

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
Korn Flakes, Müsli, verschiedene Körner

Rührei mit gebratenen Speckscheiben
gekochte Eier

Katen Schinken, Mettwurst
Thüringermett mit Zwiebeln
Hausmacher Wurst

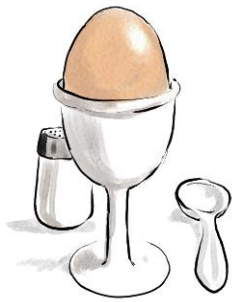
Tomate Mozzarella
Gemischte Käseplatte

Gebeizte Lachsscheiben, Matjesfilet mit Zwiebelringen
Geflügelsalat, Shrimpsalat

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Frische Früchteplatte
Milch, Orangensaft
Tee, Kaffee und Kakao

Preis pro Person 14,40 €



Brunch



ab 20 Personen von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Angebot I

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 Hochzeitssuppe
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit 2 Dressings
Matjesfilet mit Zwiebelringen
Hausgemachter Hackbraten in Rahmsauce mit Salzkartoffeln und
Gemüse
Nürnberger Rostbratwürste mit verschiedenen Dips
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Früchtequark
Milch, Orangensaft
Tee, Kaffee und Kakao

Preis pro Person 18,30 €



ab 20 Personen von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Angebot II

Verschiedene Brotsorten, Brötchenauswahl
verschiedene Sorten Marmelade ,

Heidehonig, Nutella

Butter, Diätmargarine

Korn Flakes, Müsli, verschiedene Körner

Rührei mit Speck

Gemischter Aufschnitt, Käse 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 verschiedenen Dips

Frische Früchteplatte

Milch, Orangensaft

Tee, Kaffee und Kakao

Preis pro Person 21,30 €



Menüvorschläge

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen
dazu servieren wir Kartoffel - Schnittlauchdressing

Bauernbaguette und Butter

6,40 €

Geräuchertes Forellenfilet von den Aschauteichen
mit feinem Sahnemeerrettich

dazu Bauernbaguette und Butter

6,90 €

geräucherte Lachsscheiben an Röstiecken

dazu Sahnedip mit frischen Kräutern

6,70 €

Champignons im Bierteig gebacken

auf Blattsalat, dazu reichen wir Sauce Tatar

5,30 €

Schiffchen von der Honig Melone mit Katenschinken

5,40 €

Garenelencocktail „ Italienische Art „ mit Pesto

und Oliven dazu reichen wir Ciabatta

9,20 €

Tomaten Mozzarellasalat

mit Basilikumdressing und Kräuterbaquette

4,90 €

Fischteller „ Fuhrmanns Schänke „

Geräucherter Aal und Lachsforelle von den Aschauteichen
und gebeizte Lachsscheiben an einem Salatbouquet

mit Dill-Honig-Senfsauce, Preiselbeersahne

und Bauernbaquette

11,20 €



Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Eierstich, Spargel und Graupennudeln
3,70 €

Gebundene Gurkenrahmsuppe mit Dill
3,60 €

Lauchcremesuppe mit Buttercroutons
3,40 €

Feine Tomatensuppe mit Basilikum und einer Sahnehaube
3,90 €

Broccolicremesuppe mit Lachsstreifen
3,80 €

Kartoffel- Kräuterschaumsuppe mit
Schinkenstreifen
3,70 €



Hauptgerichte

Schweinenackenbraten mit Champignonsauce
11,90 €

Gebratene Hähnchenbrust auf einer
Tomaten-Paprika-Zucchini-Sauce
14,20 €

Barbarie Entenbrust rosa gebraten
mit einer Backobstsauce
19,60 €

Gebratene Schweinemedallions an Senf-Kräutersauce
15,80 €

Mit Käse gespicktes Schweinefilet in ganzen gebraten
dazu reichen wir eine milde Joghurtsauce
16,10 €

Zarter Hirschbraten an Rotweinsauce
mit Preiselbeerpfirsich und Apfelrotkohl,
16,10 €

„ Original Heidschnuckenbraten“
mit einer Pfifferlingsauce, Preiselbeerbirne
und Speckbohnen
19,20 €



Kasslernacknbraten im Blätterteig gebacken
dazu eine Sauce Bernaise
14,50

Zarter Rinderbraten mit einer Zwiebelsauce
16,80 €

Gebratene oder pochierte Lachsscheibe an einer Kräuterrahmsauce
14,50 €

Pochiertes Kabeljaufilet mit einer Limonen - Senfsauce
15,40 €

Zu den Hauptgerichten können sie folgende Beilagen auswählen
Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln,
Salzkartoffeln, grüne Bandnudel oder Reis,
und eine bunte Gemüseplatte
mit saisonalen Gemüsen

