait auf Fruchtspiegel  
mit Sahne 5,90 €*

*Hausgemachtes Quarkmousse mit  
Caramelsauce 5,30 €*

*Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen  
5,40 €*

*Schokoladenmousse mit Mangopüree  
5,80 €*

*Hausgemachte Zitronencreme mit Sahne garniert  
4,90 €*

*Hausgemachtes Danna Cotta mit Fruchtpüree  
5,90 €*





# *Rustikales Buffet*

*Ab 15 Personen  
Preis pro Person 20,50 €*

*Hausgemachte  
„Heidjer Kartoffelsuppe“*

*Rosenkohl mit Kassler- und Kochschinkenstreifen  
überbacken mit herzhaftem Käse überbacken  
Kartoffel- Lauch- Pilzauflauf*

*Pellkartoffeln mit Kräuterquark*

*Grillschinken mit feiner Remouladensauce  
Speckkartoffelsalat*

*Kartoffel- Gemüsesalat nach Art des Hauses*

*Frische, bunte Salatschüssel mit 2 verschiedenen Dressings*

*Hausgemachte Rote Grütze (ohne Alkohol)  
mit Vanillesauce*



# Ländliches Buffet

*Ab 20 Personen  
Preis pro Person 23,20 €*

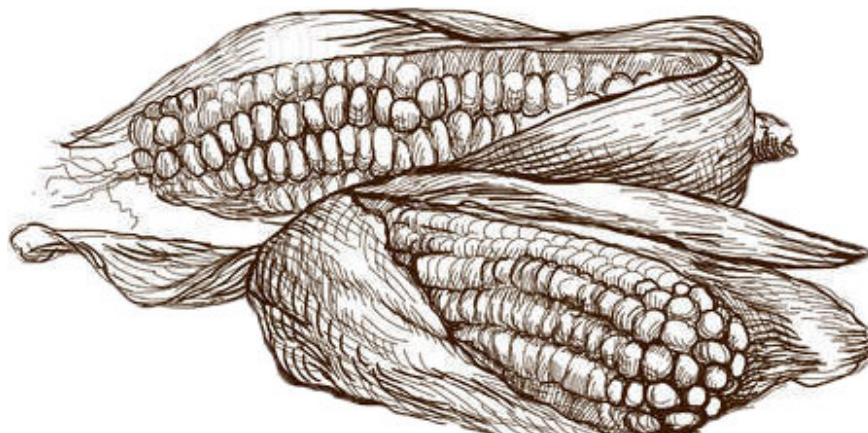
*Thüringer Mett mit Zwiebelwürfel  
Hausmacher Wurst im Darm (Rotwurst  
Leberwurst und Knappwurst)*

*Hähnchenkeule , Möhren- Apfelsalat,  
Nudelsalat*

*Geflügelsalat, Matjesfilet mit Zwiebelringen  
Kartoffelsalat  
Wellfleisch mit Zwiebel- Essigdressing  
Lauch - Käsesuppe*

*warme kleine Schnitzelplatte  
mit Karottengemüse in Rahm  
Grillschinken mit Gemüse und  
Salzkartoffeln*

*Preiselbeerquark mit Vanillesauce  
Brotauswahl und Butter*



# *Mediterranes Buffet*

*Ab 20 Personen  
Preis pro Person 29,20 €*

*Bruschetta verschieden belegt  
italienischer Wurstaufschnitt und marinierte Champignonköpfe*

*Tomate- Mozzarellascheiben mit Basilikum*

*Antipasti  
Insalata Mista*

*Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)*

*Scampi in Knoblauchöl*

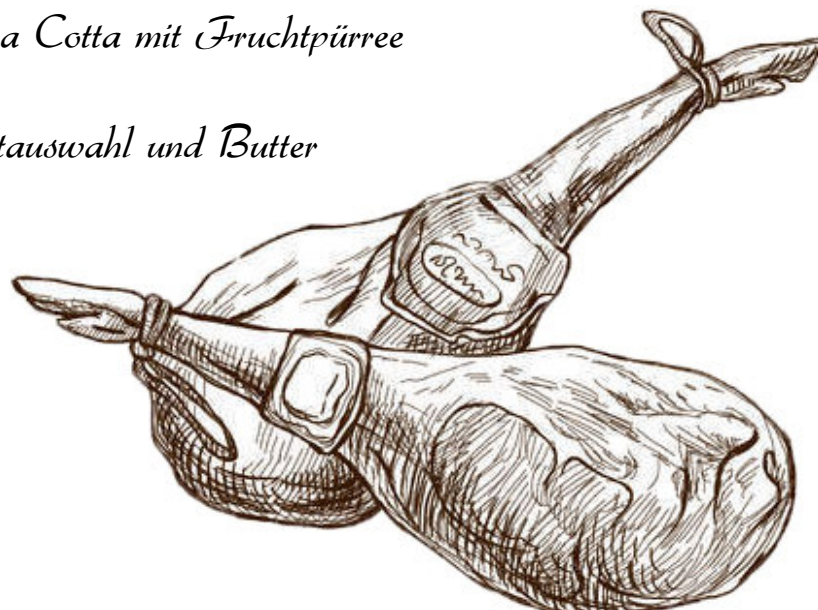
*Minestrone*

*„Brasato“  
Zarter Rinderbraten in Rotweinsud mit Rosmarinkartoffeln  
Lasagne Bolognese*

*Italienische Käseauswahl*

*Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtpurree*

*Mediterrane Brotauswahl und Butter*



# Quer-Beet Buffet

*Ab 20 Personen  
Preis pro Person 32,50 €*

*Rosa gebratene Roastbeefscheiben  
Honigmelone mit Katenschinken  
Hausgemachte Tomatencremesuppe  
mit Basilikum*

*frische Champignonköpfe in Knoblauchöl  
Tomate Mozzarella mit Balsamico-Vinaigrette*

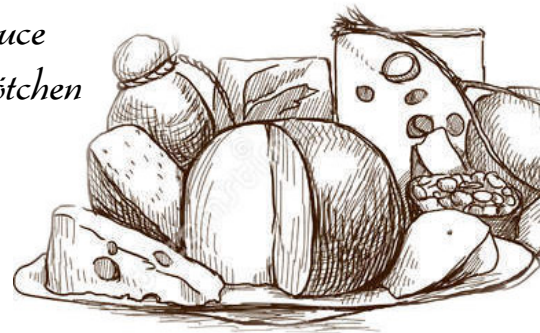
*Bunte Salatschüssel  
Hausgemachter Geflügelsalat  
Apfel- Möhrensalat*

*verschiedene Makrelenfilets  
geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
gebeizte Lachscheiben und Riesengarnelen*

*grüne Bandnudeln mit Schinkensahnesauce  
Schweinefilet im ganzen gebraten mit Käse gespickt  
dazu eine milde Joghurtsauce  
buntes Gemüse und Kroketten*

*bunter Käseigel*

*Zitronencreme und  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Brotauswahl, Baguette und Partybrötchen*



# Großes Fuhrmanns-Schänken Buffet

*Ab 20 Personen  
Preis pro Person 44,70 €*

*Melone mit geräuchertem Katenschinken  
Zarte Roastbeefscheiben und Cocktailsauce  
Schweinemedallions mit bunten Früchten garniert*

*Niedersächsische Hochzeitsuppe*

*Geflügelsalat „Hawaii“, Broccoli-Schinkensalat, Garnelensalat  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Balsamico  
Blattsalatauswahl und Rohkostsalate bunt gemischt mit  
zwei verschiedenen Dressings*

*gebeizte Lachsscheiben mit Sahne-Dill-Meerrettich  
Geräucherter Aal und mild geräucherte Heidelachsforelle  
von den Aschauteichen mit Preiselbeersahne  
Riesengarnelen bunt garniert*

*Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce und grünen Bandnudeln  
Zarter Hirschbraten mit Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Kroketten  
Käseauswahl vom Brett mit Früchten garniert*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse*

*Brotauswahl, Partybrötchen und Butter*



# Brunch

*ab 20 Personen von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr*

## Angebot 1

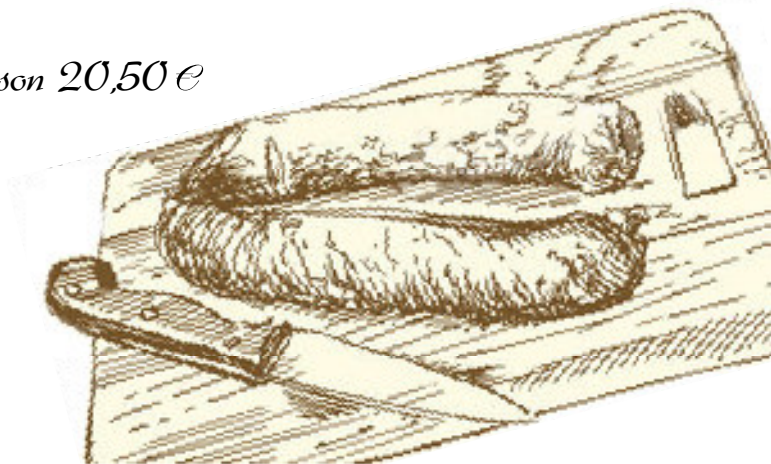
*Verschiedene Brotsorten  
Brötchenauswahl  
verschiedene Sorten Marmelade ,  
Heidehonig, Nutella  
Butter, Diätmargarine  
Korn Flakes, Müsli, verschiedene Körner*

*Rührei mit Speck  
Katen Schinken, Mettwurst  
Hausmacher Wurst  
Tomate Mozzarella  
Gemischtes Käsebrett*

*Niedersächsische Hochzeitsuppe  
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit 2 Dressings  
Hausgemachter Hackbraten in Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse  
Nürnberger Rostbratwürste mit leckerem Dip*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce  
Frischer Früchtequark  
Milch, Orangensaft  
Tee, Kaffee und Kakao*

*Preis pro Person 20,50 €*



# Brunch

ab 20 Personen 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

## Angebot 2

Verschiedene Brotsorten, Brötchenauswahl  
verschiedene Sorten Marmelade ,  
Heidehonig, Nutella  
Butter, Diätmargarine  
Korn Flakes, Müsli, verschiedene Körner

Rührei mit Speck  
Gemischter Aufschnitt, Katen Schinken, Mettwurst  
Tomate mit Mozzarella  
Gemischtes Käsebrett

Kartoffel- Kräuterschaumsuppe mit Schinkenstreifen  
Geflügelsalat, Gurkensalat  
Rohkostsalate und Blattsalate mit 2 Dressings  
gebeizte Lachsscheiben mit Dill-, Honig-, Senfsauce  
Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Champignonrahm -Schnitzel mit buntem Gemüse und Kroketten  
warme Hackbällchen mit leckerem Dip

Frische Früchteplatte  
Milch, Orangensaft  
Tee, Kaffee und Kakao

Preis pro Person 23,50 €