Apfelrotkohl und Speckbohnen, sowie auch Ratatuillegemüse

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine
bunte Salatplatte mit verschiedenen Rohkost - und Blattsalaten,
dazu Zitronen-Joghurtdressing und Kartoffel-Schnittlauchdressing.
Hierfür berechnen wir pro Person 2,50 €

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

3,50 €

mit Vanillesauce

3,80 €

Gebackene Apfelringe in Zimt- Zucker mit Vanilleeis und Sahne

4,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

4,90 €

Hausgemachtes Heidehonigparfait auf Fruchtspiegel
mit Sahne

5,80 €

Hausgemachtes Quarkmousse mit
Caramelsauce

5,10 €

Walnußeis mit Sahne und heißen Kirschen

4,90 €

Schokoladenmousse mit
frischen Früchten

5,60 €

Hausgemachte Zitronencreme mit Sahne garniert

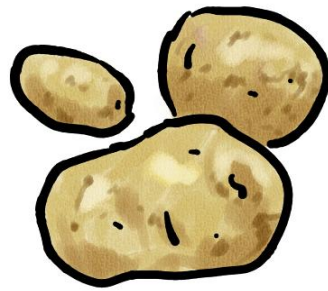
4,80 €

Panna Cotta mit frischen Früchten umlegt

5,90 €



Rustikales Buffet



Preis pro Person 19,50 €

Hausgemachte
„Heidjer Kartoffelsuppe“

Rosenkohl mit Kassler- und Kochschinkenstreifen
überbacken mit herzhaftem Käse

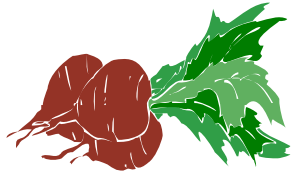
Kartoffel- Lauch- Pilzauflauf
überbacken

Pellkartoffeln mit verschiedenen Dips

Grillschinken mit Cocktailsauce

Speckkartoffelsalat
Kartoffel- Gemüsesalat mit Mayonnaise
Frische, bunte Salatschüssel mit 2 verschiedenen Dressings

Hausgemachte Rote Grütze (ohne Alkohol)
mit Vanillesauce



Ländliches Buffet

Preis pro Person 22,50€

Thüringer Mett mit Zwiebelwürfel
Hausmacher Wurst im Darm -Rotwurst
Leberwurst und Knappwurst

Hähnchenkeule , Möhren- Apfelsalat,
gebratene Mettbällchen
Nudelsalat

Matjessalat, Matjesfilet mit Zwiebelringen
Majonaisen - Kartoffelsalat
Wellfleisch mit Zwiebel- Essigdressing
Hausgemachter Wurstsalat

Lauch - Käsesuppe

warme kleine Schnitzelplatte
mit Karottengemüse in Rahm

Pfannenschlag mit Bratkartoffeln

Schweinekrustenbraten mit Gemüse und
Salzkartoffeln

Preiselbeerquark mit Vanillesauce

Brotauswahl und Butter

Großes Fuhrmanns-Schänken Buffet

ab 20 Personen

Preis pro Person 43,80 €



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

Niedersächsische Hochzeitssuppe

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
Cocktailscheren bunt garniert

Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce und grünen Bandnudeln
Zarter Hirschbraten mit Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Krokette

Käseauswahl vom Brett mit Früchten garniert
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenmousse

Brotauswahl, Partybrötchen und Butter

Quer-Beet Buffet



ab 20 Personen

Preis pro Person 31,50 €

Rosa gebratene Roastbeefscheiben
Honigmelone mit Katenschinken
Spargelröllchen

Hausgemachte Tomatencremesuppe
mit Basilikum

frische Champignonköpfe in Knoblauchöl
Tomate Mozzarella mit Balsamicovinaigrette
Bunte Salatschüssel mit Kartoffelschnittlauchdressing
Hausgemachter Geflügelsalat
Apfel- Möhrensalat



verschiedene Makrelenfilets
geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
gebeizte Lachsscheiben und Cocktailscheren

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



bunter Käseigel
Zitronencreme und
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

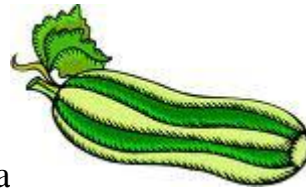
Brotauswahl, Baguette und Partybrötchen



Mediteranes Buffet

ab 20 Personen 28,50 €

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

Panna Cotta mit Fruchtpüree
Tiramisu
Mediterrane Brotauswahl und Butter